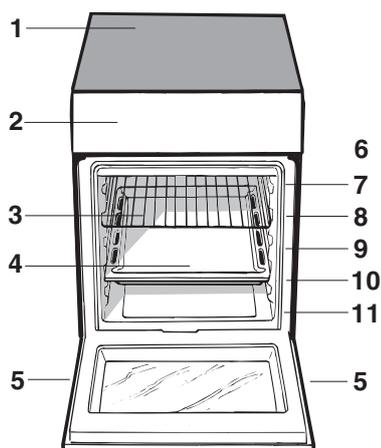


H6V9CA1 FR

**Mode d'emploi
CUISINIÈRE ET FOUR**

Sommaire

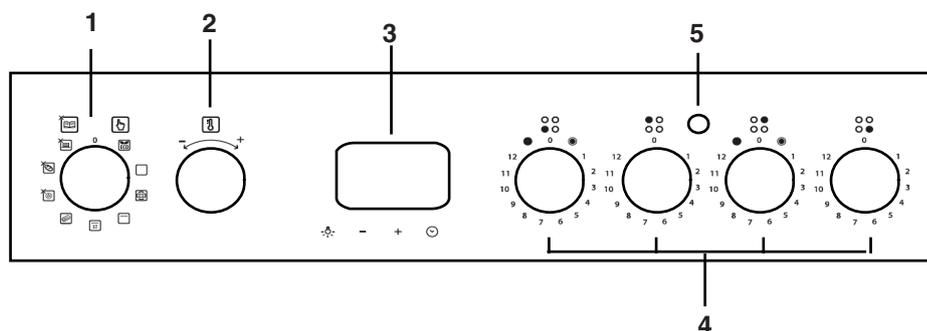
Mode d'emploi, 1
Description de l'appareil-Vue d'ensemble, 2
Description de l'appareil-Tableau de bord, 2
Assistance, 2
Avertissement, 3
Installation, 4
Mise en marche et utilisation, 6
Utilisation du four, 7
Précautions et conseils, 12
Nettoyage et entretien, 14



Description de l'appareil

Vue d'ensemble

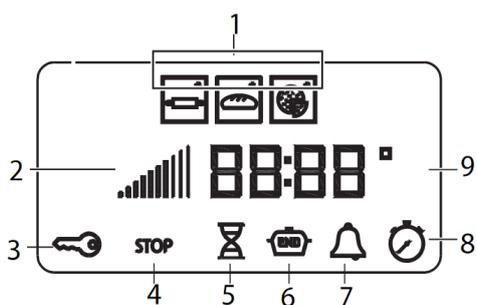
1. Table de cuisson céramique
2. Tableau de bord
3. Support GRILLE
4. Support LECHEFRITE
5. Pied de réglage
6. GLISSIERES de coulissement
7. niveau 5
8. niveau 4
9. niveau 3
10. niveau 2
11. niveau 1



Description de l'appareil

Tableau de bord

1. Bouton PROGRAMMES
2. Bouton THERMOSTAT/SELECTION TEMPS
3. AFFICHEUR
4. Boutons PLAQUE LECTRIQUE
5. Voyant PLAQUE LECTRIQUE



1. Icônes PROGRAMMES AUTOMATIQUES
2. Indicateur de Préchauffage
3. Voyant PORTE VERROUILLEE
4. Icône STOP
5. Icône DUREE
6. Icône FIN DE CUISSON
7. Icône MINUTEUR
8. Icône HORLOGE
9. Chiffres TEMPS et TEMPERATURE

Assistance

Attention :

L'appareil monte un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme: " F " suivi des chiffres.

Contactez alors un service d'assistance technique.

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Indiquer :

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.);
- Son numéro de série (S/N).

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

AVERTISSEMENT

ATTENTION: cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement.

Il faut faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants. Ne laisser s'approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante. Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

ATTENTION: laisser un récipient de cuisson contenant de l'huile ou de la graisse sur le foyer est dangereux et risque d'entraîner un incendie. Il ne faut JAMAIS essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau! Il faut éteindre l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du four en verre, sous peine d'érafler la surface et de briser le verre.

Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Essuyer tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir. Ne pas abaisser le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.

ATTENTION: s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au

remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution. ATTENTION: l'utilisation de protections de table inappropriées peut causer des incendies.

ATTENTION: s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

nettoyage automatique:

- nettoyer la porte du four
- enlever avec une éponge humide les résidus les plus gros. Ne pas utiliser de détergents ;
- sortir tous les accessoires ainsi que le kit éventuel de glissières coulissantes;
- ne pas placer de torchons ou de maniques sur la poignée du four.

Lors du nettoyage automatique, les surfaces peuvent devenir chaudes, c'est pourquoi il convient d'éloigner les jeunes enfants.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression. Essuyer tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir. Ne pas abaisser le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.

ATTENTION: s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

ATTENTION: l'utilisation de protections de table inappropriées peut causer des incendies.

ATTENTION: s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

! Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que l'arrêt est bien tourné vers le haut et se trouve dans la partie arrière de l'enceinte.

Installation

FR

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de l'appareil

! L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant.

