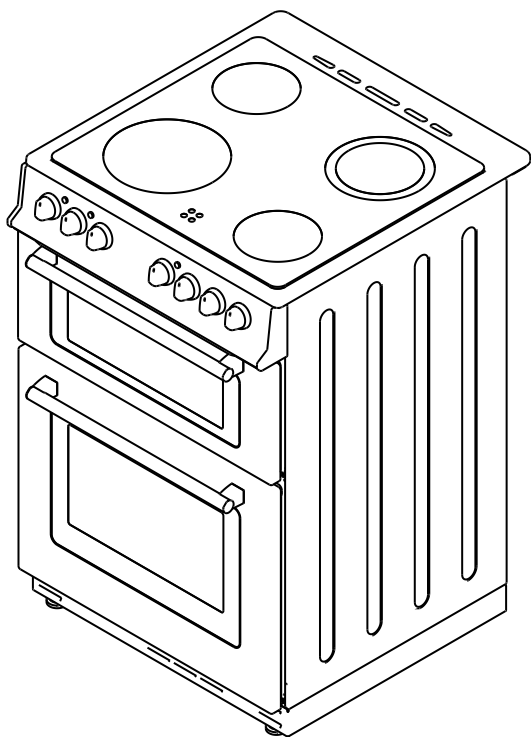


euréka

HCVB66D/R

MANUEL D'UTILISATION DE LA CUISINIÈRE DOUBLE FOUR VITROCERAMIQUE



Cher client,

Nous vous remercions d'avoir acheté cet appareil. Les consignes de sécurité et les recommandations qui l'accompagnent sont destinées à votre propre sécurité et à celle de vos proches. Elles vous donneront par ailleurs un moyen avec lequel utiliser entièrement toutes les fonctions offertes par votre appareil. Veuillez conserver cette brochure dans un endroit sûr. Elle s'avérera utile à l'avenir, à vous-même, ou à vos proches, en cas de doute relatif à son fonctionnement.

Le présent appareil doit être utilisé uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu, à savoir pour la cuisson domestique des aliments. Toute autre forme d'utilisation doit être considérée comme inappropriée et, en conséquence, dangereuse.

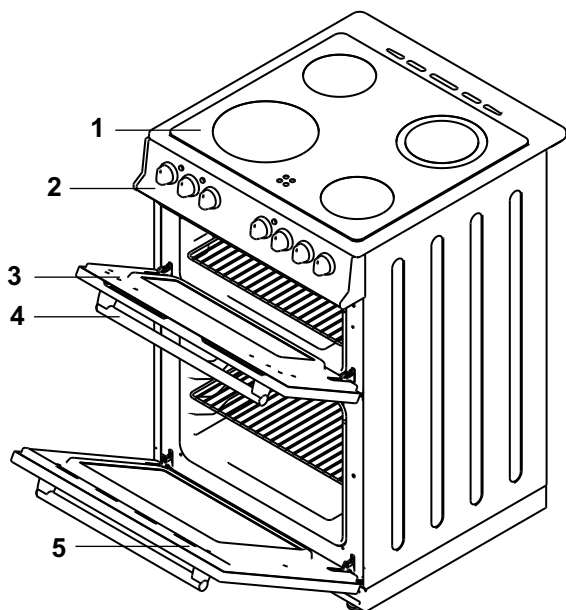
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage dû à une utilisation inappropriée ou incorrecte de l'appareil.

Déclaration de conformité CE

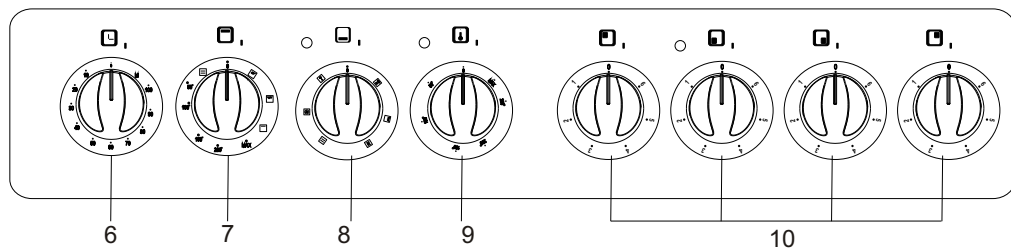
- Cette cuisinière a été conçue, construite, et commercialisée conformément aux :
- Consignes de sécurité de la directive 2006/95/CE portant sur la « basse tension » (LVD);
 - Consignes de sécurité de la directive 2004/108/CE portant sur l' « EMC » ;
 - Consignes relatives à la directive 93/68/CE.

