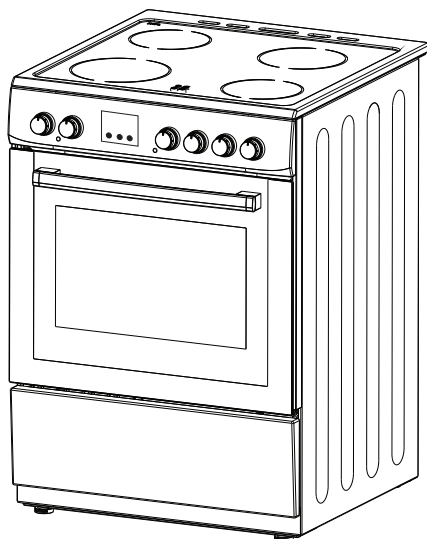




VAL66MA3D

FR

**NOTICE D'UTILISATION ET
D'INSTALLATION CUISINIÈRE
ÉLECTRIQUE**



Chère cliente, cher client,

Notre but est de vous proposer des produits de qualité qui répondent à votre attente, fabriqués dans des usines modernes, où chaque cuisinière a subi des tests de qualité.

Cette notice contient toutes les informations nécessaires pour l'installation et l'utilisation de votre nouvelle cuisinière.

Avant de commencer à utiliser votre nouvelle cuisinière, nous vous suggérons de lire attentivement cette notice, car elle contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, une bonne utilisation et un entretien régulier de votre cuisinière. Cette cuisinière doit être installée uniquement par un professionnel qualifié conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur. N'essayez jamais de réparer votre cuisinière vous-même.

Déclaration de conformité CE

Cette cuisinière est destinée **uniquement à un usage domestique** à l'intérieur d'une habitation (excluant les utilisations professionnelles). Toute autre utilisation (le chauffage d'une pièce par exemple) est considérée comme inappropriée et dangereuse.

Cette cuisinière a été conçue, construite, et commercialisée conformément aux:

- Consignes de sécurité de la directive 2006/95/CE portant sur la «basse tension»;
- Consignes de sécurité de la directive 2004/108/CE portant sur l' «EMC»;
- Consignes relatives à la directive 93/68/CE.

TABLE DES MATIÈRES

1. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

2. CONSIGNES DE SECURITE

- Consignes générales
- Consignes d'installation
- Pendant l'utilisation
- Pendant le nettoyage et l'entretien
- Sécurité des enfants

3. INSTALLATION

- 3.1** Environnement d'installation de votre cuisinière
- 3.2** Installation de votre cuisinière
- 3.3** Réglage des pieds
- 3.4** Branchement électrique et sécurité

4. UTILISATION

- 4.1** Utilisation de la cuisinière
 - 4.1.1** Utilisation des plaques
 - 4.1.2** Utilisation des plaques chauffantes
 - 4.1.3** Utilisation du four
- 4.2** Accessoires du four

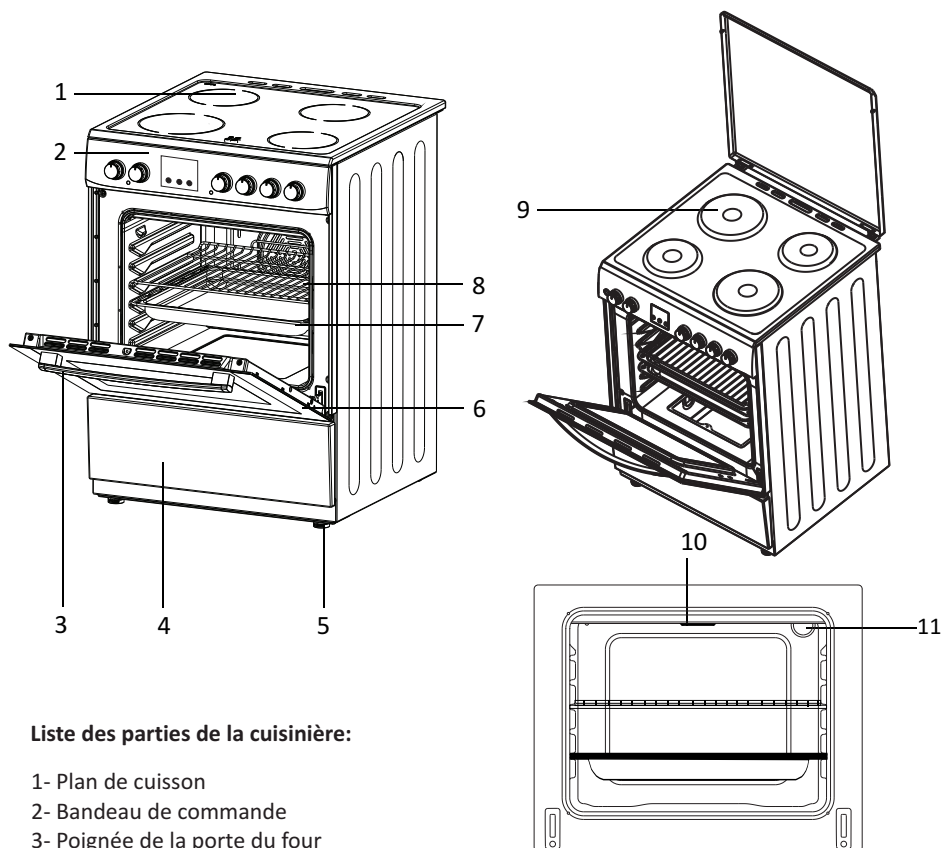
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 5.1** Nettoyage
- 5.2** Entretien

6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

- 6.1** Avant de contacter le Service après vente
- 6.2** Informations relatives au transport

1. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



Liste des parties de la cuisinière:

- 1- Plan de cuisson
- 2- Bandeau de commande
- 3- Poignée de la porte du four
- 4- Façade sous-four ou tiroir
- 5- Pieds réglables
- 6- Porte du four
- 7- Lèche frite
- 8- Grille
- 9- Plaque chauffante
- 10- Gril électrique
- 11- Lampe du four

MODÈLE	PROFON- DEUR (cm)	LARGEUR (cm)	HAUTEUR (cm)
VAL66MA3D	60	60	85

2. CONSIGNES DE SECURITE

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIEREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE CUISINIÈRE, ET CONSERVEZ LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER LORSQUE CE SERA NECESSAIRE.