1.	INTRODUCTION DU PRODUIT	1
2.	AVERTISSEMENT D'ORDRE GÉNÉRAL	2
3.	INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION	4
4.	UTILISATION DE L'APPAREIL	6
5.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	14
6.	GUIDE DE DEPANNAGE	18

1. Table de cuisson
2. Panneau de contrôle
3. Porte du four supérieur
4. Poignée de la porte du four
5. Porte du four principal (inférieur)
6. Minuterie mécanique
7. Manette de contrôle du four supérieur
8. Manette de sélection des fonctions du four principal (inférieur)
9. Thermostat du four principal (inférieur)
10. Manette de contrôle des zones de cuisson vitrocéramiques



HCVB66D/R



PRENEZ TOUTES LES MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ET PROCÉDEZ À UNE LECTURE COMPLÈTE DU MANUEL AVANT TOUTE UTILISATION DE L'APPAREIL

- Cette cuisinière a été conçue pour un usage domestique, excluant l'usage professionnel
- Veuillez contrôler soigneusement que la cuisinière ne présente aucun dommage une fois déballée. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur agréé. Étant donné que les matériaux d'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement.
- La cuisinière doit être installée et mise en service par un technicien agréé. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages causés par une mauvaise installation.
- Avant de brancher votre cuisinière au réseau électrique, veuillez contrôler s'il est adapté aux indications précisées sur l'emballage ou sur la plaque signalétique située sur la cuisinière.
- Veuillez comparer les spécifications techniques de votre installation électrique avec les informations techniques fournies par la notice de présentation avant de brancher l'appareil.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser la cuisinière pendant une longue période, débranchez la prise électrique. Placez l'interrupteur général en position « arrêt ».
- Le câble d'alimentation électrique ne doit jamais être changé par le client. Lorsqu'il est endommagé pour une raison quelconque, il est nécessaire de contacter le service après vente agréé.
- Débranchez toujours la cuisinière avant de changer l'ampoule du four.
- Mettez l'appareil hors tension avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien de l'appareil. Pour cela, débranchez la prise ou placez l'interrupteur général en position « arrêt ».
- Certaines parties de la cuisinière peuvent rester chaudes longtemps après l'utilisation. C'est pourquoi il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.
- Ne laissez pas de matières inflammables près de la cuisinière lorsqu'elle est en fonctionnement.
- Faites attention aux câbles d'alimentation des autres appareils électriques qui se trouvent près de l'appareil, afin qu'ils ne soient pas en contact avec les zones chaudes.
- Veillez à ce que les manettes de la cuisinière soient bien sur «0» lorsque l'appareil n'est pas en marche.
- Le couvercle de verre qui équipe certains modèles peut se fissurer s'il est exposé à de très hautes températures. Ne rabattez pas le couvercle de verre avant de vous être assuré que la cuisinière est éteinte et qu'elle a complètement refroidi.
- Cette notice a été conçue pour plusieurs modèles. Votre cuisinière ne comprend peut-être pas toutes les options décrites dans cette notice. Veuillez donc bien faire attention aux indications et aux schémas en lisant cette notice.
- Empêchez les enfants de trop s'approcher de la cuisinière.
- Si des fissures apparaissent sur les surfaces vitrocéramique de la cuisinière, il est nécessaire de l'éteindre immédiatement afin de prévenir tout risque d'électrocution.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou bien manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été encadrées ou formées au niveau de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

**POUR UNE UTILISATION EFFICACE ET SÛRE, VOUS DEVEZ
TOUJOURS
UTILISER LES PIÈCES D'ORIGINE ET CONTACTER NOTRE
PERSONNEL DE SERVICE AGRÉÉ EN CAS DE BESOIN.**

🗨 Pendant l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne surtout pas toucher les éléments chauffants présents dans le four.

Lorsque le gril fonctionne, la porte du four doit rester fermée.

🗨 N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer les plaques chauffantes ou le four.

🗨 Avant de soulever le couvercle qui protège les plaques chauffantes, assurez-vous qu'il n'y a aucun liquide sur ce couvercle. Le couvercle ne doit pas être remis tant que les plaques n'ont pas entièrement refroidi.

🗨 Assurez-vous que le couvercle est en bonne position quand la cuisinière fonctionne.

🗨 Pour les cuisinières dont la table de cuisson est équipée de foyers halogènes high light, ne regardez pas la lumière.

🗨 Si la cuisinière est surélevée, il est nécessaire de prendre des mesures pour empêcher qu'elle ne tombe de son socle.

L'utilisation d'une cuisinière provoque l'apparition de chaleur et d'humidité dans la pièce où l'appareil est installé. Assurez-vous que la cuisine est correctement ventilée : Maintenez les trous de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre ou en utilisant une ventilation plus efficace : vous pouvez par exemple augmenter le niveau de la ventilation mécanique si vous en avez une.

3.1 INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

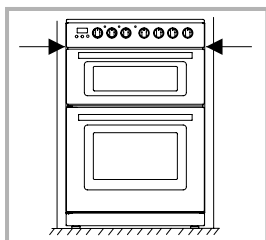
L'appareil doit être installé et mis en marche pour la première fois par un technicien agréé. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par un mauvais emplacement ou mauvaise installation réalisée par un personnel non-agréé.

Avant de brancher votre cuisinière au réseau électrique, veuillez contrôler s'il est adapté aux indications précisées sur l'emballage ou sur la plaque signalétique située sur la cuisinière.

Il existe quelques facteurs auxquels vous devez prêter attention lors de l'installation de la cuisinière. Tenez compte des conseils suivants afin d'éviter tout problème et/ou toute situation dangereuse.

L'appareil peut être installé tout près des meubles. Toutefois, la taille de ces meubles ne doit pas excéder celle du panneau de commande de la cuisinière. Évitez de placer le four près du réfrigérateur. Pendant l'installation, veuillez aussi à ce qu'il n'y ait pas de matières inflammables comme les rideaux, les chiffons etc. qui pourraient prendre feu rapidement.

Prévoyez un espace d'environ 2 cm tout autour de l'appareil pour la circulation de l'air.



Le meuble qui se trouve à côté de la cuisinière doit être fabriqué à partir de matériels résistants à une chaleur de plus de 50°C au-delà de la température ambiante.

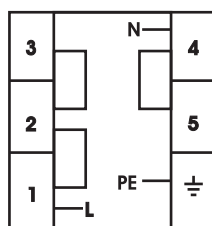
Si le meuble de cuisine est plus haut que la table de cuisson, il doit y avoir un espace d'au moins 11 cm entre leurs côtés.

3.2 ADAPTATION DES PIEDS DE NIVELLEMENT

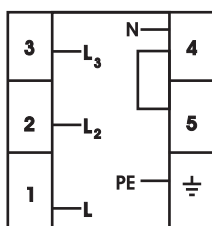
Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Comme les pieds se règlent dans la partie inférieure, il convient de vérifier s'ils sont équilibrés avant d'installer le four. Vous pouvez effectuer ce réglage au besoin, en tournant les pieds dans le sens des aiguilles d'une montre. Vous pouvez hausser l'appareil de maximum 15 mm grâce aux pieds. Si les pieds sont ajustés de manière adéquate, il est conseillé d'éviter de déplacer l'appareil en le tirant : dans le cas contraire, il faut l'installer en le soulevant.

3.3 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

- Avant de brancher l'appareil au courant électrique de votre maison, vérifiez si la tension est conforme aux informations spécifiées sur la plaque d'information située sur l'appareil et/ou emballage.
- Avant d'effectuer le branchement électrique, vérifiez si l'alimentation électrique du système et la prise sont appropriées pour la puissance d'alimentation maximum de la cuisinière .
- L'installation électrique de la maison et la prise électrique utilisée doivent être reliées à la terre selon les normes de sécurité.
- Un disjoncteur doté d'une ouverture de contact d'au moins 3 mm doit être installé à l'intérieur du circuit électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, prises multiples et/ou fils d'extension.
- L'interrupteur à fusibles doit être facilement accessible une fois la cuisinière installée.
- Le câble d'alimentation électrique ne doit pas être changé par le client. Lorsqu'il est endommagé pour une raison quelconque, veuillez contacter le service après vente.
- Le schéma de branchement est présenté ci-après :