Consignes générales

- Les avertissements qui suivent visent à garantir votre sécurité. Lisez attentivement la notice avant d'utiliser votre cuisinière.
- Cette cuisinière a été conçue pour un usage domestique, excluant l'usage professionnel.
- Cette cuisinière n'est pas destinée à être utilisée par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser cette cuisinière sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de la cuisinière sans danger.
- La fabrication de votre cuisinière obéit aux standards et à la réglementation applicables dans votre pays et sur le plan international.
- Les réparations doivent être effectuées uniquement par des techniciens agréés. Les travaux d'installation et de réparation réalisés sans suivre ces instructions peuvent représenter un réel danger pour l'utilisateur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne jamais rien poser sur la porte du four ou le tiroir quand ils sont ouverts, car vous risqueriez de déséquilibrer la cuisinière ou de casser certaines parties.
- Ne pas placer d'objets lourds ou inflammables (sac en plastiques, papier, chiffon, nylon, etc...) dans le tiroir inférieur.
- En cas d'utilisation d'appareils électriques à proximité du plan de cuisson, faites attention que le câble d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude du plan de cuisson.
- Ne soulevez ou ne déplacez jamais la cuisinière en tirant sur la poignée de sa porte.
- Il est interdit et dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de la cuisinière de quelque façon que ce soit.
- Ne pas faire sécher des torchons, éponges, ou autres objets similaires sur la cuisinière ou sur ses poignées.

Consignes d'installation

- La cuisinière doit être installée et mis en marche par un technicien compétent. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des dommages causés par un mauvais emplacement ou une mauvaise installation réalisée par un personnel non-agréé.

2. CONSIGNES DE SECURITE

- Après avoir déballé la cuisinière, vérifiez soigneusement si celle-ci n'a pas été endommagée pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur. Etant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les containers spécifiques pour le recyclage).
- Protégez votre cuisinière contre les effets atmosphériques. Ne pas l'exposer aux effets tels que le soleil, la pluie, la neige, la poudre, etc.

Pour l'installateur :

- Avant de brancher la cuisinière au réseau électrique, vérifiez que la tension électrique de votre domicile correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de la cuisinière. La cuisinière ne doit jamais être branchée sur une minuterie extérieure, un prise triplite ou un système de commande à distance séparé.
- Cette cuisinière n'est pas reliée à un dispositif d'évacuation des produits combustibles. Elle sera installée et raccordée conformément aux règlements d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences requises en matière de ventilation.

Pendant l'utilisation

- Quand vous utilisez le four pour la première fois, une certaine odeur se produit émanant des matériaux d'isolation et des éléments qui chauffent. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, mettez-le à la température maximum pendant 45 minutes. Vous devrez aérer correctement l'endroit où la cuisinière est utilisée.
- Pendant l'utilisation, la cuisinière devient très chaude. Les surfaces extérieures chauffent ainsi que les surfaces intérieures du four et les éléments chauffants. A l'ouverture de la porte du four, mettez-vous en retrait, car il faut faire attention à la vapeur très chaude qui sort du four. Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de votre cuisinière.
- Même quand la cuisinière est arrêtée, ses parties gardent pendant un certain temps leur température élevée. Ne touchez pas les surfaces chaudes et empêchez les enfants d'approcher de la cuisinière. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.
- Faites attention que les poignées de casseroles soient disposées vers l'intérieur du plan de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles.
- Il est important de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cette cuisinière. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas les commandes.
- Ne laissez pas de matière inflammable près de la cuisinière lorsqu'elle fonctionne.
- Ne laissez par la cuisinière sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu. Ne versez jamais d'eau sur des flammes provenant d'huile en feu, mais couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'éteindre la flamme, puis éteignez la cuisinière. Si vous avez une

2. CONSIGNES DE SECURITE

hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile.

- Veuillez toujours utiliser des gants pour enlever et remplacer les aliments dans le four.
- Ne pas laisser la cuisinière sans surveillance lors de la cuisson d'huiles liquides ou solides. Des conditions de chaleur extrême peuvent dans ces conditions donner lieu à un incendie. Ne versez jamais d'eau sur des flammes générées par de l'huile. Couvrez la casserole ou la poêle avec son couvercle afin d'étouffer la flamme, puis éteindre la cuisinière.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser la cuisinière pendant une longue période, nous vous conseillons de la débrancher électriquement.
- Vérifiez que les boutons de commandes de la cuisinière soient toujours sur la position "0" (arrêt) lorsque la cuisinière n'est pas utilisée.
- Cette notice a été conçue pour plusieurs modèles. Votre cuisinière n'est peut être pas équipée de toutes les caractéristiques décrites dans cette notice.

Pendant le nettoyage et l'entretien

- Arrêtez toujours le fonctionnement de la cuisinière avant le nettoyage ou l'entretien, en la débranchant, ou en éteignant l'interrupteur principal.
-  **AVERTISSEMENT:** Veillez à ce que la cuisinière soit débranchée avant de procéder au remplacement de la lampe afin d'éviter un éventuel choc électrique.
- **Évitez d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs comportant des objets métalliques pointus pour éviter d'endommager les surfaces.**
- Ne retirez pas les boutons de commandes pour nettoyer le bandeau.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer la cuisinière (intérieur ou extérieur).
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises afin d'assurer votre sécurité. Étant donné que la vitre peut se briser, nous vous conseillons de faire attention pendant son nettoyage afin de ne pas la rayer. Évitez de cogner ou de frapper sur la vitre avec les accessoires.

Sécurité des enfants

-  **AVERTISSEMENT:** Les parties accessibles peuvent s'avérer chaudes pendant le fonctionnement de la cuisinière. Tenir les petits enfants hors de portée. Les enfants ne doivent pas s'approcher de la cuisinière pendant son fonctionnement.
- Quand la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'asseoir sur la porte.
- Surveillez les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec la cuisinière.

POUR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE, NOUS VOUS RECOMMANDONS D'UTILISER LES PIÈCES DE RECHANGE D'ORIGINE ET DE NE FAIRE APPEL QU'AU SERVICE TECHNIQUE AUTORISÉ.

2. CONSIGNES DE SECURITE

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- Hob with halogen : l'utilisateur ne doit pas fixer des yeux les foyers de cuisson.
- Mise en garde : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

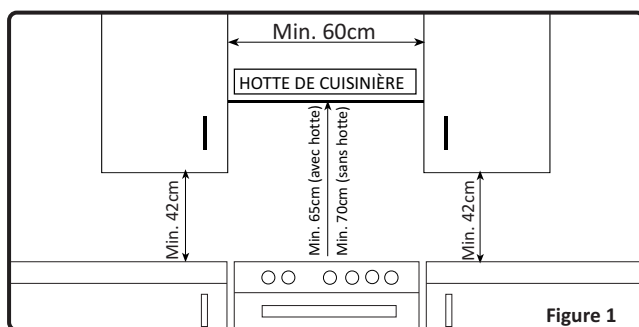
3. INSTALLATION

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à vos besoins sous tous les aspects. Avant d'utiliser votre cuisinière, lisez attentivement cette notice afin de connaître l'ensemble de ses fonctions, et obtenir les meilleurs résultats possibles. **Pour une installation correcte, tenez compte des recommandations suivantes pour éviter tout problème ou toute situation dangereuse.** Elles doivent aussi être lues par le technicien qui doit installer la cuisinière.

that are opened towards outside.

3.1 Installation de votre cuisinière

- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble, mais veillez à ce que la hauteur des meubles environnants ne dépasse pas la hauteur de la cuisinière (voir figure 1).
- Si les meubles de cuisine sont plus haut que la cuisinière, laissez un espace d'au moins 10cm entre les cotés de la cuisinière et les meubles.
- La hauteur minimum entre le plan de cuisson et la hotte (ou les éléments muraux) est indiquée la figure 1. La hotte d'évacuation doit être située à au moins 65cm du plan de cuisson. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur du meuble situé au-dessus du plan de cuisson ne doit pas être inférieure à 70cm.
- Laissez un espace libre de 2cm entre l'arrière de la cuisinière et le mur, et entre les cotés et les meubles adjacents.
- Veillez à ne pas placer la cuisinière près d'un réfrigérateur, à ce qu'il n'y ait pas matières inflammables comme les rideaux, les chiffons...etc. qui pourraient prendre feu rapidement.
- Les meubles adjacents doivent être fabriqué avec un matériel résistant à une température atteignant 80°C.



3. INSTALLATION

3.3 Réglage des pieds

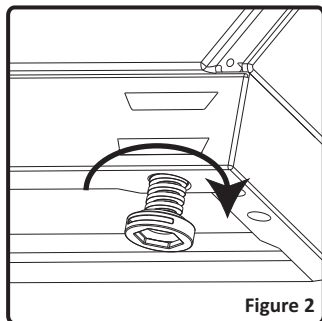


Figure 2

Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Après l'avoir positionné à la place prévue, il est nécessaire de vérifier la mise à niveau. Pour cela, ajustez les 4 pieds réglables en les vissant ou dévissant (figure 2). **La cuisinière doit absolument être positionnée à l'horizontale.**

Le réglage peut se faire sur une hauteur maximum de 30mm. Vous pouvez enlever le tiroir de la cuisinière pour régler la hauteur des pieds.

Quand les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas bouger la cuisinière en la tirant, mais en la soulevant (attention de ne pas la soulever par la poignée de la porte du four).

3.5 Branchement électrique et sécurité

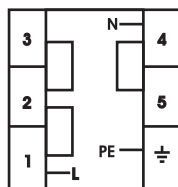
Il est impératif de respecter les instructions ci-dessous pour le branchement électrique de la cuisinière

Le branchement électrique doit être fait par une personne qualifiée selon les normes en vigueur

- La cuisinière est conçue pour être raccordée par un branchement permanent au réseau électrique.
- Le branchement doit être fait sur une prise avec terre. S'il n'existe pas de prise avec terre conforme à la réglementation, contacter un installateur qualifié
- Le câble d'alimentation doit être correct et doit être correctement isolé durant le branchement. Si le câble est endommagé, contactez le service après vente, car il ne doit être changé que par un service après vente.
- La prise d'alimentation doit être située à proximité de la cuisinière. Ne pas utiliser de rallonge.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de la cuisinière ainsi que l'arrière de la cuisinière, ce qui pourrait endommager le câble ou la cuisinière, ou entraîner un court-circuit.
- Un mauvais branchement électrique risque d'endommager votre cuisinière. Un tel dommage n'est pas couvert par la garantie.
- La cuisinière est destinée pour un branchement électrique en 220-240 Volts et 400V 3N. Si le réseau électrique est différent de cette valeur, contactez immédiatement un installateur qualifié.
- Prévoyez l'installation d'un disjoncteur bipolaire ayant une distance minimum de 3mm entre les contacts, et supportant 32A, à retardement.

3. INSTALLATION

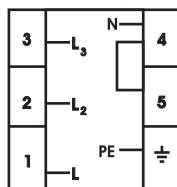
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et pertes entraînées par le non respect de ces instructions de sécurité.



3x4 mm² 220V~

3x4 mm² 230V~

3x4 mm² 240V~



5x1.5 mm² 380V 3N~

5x1.5 mm² 400V 3N~

5x1.5 mm² 415V 3N~

* Cet appareil doit être mis à la terre.

* Pour ce branchement, utilisez un câble d'alimentation de type H05 VV-F

4. UTILISATION

4.1 Utilisation de la cuisinière

4.1.1 Utilisation des plaques

Cet appareil fonctionne avec des touches de contrôle et la chaleur stockée est confirmée par la lampe de l'indicateur de température résiduelle sur la surface vitrocéramique.

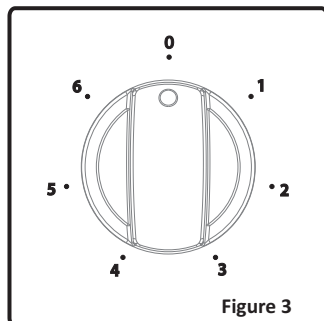


Figure 3

Le brûleur avec touche de contrôle a été conçu pour fonctionner avec 6 niveaux de chaleur:

- 1 Garder la position chaude
- 2-3 Position chaude à basse température
- 4-5-6 Position pour cuire – rôtir et bouillir

- **Les casseroles ayant une base irrégulière ne doivent pas être utilisées parce qu'elles peuvent casser le verre.** La base des casseroles doivent être fines et planes autant que possible. Avant l'utilisation, vérifiez si 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 peuvent 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.