3x4 mm² 220V~
3x4 mm² 230V~
3x4 mm² 240V~



5x1.5 mm² 380V 3N~
5x1.5 mm² 400V 3N~
5x1.5 mm² 415V 3N~

de type H05 VV-F

20699592

4.1 UTILISATION DES MANETTES DE CONTROLE DE LA PLAQUE

La plaque du produit est contrôlée par un bouton de 7 niveaux situé sur le panneau de contrôle (Figure 8-9). Le niveau «0» indique que l'appareil est débranché. Les niveaux restants indiquent les types d'utilisation suivants:

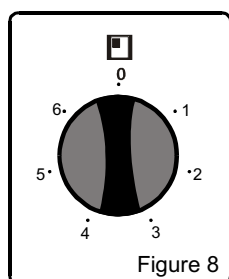


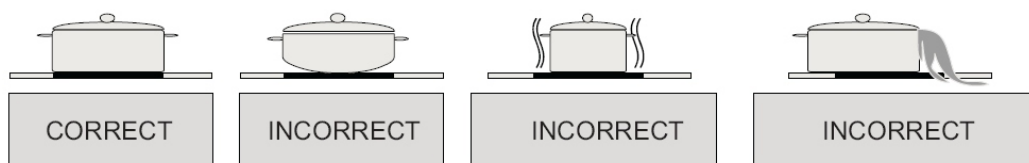
Figure 8

Manette de contrôle
de la zone vitrocéramique

- 1.....Position pour garder les aliments chauds
- 2 - 3....Position pour chauffer à basse température
- 4-5-6...Position pour cuisiner, frire et faire bouillir

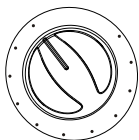
Les casseroles ayant une base irrégulière ne doivent pas être utilisées parce qu'elles peuvent casser le verre. La base des casseroles doit être fine et plane autant que possible. Avant l'utilisation, vérifiez que les bases des casseroles sont propres et sèches.

Placez toujours la casserole sur la zone de cuisson avant d'effectuer la mise en marche. Si possible, placez toujours les couvercles sur les casseroles. Les bases des casseroles utilisées ne doivent pas être plus petites ou plus grandes que les zones de cuisson, elles doivent avoir la taille correcte comme indiquée ci-dessous afin de ne pas gaspiller de l'énergie.



4.2 Utilisation de la minuterie mécanique

La minuterie contrôle uniquement le four principal. Certains produits peuvent être dotés d'une minuterie mécanique. Dans ce cas, elle sert uniquement d'alarme et ne contrôle pas le four.



Fonctionnement manuel

Lorsque vous positionnez le bouton de la minuterie sur « M » comme illustré sur le côté gauche, le four peut fonctionner en continu. En revanche, le four ne fonctionnera jamais lorsque le bouton de la minuterie se trouve à la position « 0 ».



Fonctionnement avec minuterie

Tournez le bouton de la minuterie dans le sens horaire pour régler la durée entre 0 et 100 minutes comme le montre l'illustration de droite. À l'issue du temps défini, le four s'éteint et un avertissement sonore unique se fait entendre.

4.3 Utilisation du four supérieur

La manette de contrôle du four permet de faire la cuisson suivant les fonctions disponibles. Les symboles et leurs fonctions sont brièvement expliqués dans les lignes ci-après. Les informations détaillées relatives à leur utilisation seront également données dans les pages suivantes.



Gril



Double Gril



Convection naturelle (Voute et sole)



Voute



Sole

Si le four supérieur est doté d'une fonction d'éclairage, le four sera toujours éclairé chaque fois qu'une fonction est sélectionnée. **Les fonctions varient selon les modèles.**



Gril

Cette fonction est utilisée pour le gril. Pour faire griller vos aliments, veuillez utiliser la grille fournie avec votre produit. Tournez la manette de contrôle sur le symbole gril. À la fin de la grillade, éteignez le four supérieur. Sortez votre plat avec un gant spécial et mettez le dans un endroit sûr. Éloignez les enfants du four pendant et à l'issue de la grillade, jusqu'à ce que celui-ci refroidisse complètement.



Double Gril

Cette fonction est utilisée pour faire des grillades lorsque l'espace à utiliser est plus grand. Pour faire griller, veuillez utiliser la grille fournie avec votre produit. Tournez la manette de contrôle sur le symbole double gril. Pour plus de détails, veuillez vous référer au tableau de cuisson.

À la fin de la grillade, éteignez le four supérieur. Sortez votre plat avec un gant spécial et mettez le dans un endroit sûr. Éloignez les enfants du four pendant et à l'issue de la grillade, jusqu'à ce que celui-ci refroidisse complètement.