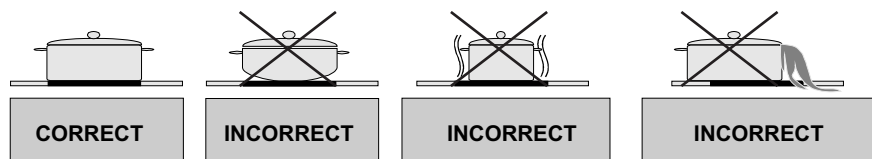


Figure 4

4. UTILISATION

Fonctions de la température résiduelle

Après tous les processus de cuisson, il y a une certaine chaleur qui reste dans le verre vitrocéramique appelée température résiduelle. Le contrôle peut calculer approximativement la température du verre. Si la température calculée est supérieure à 60°C, alors ceci sera indiqué par la lampe de l'indicateur de la température résiduelle. L'écran de la température résiduelle apparaît tant que la température calculée du brûleur est > + 60°C.

Quand l'alimentation électrique revient au contrôle de la plaque après une coupure de courant, l'écran de la température résiduelle clignote, si le brûleur correspondant avait une température résiduelle supérieure à 60°C avant la coupure de courant. L'écran clignotera jusqu'à ce que le temps maximum de la température résiduelle ait expiré ou le brûleur soit sélectionné et activé.

4.1.2. Utilisation des plaques chauffantes

Il y a 2 types de plaques chauffantes

- Les plaques chauffantes standard
- Les plaques chauffantes rapides (remarquables par un point rouge sur la surface de la plaque chauffante)

Ces plaques chauffantes sont contrôlées par un bouton à 6 positions.

En faisant passer le bouton de contrôle à l'une de ces positions, les plaques chauffantes peuvent fonctionner. Sous chaque bouton, vous verrez un petit diagramme qui indique la plaque chauffante correspondante. Un voyant lumineux situé sur le panneau de contrôle indique si l'une des plaques chauffantes est allumée.

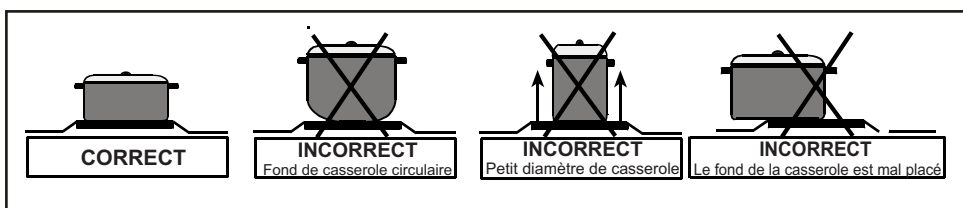
Plaques chauffantes - Fonctions
0 Position arrêt
1 Faire fondre du beurre ou autre et faire chauffer de petites quantités de liquides
2 Faire chauffer de plus grandes quantités de liquides. Faire des crèmes et des sauces.
3 Dégivrer des denrées à cuire
4 Préparer des viandes et des poissons délicats
5 Rôtir de la viande et des steaks
6 Bouillir de grandes quantités de liquides pour friture.

4. UTILISATION

ATTENTION:

Lorsque la plaque chauffante est utilisée pour la première fois, ou si elle n'a pas été utilisée pendant une période de temps prolongée, vous devez éliminer toute humidité accumulée autour des composants électriques de la plaque en allumant la plaque chauffante au minimum pendant près de 20 minutes.

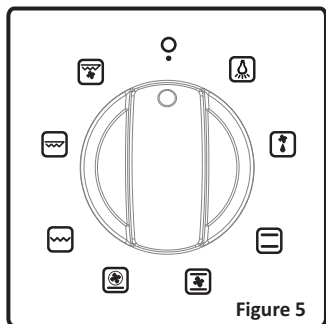
- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et suffisamment épais.
- Ne jamais utiliser de casseroles de diamètre plus petit que celui de la plaque chauffante.
- Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur la plaque chauffante. Lorsque la plaque chauffante est allumée, il est important de veiller à ce que la casserole soit correctement centrée sur la plaque chauffante.



- Ne jamais utiliser la table de cuisson sans récipients posés sur les plaques chauffantes.
- La température des parties exposées peut être élevée lorsque l'appareil est utilisé. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée de la plaque chauffante pendant et après l'utilisation.
- Si vous découvrez une fissure sur la plaque chauffante, éteignez-la immédiatement et faites-la remplacer.
- Pour une durée de vie prolongée de votre plaque chauffante, celle-ci doit être soigneusement nettoyée avec des produits de nettoyage appropriés. Pour éviter la rouille tout en conservant leur état neuf, il est conseillé de frotter légèrement les plaques chauffantes avec un morceau de tissu imbibé d'un peu d'huile. Ne pas nettoyer avec des nettoyeurs à vapeur.
- Après utilisation, les plaques chauffantes restent très chaudes pendant une longue durée. Ne pas les toucher et ne pas placer d'objets dessus.

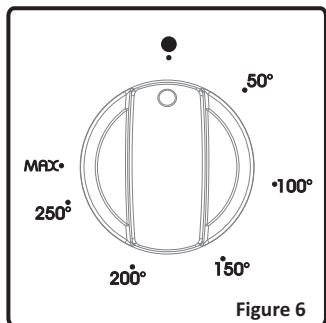
4. UTILISATION

4.1.3 Utilisation du four



Bouton de contrôle de la fonction du four:

Pour sélectionner les fonctions du four. Explication dans la partie suivante, tableau 1. Vous devez régler le bouton de sélection de fonction et le bouton du thermostat sur une température de votre choix. Sinon la fonction sélectionnée ne fonctionnera pas.



Bouton du thermostat du four:

Pour activer les boutons de contrôle de la fonction du four. La température réglée s'affiche à l'écran. Quand la température à l'intérieur du four a atteint la valeur que vous avez indiquée, le thermostat coupera le circuit et la lumière de ce thermostat s'éteindra. Quand la température descend en dessous de la valeur indiquée. Le thermostat se branchera de nouveau et la lumière du thermostat s'allumera.