Convection naturelle (sole et voute)

Au cours de cette fonction, la chaleur générée par les éléments chauffants supérieur et inférieur assure une cuisson équilibrée de tous les aliments. Tournez la manette de réglage de votre four sur le et sélectionnez la température souhaitée. Il est conseillé de procéder au préchauffage pendant 10 minutes. En utilisant cette fonction, vous pouvez réussir les recettes ci-après: gâteaux, tartes, spaghettis, lasagnes, et pizzas. Pour plus de détails, veuillez vous référer au tableau de cuisson.

À la fin de la cuisson, éteignez le four supérieur. Sortez votre plat avec un gant spécial et mettez le dans un endroit sûr. Éloignez les enfants du four pendant et à l'issue de la cuisson, jusqu'à ce que celui-ci refroidisse complètement.

Avertissement : La porte du four supérieur doit rester fermée pendant cette fonction.



Sole

Cette fonction convient au réchauffage des aliments plutôt qu'à leur cuisson. Tournez la manette de contrôle sur le symbole sole.

À la fin de la cuisson, éteignez le four supérieur. Sortez votre plat avec un gant spécial et mettez le dans un endroit sûr. Éloignez les enfants du four pendant et à l'issue de la cuisson, jusqu'à ce que celui-ci refroidisse complètement.

Avertissement : La porte du four supérieur doit rester fermée pendant cette fonction.



Voute

Cette fonction convient au réchauffage des aliments plutôt qu'à leur cuisson. Tournez la manette de contrôle de votre four sur le symbole Voute.

À la fin de la cuisson, éteignez le four supérieur. Sortez votre plat avec un gant spécial et mettez le dans un endroit sûr. Éloignez les enfants du four pendant et à l'issue de la cuisson, jusqu'à ce que celui-ci refroidisse complètement.

Avertissement : La porte du four supérieur doit rester fermée pendant cette fonction.

4.4 Utilisation du four principal (inférieur)

La manette de sélection permet de sélectionner les fonctions du four et le thermostat permet de régler la température. Les informations détaillées relatives à leur utilisation seront également données dans les pages suivantes.

-  Fonction Décongélation
-  Convection naturelle (sole et voute)
-  Convection ventilée (sole et voute + ventilateur)
-  Gril
-  Gril avec ventilateur

Si le four principal est doté d'une fonction d'éclairage, le four sera toujours éclairé chaque fois qu'une fonction est sélectionnée.



Fonction Décongélation

Vous pouvez démarrer la fonction Décongélation en introduisant les aliments congelés dans votre four et en tournant la manette sur la fonction décongélation. Cette fonction ne cuit pas les aliments, elle sert juste à les décongeler rapidement. Mettez les aliments à décongeler sur la grille, en troisième position, et placez une plaque en dessous afin de recueillir l'eau qui pourrait couler au cours de la décongélation.



Convection naturelle (sole et voute)

Au cours de cette cuisson, la chaleur générée par les éléments chauffants supérieur et inférieur assure une cuisson équilibrée de tous les aliments.

Tournez la manette de sélection de votre four principal sur le symbole convection naturelle et réglez la température. Si disponible, réglez le programmeur numérique ou le minuteur mécanique. Il est conseillé de procéder au préchauffage pendant 10 minutes. En utilisant cette cuisson, vous pouvez réussir les recettes ci-après: gâteaux, tartes, spaghettis, lasagnes, et pizzas. Pour plus de détails, veuillez vous référer au tableau de cuisson.

À la fin du temps de cuisson, éteignez le four principal et le thermostat. Sortez votre plat et posez-le dans un endroit sûr. Éloignez les enfants du four pendant et à l'issue de la cuisson, jusqu'à ce que celui-ci refroidisse complètement



Convection ventilée (sole et route + ventilateur)

Au cours de cette fonction, l'air chauffé et généré par les éléments chauffants supérieur et inférieur circule derrière la paroi arrière du four principal, grâce au ventilateur.

Tournez le bouton de réglage de votre four principal sur le symbole de la fonction et réglez la température. Si disponible, réglez le programmeur numérique ou le minuteur mécanique. Il est conseillé de procéder au préchauffage pendant 10 minutes. Cette fonction convient aux cuissons qui se font dans un seul plateau et s'avère indiquée pour faire cuire les pâtisseries. Pour plus de détails, veuillez vous référer au tableau de cuisson. À la fin du temps de cuisson, éteignez le four supérieur et le thermostat. Sortez votre plat et posez-le dans un endroit sûr. Éloignez les enfants du four pendant et à l'issue de la cuisson, jusqu'à ce que celui-ci refroidisse complètement.