4. UTILISATION

Fonctions du four

* Les fonctions de votre four peuvent être différentes en raison du modèle de votre produit.



Lampe du four

Seul le voyant du four sera allumé et le restera sur toutes les fonctions de cuisson.



Fonction de cuisson statique

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et les éléments de chauffage inférieur et supérieur commenceront à fonctionner.

La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure ainsi une cuisson uniforme des aliments de niveaux inférieur et supérieur. Cette fonction est idéale pour la cuisson de pâtes, de gâteaux, de pâtes au four, de lasagnes, et de pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de faire la cuisson sur un four à la fois pendant l'utilisation de cette fonction.



Fonction de décongélation

Les voyants d'avertissement du four seront allumés, le ventilateur commence à fonctionner.

Pour utiliser la fonction de décongélation, sortez vos aliments congelés et mettez-les dans le four au-dessus d'une étagère installée dans le troisième logement à partir du bas. Il est recommandé d'installer une plaque de four sous l'aliment en décongélation afin de recueillir l'eau accumulée produite par la glace fondante. Cette fonction ne vous permettra ni de préparer, ni de cuire vos aliments. Elle vous permettra uniquement de les décongeler.



Fonction Gril

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage du gril commencera à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller et rôtir les aliments. Utiliser les étagères supérieures du four. Brosser légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.

4. UTILISATION



Fonction de gril rapide

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le gril et les éléments de chauffage supérieurs commenceront à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller rapidement et pour couvrir une surface plus importante (grillage de viande par exemple, utilisation des étagères supérieures du four. Brosser légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.



Fonction turbo

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage supérieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

La fonction turbo disperse la chaleur dans le four. Tous les aliments situés sur les plateaux seront cuits uniformément. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction de ventilation

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le ventilateur et les éléments de chauffage supérieurs et inférieurs commenceront à fonctionner.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour obtenir de bons résultats pendant la cuisson de pâtes. La cuisson se fait grâce à l'élément chauffant inférieur et supérieur qui se trouve à l'intérieur du four et à travers le ventilateur qui assure la circulation de l'air, qui donnera un léger effet de gril à l'aliment. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction Pizza

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le joint torique et les éléments de chauffage supérieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

Le ventilateur et la fonction de chauffage inférieur sont indiqués pour cuire uniformément des aliments comme la pizza en un laps de temps.

Alors que le ventilateur disperse la chaleur du four, l'élément de chauffage inférieur assure la cuisson de la pâte alimentaire.

4. UTILISATION



Fonction du gril et du ventilateur

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage du gril et le ventilateur commenceront à fonctionner.

Cette fonction est idéale pour les aliments plus épais pendant le gril. Utiliser les étagères supérieures du four. Brosser légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse.

Avertissement: Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.



Fonction du double gril et du ventilateur

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement seront allumés; le gril, le ventilateur, ainsi que les éléments de chauffage supérieurs commenceront à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller rapidement les aliments plus épais et pour couvrir une surface plus importante. Les éléments chauffants supérieurs et le gril seront stimulés avec le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme.

Utilisez les étagères supérieures du four. Brosser légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettre les aliments au centre du grillage. Mettre en permanence une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four définie sur 190°C.



Gril-Ventilateur et fonction de rôti du poulet

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés; l'élément de chauffage du gril, le ventilateur et le tourniquet commenceront à fonctionner.

La fonction est idéale pour les aliments plus épais pendant le grillage et le rôti du poulet. Pour le grillage, utiliser les étagères supérieures du four. Brosser légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Pour rôti le poulet: Veuillez vous reporter aux accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.

4. UTILISATION DE VOTRE FOUR



Double gril-Ventilateur fonction de rôti du poulet

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le gril, le ventilateur, ainsi que les éléments de chauffage supérieurs commenceront à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller rapidement les aliments plus épais, pour couvrir une surface plus importante, et pour rôtir le poulet avec une brochette. Les éléments chauffants supérieurs et le gril seront stimulés avec le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme. Pour le grillage, utiliser les étagères supérieures du four. Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Pour rôtir du poulet, veuillez vous reporter aux accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.



Double gril-Ventilateur fonction de rôti du poulet

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage du gril et le tourniquet commenceront à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller et rôtir les aliments comme le poulet avec la brochette. Pour le grillage, utiliser les étagères supérieures du four. Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez ces derniers au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Pour rôtir du poulet, veuillez vous reporter aux accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.



Fonction de gril rapide et rôtiage du poulet

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le gril, le ventilateur, ainsi que les éléments de chauffage supérieurs commenceront à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller rapidement et pour couvrir une surface plus importante (grillage de viande par exemple, rôtiage du poulet avec la brochette). Pour le grillage, utiliser les étagères supérieures du four. Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Pour rôtir du poulet, veuillez vous reporter aux accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.

4. UTILISATION



Fonction de résistance inférieure et de ventilateur

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés ; l'élément de chauffage inférieur, le ventilateur et le tourniquet commenceront à fonctionner.

La fonction de chauffage inférieure et de ventilation est indiquée pour cuire uniformément des aliments comme la pizza en un laps de temps. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction Turbo et Rôtissoire :

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés ; l'élément de chauffage du gril, le ventilateur et le tourniquet commenceront à fonctionner.

La fonction turbo disperse la chaleur dans le four. Tous les aliments situés sur les plateaux seront cuits uniformément. Pour rôtir du poulet, veuillez vous reporter aux accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction de cuisson statique et de rôtissage de poulet:

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, les éléments de chauffage supérieurs et inférieurs et le tourniquet commenceront à fonctionner.

La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure ainsi une cuisson uniforme des aliments de niveaux inférieur et supérieur et un rôtissage du poulet grâce à la brochette de rôtissage. La fonction de cuisson statique est aussi idéale pour la cuisson de pâtes, de gâteaux, de pâtes au four, de lasagnes, et de pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de faire la cuisson sur un four à la fois pendant l'utilisation de cette fonction. Pour rôtir du poulet, veuillez vous reporter aux accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction Ventilateur et Rôtissoire :

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le ventilateur, le tourniquet et les éléments de chauffage supérieurs et inférieurs commenceront à fonctionner.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour obtenir de bons résultats pendant la cuisson de pâtes et le rôtissage du poulet avec la brochette. La cuisson se fait grâce à l'élément chauffant inférieur et supérieur qui se trouve à l'intérieur du four et à travers le ventilateur qui assure la circulation de l'air, qui donnera un léger effet de gril à l'aliment. Pour rôtir du poulet, veuillez vous reporter aux accessoires du four.