Gril

Cette fonction est utilisée pour le gril. Pour faire griller, vos aliments, veuillez utiliser la grille fournie avec votre produit. Tournez la manette de contrôle de votre four principal sur le symbole gril et réglez la température. Si disponible, réglez le programmeur numérique ou le minuteur mécanique. Pour plus de détails, veuillez vous référer au tableau de cuisson.

À la fin de la grillade, éteignez le four principal et le thermostat. Sortez votre plat avec un gant spécial et mettez le dans un endroit sûr. Éloignez les enfants du four pendant et à l'issue de la grillade, jusqu'à ce que celui-ci refroidisse complètement.

À la fin de la grillade, éteignez le four supérieur. Sortez la lèchefrite mettez l'ustensile dans un endroit sûr. Éloignez les enfants du four pendant et à l'issue de la grillade, jusqu'à ce que celle-ci refroidisse complètement.

Avertissement: La porte du four principal doit rester fermée pendant cette fonction.



Gril avec ventilateur

Grâce à cette fonction, le gril et le ventilateur assurent un bon rôti. Elle sert aussi à griller et à rôtir du poulet. Pour faire griller, veuillez utiliser la plaque fournie avec votre produit. Tournez la manette de contrôle de votre four principal sur le symbole Gril et ventilateur et réglez la température. Si disponible, réglez le programmeur numérique ou le minuteur mécanique. Pour plus de détails, veuillez vous référer au tableau de cuisson.

À la fin de la grillade, éteignez le four principal et thermostat. Sortez votre plat en vous aidant d'un gant spécial et mettez le dans un endroit sûr. Éloignez les enfants du four pendant et à l'issue de la grillade, jusqu'à ce que celui-ci refroidisse complètement.

Avertissement: La porte du four principal doit rester fermée pendant cette fonction.

4.5 RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON

4.5.1 Tableau de cuisson du four supérieur

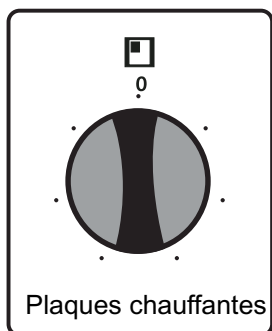
Aliment	Température de cuisson	Durée (minute)	Position sur la grille
Petits gâteaux	160-185	20-25	1 (À partir du bas)
Hamburgers	Position max.	20-25	2 (À partir du bas)
Viande de bœuf	Position max.	25-30	2 (À partir du bas)
Pain grillé	Position max.	5-10	2 (À partir du bas)

4.5.2 Tableau de cuisson du four principal (inférieur)

Aliment	Température de cuisson	Durée (minute)	Position sur la grille
Petits gâteaux	160-185	20-25	2-3 (À partir du bas)
Gâteau sans matières grasses	150-160	30-40	2 (À partir du bas)

4.8 UTILISATION DES PLAQUES CHAUFFANTES

Les foyers chauffants sont commandés par des commutateurs 7 positions. La position « 0 » correspond à l'arrêt. Les explications des 6 autres degrés sont données ci-dessous :



- 1Garder la chaleur
- 2-3Chauffer à basse température
- 4-5-6.. Cuisson à feu vif pour frire, rôtir et faire bouillir

Assurez-vous que la cuisinière est bien éteinte et que le bouton de réglage est positionné sur « 0 » après la cuisson.

Évitez également de la toucher car elle restera chaude pendant une durée précise après avoir été éteinte.

Tenir les enfants éloignés.

Nettoyez la cuisinière électrique en vous servant d'un tissu mouillé après chaque utilisation de l'appareil. Si l'appareil est excessivement sale, vous pouvez le nettoyer avec de l'eau et un détergent.

4.9 AVERTISSEMENTS CONCERNANT L'UTILISATION

Ne pas laisser la cuisinière sans surveillance lors de la cuisson d'huiles liquides ou solides. Des flammes ou une surchauffe extrême peuvent se produire. Ne jamais verser d'eau sur des flammes provenant d'huile. Couvrir la casserole ou la poêle avec son couvercle afin d'étouffer la flamme, puis éteindre la cuisinière. Les boutons de réglage du four et de la chaleur doivent être réglés pour la cuisson au four.

Sinon, le four ne fonctionnera pas.

Ne jamais rien laisser posé sur la porte ou le tiroir lorsqu'ils sont ouverts. Vous risqueriez de déséquilibrer le four ou de casser le couvercle.

Ne pas placer d'objets lourds ou inflammables, (nylon, sacs en plastique, papier, chiffon, etc.) dans le tiroir inférieur.

Débranchez l'appareil du réseau électrique et fermez le robinet à gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne pas l'exposer aux effets tels que le soleil, la pluie, la neige, la foudre, etc.

5.1 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DES FOURS SUPÉRIEURS ET PRINCIPAUX

FOUR DU HAUT	INDICE
RESISTANCE DE SOLE	700W
RESISTANCE DE VOUTE	700W
GRIL	1600W
FOUR DU BAS	INDICE
RESISTANCE DE SOLE	1200W
RESISTANCE DE VOUTE	1100W
GRIL	2000W
PLAQUE VITROCERAMIQUE	INDICE
145mm High light	1200W
180mm High light	1800W

La disponibilité d'un élément chauffant varie en fonction de la spécification des produits.

5.2 ACCESSOIRES À UTILISER DANS LE FOUR

L'appareil est fourni avec les accessoires ci-après :

■ 2 Grilles
métalliques

1 Plateau
lèche-frite

Outre les éléments fournis avec votre four, vous pouvez utiliser des plats en verre, des moules à gâteaux, des plateaux de four spéciaux adaptés à une utilisation au four et qui sont disponibles dans le commerce. Contrôlez les renseignements relatifs fournis par le fabricant.

Si un petit plat est utilisé, placez ce plat sur la grille afin qu'il se retrouve correctement placé au milieu.

Évitez d'exposer les vaisselles de verre aux chocs thermiques (eau froide, etc.) immédiatement après la cuisson. Ne pas mettre la vaisselle sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous qu'elle refroidisse lentement en la plaçant sur un bout de chiffon doux. Sinon, le plateau en verre ou le plat peuvent se briser.

Si vous faites griller des aliments au four, nous vous conseillons d'utiliser la plaque fournie pour ce produit. Ainsi les éclaboussures et gouttes d'huile ne saliront pas l'intérieur du four. Si vous comptez utiliser la grille, insérez un plateau lèche-frite sur une des parties inférieures afin d'éviter le déversement d'huile. De même, mettez un peu d'eau dans cette lèche-frite pour en faciliter le nettoyage. Pendant l'opération, utilisez le premier niveau, puis veillez à ce que les ingrédients et l'huile issue des aliments ne collent pas sur le gril.

6.1 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez toujours la cuisinière avant le nettoyage ou l'entretien.

Veillez à ce que tous les boutons de contrôle soient éteints et que l'appareil soit refroidi avant d'effectuer le nettoyage du four.

Comme ils peuvent endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes caustiques, de poudres nettoyantes abrasives, de laine de fer épaisse ou d'outils durs. Si les liquides débordent autour de votre four, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé.

L'intérieur du four émaillé est mieux nettoyé lorsque le four est chaud. Nettoyez le four à l'aide d'un tissu doux imbibé dans de l'eau savonneuse après chaque utilisation. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Vous pouvez avoir besoin d'utiliser un matériel de nettoyage liquide de temps à autre pour nettoyer votre appareil..

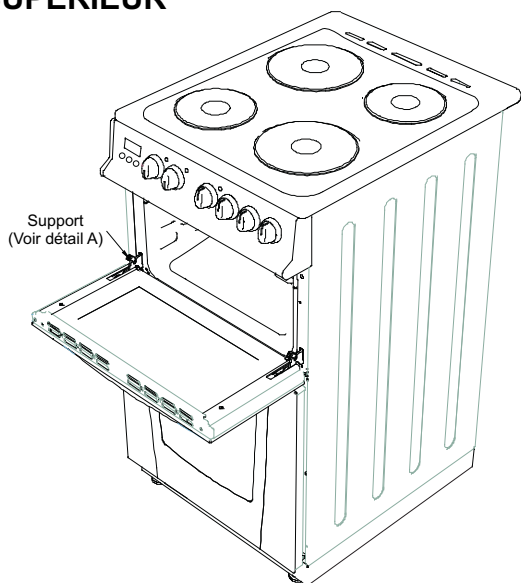
Évitez d'utiliser des matériaux abrasifs pour nettoyer des surfaces en inox.