4. UTILISATION

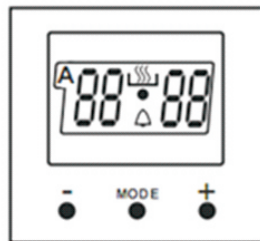
4.1.4. Utilisation de la minuterie électronique

Avant de faire votre cuisson dans le four, le réglage de sa fonction et de sa température doit être ajusté. Pour les modèles équipés d'une minuterie, l'heure du jour doit également être réglée. Dans le cas contraire, le four ne fonctionnera pas. Dans la mesure où l'heure réglée sera réinitialisée en cas de panne de courant électrique, ou lorsque l'appareil a été déconnecté de l'alimentation électrique, le réglage de l'heure doit se faire à nouveau.

Réglage de l'heure du jour:

Lorsque vous mettez l'appareil en marche pour la première fois, les chiffres qui s'affichent clignotent et le four ne fonctionnera pas avant le réglage de l'heure du jour.

Pour régler l'heure du jour :



1- Appuyez sur les touches + et - simultanément. Vous pouvez avoir à répéter cette opération 2 ou 3 fois jusqu'à ce qu'un symbole et un point clignotent au centre de l'écran apparaissent, indiquant que la minuterie se trouve en "mode réglage".

2- Sans attendre, appuyez sur les touches + ou - pour régler l'heure affichée.

Cette opération devra se faire à nouveau chaque fois que l'alimentation électrique a été coupée, puis rétablie.

Bip minute audible (minuterie de compte à rebours)

Cette option ne fait pas fonctionner le four (se reporter au réglage automatique du programme).

Cette option amènera un avertissement sonore à se faire entendre après une période de temps définie. Le bip minute peut être réglé sur n'importe quelle période allant d'une minute à un maximum de 23 heures et 59 minutes, par incréments d'une minute.

Pour régler la période de l'heure :

1- Appuyez sur le bouton MODE le symbole des chiffres et de la cloche clignoteront.

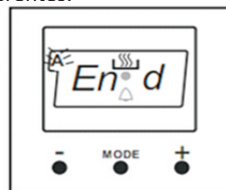
2- Sans attendre, appuyez sur les touches + et - pour sélectionner la période de temps requise.

3- Lorsque vous n'appuyez sur aucune touche pendant quelques secondes, l'écran arrête de clignoter pour signaler que le bip minute est réglé.

4- Lorsque le compte à rebours de la minuterie a atteint zéro, un avertissement sonore se fait entendre. Pour couper la minuterie, appuyez une fois sur les touches y afférentes.

Réglage semiautomatique du programme par « L'heure de fin »

1- Cette option permet à l'utilisateur d'éteindre automatiquement le four à une heure de fin prédéfinie pouvant atteindre jusqu'à 10 heures à l'avance.



4- Après quelques secondes, la minuterie affichera l'heure du jour et le symbole "A" s'affichera pour confirmer que la minuterie a été programmée.

5- Sélectionnez la fonction du four et les commandes de température du four conformément aux réglages souhaités.

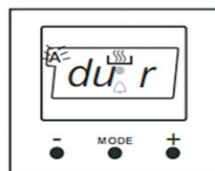
6- Le four commencera immédiatement à cuire les aliments et s'éteindra automatiquement à l'heure de fin sélectionnée.

7- Lorsque le four s'arrête automatiquement, le signal d'avertissement audible se fera entendre. Le fait d'appuyer sur une touche de la minuterie lui imposera un silence et la réinitialisera au mode manuel.

Réglage semiautomatique du programme par « La durée »

1- Cette option permet à l'utilisateur d'éteindre automatiquement le four après une durée prédéfinie pouvant atteindre jusqu'à 10 heures à l'avance.

2- Pour régler + une - durée, appuyez sans interruption sur le bouton Mode jusqu'à ce que l'écran affiche "Dur" et que le symbole "A" clignote.



3- Après l'étape précédente, appuyez sans attendre sur les touches + ou - pour sélectionner la durée souhaitée.

4- Après quelques secondes, la minuterie affichera l'heure du jour et le symbole "A" s'affichera pour confirmer que la minuterie a été programmée.

5- Sélectionnez la fonction du four et les commandes de température du four conformément aux réglages souhaités.

6- Le four commencera immédiatement à cuire les aliments et s'éteindra automatiquement après la durée sélectionnée.

7- Lorsque le four s'arrête automatiquement, le signal d'avertissement audible se fera entendre. Le fait d'appuyer sur une touche de la minuterie lui imposera un silence et la réinitialisera au mode manuel.

Réglage entièrement automatique du programme (période de cuisson et heure de fin)

1- Cette option permet un réglage automatique de l'heure de mise sous et hors tension du four à des heures prédéfinies.

2- Pour régler la minuterie de sorte qu'elle se mette automatiquement en marche à une heure prédéfinie, appuyez à maintes reprises sur le bouton mode jusqu'à ce que le mot "Dur" s'affiche et le symbole "A" clignote.

3- Après l'étape précédente, appuyez sans attendre sur les touches + ou - pour sélectionner la durée de cuisson souhaitée.

4- Pour régler l'heure de fin, appuyez à nouveau sur le bouton Mode jusqu'à ce que l'écran affiche "Fin" et que le symbole "A" clignote.

5- Après l'étape précédente, appuyez sans attendre sur les touches + ou - pour sélectionner l'heure de fin souhaitée.

6- Après quelques secondes, la minuterie affichera l'heure du jour et le symbole "A" s'affichera pour confirmer que la minuterie a été programmée.

7- Faites pivoter à la fois la fonction du four et ses commandes de température conformément aux réglages souhaités.

8- Le four commencera à cuire les aliments à l'heure souhaitée et s'éteindra automatiquement à l'heure de fin sélectionnée.

9- Lorsque le four s'arrête automatiquement, le signal d'avertissement audible se fera entendre. Le fait d'appuyer sur une touche de la minuterie lui imposera un silence et réinitialisera le four au mode de cuisson manuel.