Nettoyez les boutons et les poignées avec une eau savonneuse et un tissu doux. Évitez d'enlever les boutons pour les nettoyer.

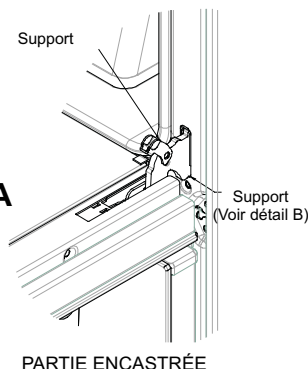
Avant de nettoyer la plaque, retirez d'abord la prise de courant. Vérifiez la température résiduelle sur l'appareil. Le verre vitroceramique résiste à des températures élevées et à la surchauffe. S'il y a une chaleur résiduelle sur l'appareil, la lampe de l'indicateur de la température résiduelle est allumée. Afin d'éviter des brûlures, laissez refroidir l'appareil.

Retirez tous les aliments et graisses qui débordent avec un racloir. Nettoyez la plaque avec un liquide de nettoyage approprié et un chiffon humide. Ensuite nettoyez avec un chiffon sec et propre.

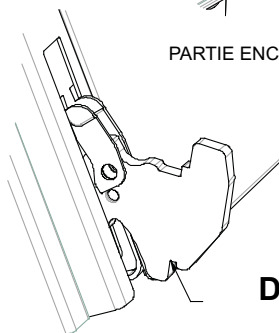
6.2 DÉMONTAGE ET MONTAGE DE LA PORTE DU FOUR SUPÉRIEUR



Détail A

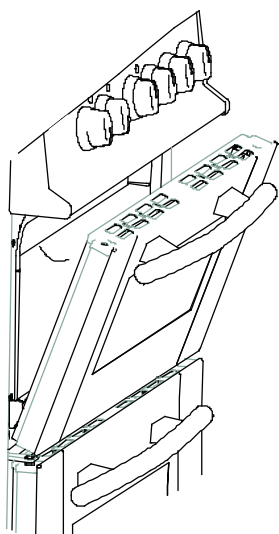


PARTIE ENCASTRÉE



Détail B

PARTIE ENCASTRÉE



- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque entièrement fermée et enlevez-la en tirant vers vous-même.

Pour remonter la porte, faites le contraire de ce qu'il faut pour l'enlever. Assurez-vous que les parties encastrées de chaque mécanisme de charnière soit bien positionné comme indiqué ci-dessus.

Nous vous recommandons vivement d'effectuer les vérifications suivantes sur votre appareil avant de contacter notre service agréé dans votre localité. Il convient d'abord de sortir l'appareil de son emballage et de s'assurer qu'il n'est pas endommagé. S'il est endommagé, ne tentez pas de le faire fonctionner.

De la fumée se produit lorsque vous faites fonctionner la cuisinière pour la première fois

- Ceci est tout à fait normal et devra cesser au bout de quelques instants.

L'appareil ne s'allume pas :

- Vérifiez l'alimentation électrique. Assurez-vous aussi que l'alimentation est appropriée pour le modèle utilisé.
- Si les brûleurs de la plaque chauffante ne fonctionnent pas correctement, assurez-vous que leurs chapeaux et brûleurs sont bien placés.

La cuisson des aliments se fait lentement ou rapidement:

- Consultez le tableau de cuisson et reportez-vous aux recommandations qui y figurent. Apprêtez-vous à régler la température en fonction des résultats que vous voulez obtenir.

Le four ne cuit pas uniformément les aliments:

- Assurez-vous que l'appareil est installé suivant les consignes, et est à niveau.
- Consultez le tableau de cuisson et reportez-vous aux recommandations qui y figurent.
- Utilisez les plaques de pâtisserie recommandées.
- La cuisson de grandes quantités d'aliments peut exiger que ces aliments soient tournés pendant la phase de cuisson.



Le symbole qui figure sur le produit ou sur son emballage indique que ledit produit peut ne pas être traité de déchet ménager. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En garantissant l'élimination correcte de ce produit, vous évitez des effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui peuvent être causés par une élimination incorrecte de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

LA REDOUTE
57 rue Blanchemaille -
F-59100 Roubaix - France