Réglage du son de la minuterie numérique:

Pendant que la minuterie affiche l'heure du jour, appuyez sur la touche (-) pendant quelques secondes. La minuterie émettra un bip audible. Après avoir entendu ce signal, chaque fois que le bouton (-) est enfoncé, la minuterie émettra un bip différent. Il existe 3 signaux différents.

N'appuyez sur aucun autre bouton et la minuterie enregistrera le dernier type de signal sélectionné.

4. UTILISATION

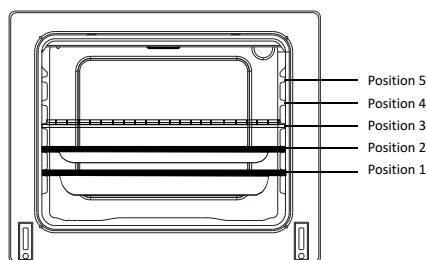
4.2 Accessoires du four

- Si un petit plat est utilisé, placez ce plat au milieu de la grille afin qu'il se trouve correctement placé.
- Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du congélateur ou si le plateau est utilisé pour récupérer le jus des aliments pendant une grillade, une déformation peut apparaître sur le plateau en raison des hautes températures de cuisson ou de grillade. Le plateau retrouvera sa forme une fois refroidi après la cuisson. C'est une déformation physique normale résultant de l'effet de la chaleur.
- Ne pas poser un ustensile de cuisson en verre dans un environnement froid directement après la cuisson. Ne pas le poser non plus sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous qu'il refroidisse progressivement en le plaçant sur un dessous de plat ou un torchon, sinon, il pourra se briser.
- Si vous faites une grillade au four, nous vous conseillons d'utiliser la grille fourni avec le plateau pour ce produit (si votre four en est équipé). Si vous comptez utiliser la grande grille, insérez un plateau sur une des parties inférieures afin de recueillir huile. Versez également de l'eau dans ce plateau pour un nettoyage facile et éviter les fumées.
- Comme il a été précisé dans le paragraphe précédent, n'utilisez jamais le brûleur du grill sans sa tôle de protection. Si votre four est équipé d'un brûleur gril à gaz et que vous avez perdu la tôle de protection, ne vous servez pas du grill et commandez-en une au plus vite au service agréé le plus proche.

4. UTILISATION

Moufle du four

Positions sur glissières moulées



Accessoires du four

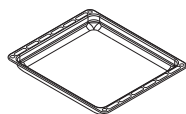
* Les accessoires de votre four peuvent être différents en fonction du modèle.

Grille



La grille sert pour les grillades et pour supporter différents ustensiles de cuisson. Pour bien positionner la grille dans le four, mettez-la sur n'importe quel support et poussez la jusqu'au fond.

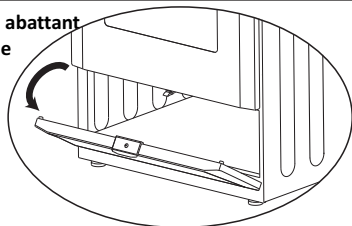
Plateau moyenne épaisseur



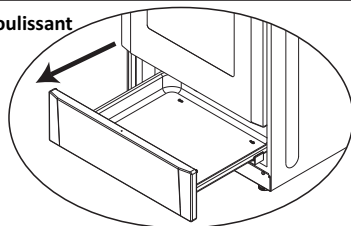
Le plateau moyenne épaisseur sert à cuire les ragoûts. Pour bien positionner ce plateau dans le four, mettez-la sur n'importe quel support et poussez le jusqu'au fond.

Tiroir

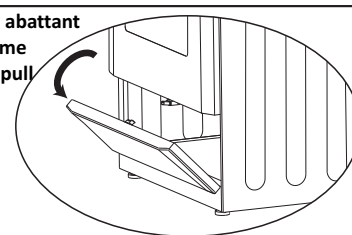
Tiroir abattant simple



Tiroir coulissant



Tiroir abattant Système Push pull



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 Nettoyage

Veillez à ce que toutes les manettes des brûleurs et commandes soient éteints et que la cuisinière soit froide avant d'effectuer le nettoyage du four.

Important: Débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.

Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas de crèmes caustiques, de poudres nettoyantes abrasives, des éponges abrasives, des laine d'acier épaisses ou des outils durs pour éviter d'endommager les surfaces. Si les liquides débordent autour de votre four, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé avec un produit approprié.

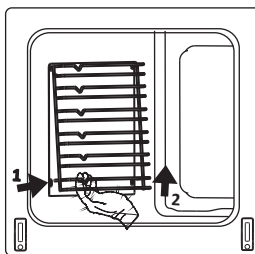
Nettoyage de l'intérieur four

L'intérieur du four émaillé se nettoie plus facilement lorsque le four est encore un peu chaud. Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Il est parfois nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage liquide pour effectuer un nettoyage complet. Ne surtout pas nettoyer avec des nettoyants secs, en poudre, ou encore avec un nettoyeur à vapeur.

Nettoyage par catalyse

Le nettoyage par catalyse se fait grâce à un revêtement appliqué sur les parois spécifiques et démontables du four. Les parois catalysées sont recouvertes d'un émail microporeux qui absorbe et élimine les résidus de graisse pendant les cuissons. En cas d'écoulement de liquide gras, l'action autonettoyante sera insuffisante. Il faudra donc passer une éponge humide sur les tâches de gras et ensuite fonctionner le four à 250 °C pendant une heure, attendre que le four refroidisse et passer à nouveau l'éponge humide. Par contre, toute la cavité ne sera pas nettoyée, les parties en émail lisse et le verre de la porte devront être nettoyées à l'aide des détergents domestiques.

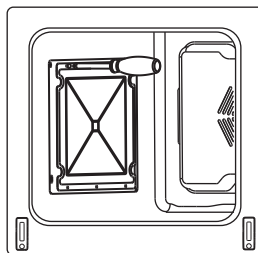
Pour enlever les grilles latérales



Pour enlever le support latéral :

Poussez le support comme indiqué dans la dessin. Après l'avoir libéré(1), soulevez-la(2).

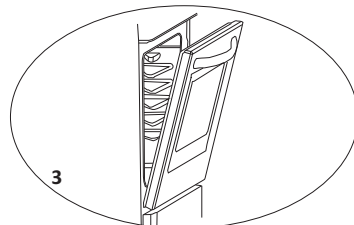
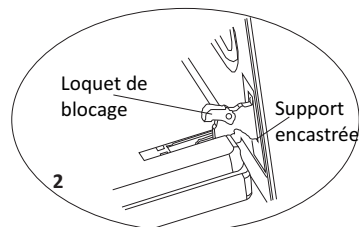
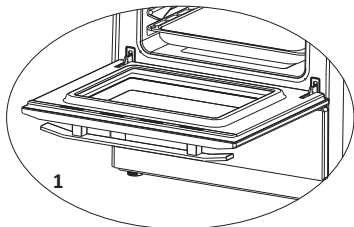
Pour enlever le panneau catalyse



Pour enlever le panneau catalyse:

Enlevez les vis de chaque côté des panneau catalyse.

Pour démonter la porte du four



Pour enlever la porte du four :

- Ouvrez la porte du four (1).
- Ouvrez le loquet de blocage jusqu'à la position finale (2).
- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque entièrement fermée comme indiqué dans le 3^{ème} schéma et enlevez la porte en la tirant vers vous.

REMARQUE: Pour remonter la porte, faites le contraire de ce qu'il faut pour l'enlever.

 Assurez-vous que les supports encastrés soient bien positionnés sur la support de charnière comme indiqué dans le deuxième schéma.

Le remontage de la porte se fait dans le sens inverse des explications ci-dessus. Assurez-vous que les loquets de blocages sont bien remis en place.

Nettoyage des plaques électriques

- Avant de nettoyer la plaque, retirez d'abord la prise de courant. Vérifiez s'il n'y a aucune température résiduelle dans l'appareil. Le verre vitrocéramique résiste à des températures élevées et à une surchauffe. S'il y a une température résiduelle dans l'appareil, la lampe de l'indicateur de la température résiduelle. 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.
- S'il y a une feuille d'aluminium ou du plastique fondu accidentellement sur la surface de la plaque, vous devez le retirer avec un racloir. Ceci évitera des dommages possibles de la surface. Ceci s'applique aussi au sucre ou aux aliments avec du sucre qui sautent sur la plaque.
- S'il y a d'autres aliments fondus sur la surface de la plaque, retirez les saletés quand l'appareil est froid. Utilisez un agent de nettoyage pour le verre vitrocéramique ou l'acier inoxydable quand vous nettoyez la superficie.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- N'utilisez pas d'éponges ni des éponges abrasives pour nettoyer la surface vitrocéramique. Ces matériels peuvent endommager la surface.
- N'utilisez pas de détergents chimiques, sprays ou agents pour éliminer les taches sur la surface vitrocéramique. Ces matériels peuvent provoquer un incendie ou endommager la couleur de la plaque. Nettoyez avec de l'eau et un liquide de nettoyage.

Parties émaillées:

Afin de les garder comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne pas les laver lorsqu'elles sont encore chaudes, et ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser les éléments suivant en contact prolongé avec les parties émaillées: vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate, sous peine d'altération irrémédiable de la surface émaillée.

Acier inoxydable:

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées régulièrement avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce, puis être séchées avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser les éléments suivant en contact prolongé avec les parties émaillées: vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate, sous peine d'altération irrémédiable de la surface en acier inoxydable.

5.2 Entretien

Changement de l'ampoule

Commencez par débrancher la cuisinière de l'alimentation électrique et vérifiez qu'elle est bien froide. Ouvrez la porte du four, retirez le couvercle en verre de la lampe et ensuite l'ampoule. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C (spécifique four 230V, 25 Watts, type E14) à la place de l'ancienne. Remettez le couvercle en verre de la lampe en place. Rebranchez votre cuisinière. Votre cuisinière sera ensuite prête à l'emploi.

L'ampoule a été conçue pour une utilisation précise à l'intérieur des appareils de cuisson domestique et ne saurait par conséquent convenir à l'éclairage domestique.

Autres contrôles

Contrôlez la date de validité du tuyau d'arrivée de gaz régulièrement. Si la date arrive à échéance, veuillez le changer au plus vite. En cas de problèmes lors de l'utilisation des manettes de commande des brûleurs et du four (ex: manettes difficiles à tourner), veuillez contacter le service après vente.

6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

6.1 Avant de contacter le Service après vente

Si La cuisinière ne fonctionne pas:

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant, et qu'il y a bien du courant sur la prise

Le four ne chauffe pas:

- La chaleur n'a peut-être pas été réglée avec la manette de contrôle du four.

La lampe intérieure du four ne s'allume pas:

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez si l'ampoule est défectueuse. Si tel est le cas, changez-la en suivant les indications préalables.

Cuisson (si la partie inférieure ou supérieure ne cuit pas de manière égale):

- Contrôlez les emplacements des grilles et plateaux, le temps de cuisson et la température du thermostat préconisés sur cette notice.

Si les problèmes de la cuisinière continuent même après avoir effectué les vérifications ci-dessus, contactez le Service après vente.

6.2 Information relative au transport

Si vous avez besoin de transporter la cuisinière, gardez l'emballage original du produit et transportez-la avec. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et la plan de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales de la cuisinière. Ouvrez la porte du four et mettez du carton ou du papier sur la vitre intérieure du four afin que les plateaux et la grille n'endommagent pas la contre-porte du four pendant le transport. Scotchez aussi la porte du four aux parois latérales.

En l'absence de l'emballage original, prenez des mesures afin de protéger la cuisinière, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes), contre les éventuels coups.

RECETTES FUNCTIONS	TURBO			INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR			FONCTION DE VENTILATION			GRIL		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)
Mille - feuilles	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Gâteau	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Biscuit	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Boulettes de viande grillée										200	4	10-15
Aliment aqueux	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50		*	
Poulet				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	3-4	50-60
Côtelette										200	4	15-25
Bifteck										200		15-25
Gâteau cuit avec deux plaques	160-180	1-4	30-40									
Pâte cuite avec deux plaques	170-190	1-4	35-45									
* Utiliser le tournebroche....												



Le symbole qui figure sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme 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.

ELECTRODEPOT – CAMPUS
1 route de Vendeville
59155 FACHES THUMESNIL