! N'importe quelle opération de réglage, d'entretien ou autre, doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

Positionnement et nivellement

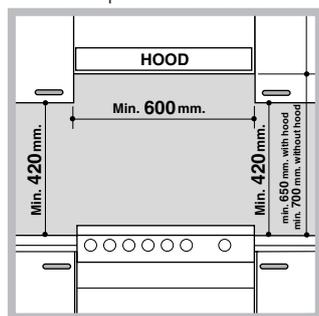
! L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

! S'assurer que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisé en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

Pour une installation correcte :

- installer cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bain) ;
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 600 mm de l'appareil.
- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à moins de 420 mm de distance du plan.

Il faut prévoir une distance de 700 mm si les



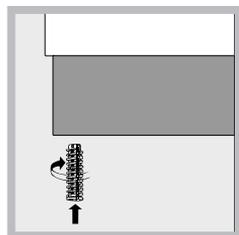
éléments suspendus sont inflammables (voir figure) ;

- ne pas placer de rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.

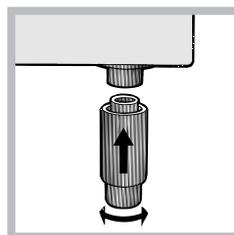
- pour l'installation de hottes, se conformer aux

instructions de leur notice d'emploi.

Nivellement



Pour mettre l'appareil bien à plat, visser les pieds de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (voir figure).



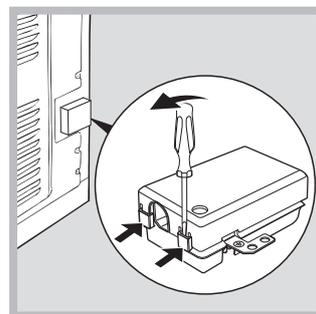
Montage des pieds* par encastrement sous la base.

Raccordement électrique

Montage du cordon d'alimentation

Ouverture du bornier :

- Faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle du bornier ;
- Tirez et ouvrez le couvercle du bornier.



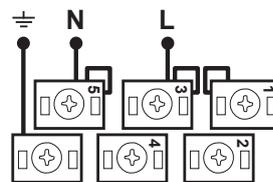
Pour monter le cordon d'alimentation, procédez comme suit :

- dévissez la vis du serre-câble de même que les vis des contacts

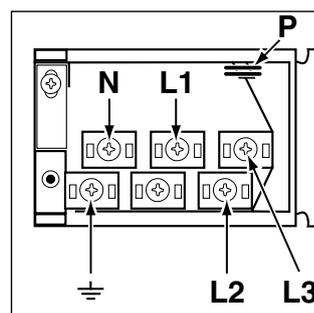
! Les pontets sont montés en usine pour raccordement à 230V monophasé (voir figure).

230V ~

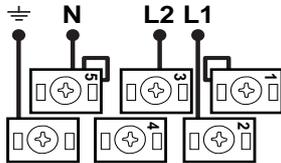
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



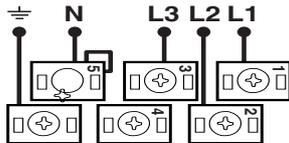
- pour effectuer les raccordements électriques illustrés figure, utilisez les deux pontets placés dans le boîtier (voir figure - référence "P")



400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermez le couvercle.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

En cas de raccordement direct au réseau, intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, une température dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique;
- Ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

!Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

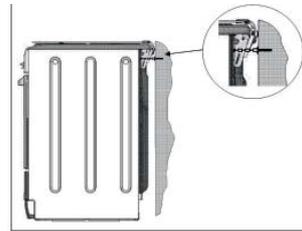
!Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

!Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

L'étiquette collée est à l'intérieur du portillon ou sur la paroi intérieure gauche (visible après avoir sorti le tiroir chauffe-plats).

La chaîne de sécurité



! Pour éviter le basculement de l'appareil, par exemple si un enfant s'accroche à la porte du

four, la chaîne de sécurité DOIT être installée ! La cuisinière est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être fixée à l'aide d'une vis (non fournie avec l'appareil) au mur derrière l'appareil, à la même hauteur que sur la cuisinière. Choisissez une vis et un système d'ancrage adapté au mur contre lequel se trouve l'appareil. Si la vis présente un diamètre inférieur à 9 mm, utilisez une rondelle. En présence d'un mur en béton, la vis doit faire au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de long. Veillez à ce que la chaîne soit fixée derrière la cuisinière et au mur, comme l'indique l'illustration, de sorte à être tendue et parallèle au sol au terme de l'installation.

TABLEAU DES CARACTERISTIQUES	
Dimensions du four HxLxP	32x43,5x40 cm
Volume	l 58
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 8,5 cm
Tension et fréquence d'alimentation	voir plaque signalétique
ETIQUETTE ENERGIE	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : Tradition
	Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : Rôtisserie
 	Directives Communautaires : 2006/95/EC du 12.12.06 (Basse Tension) et modifications successives - 04/108/EC du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 90/369/EEC du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives 93/68/EEC du 22/07/93 et modifications successives - 2002/96/EEC, 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

Mise en marche et utilisation du four

FR

! Avant toute utilisation, vous devez impérativement enlever les films plastiques situés sur les côtés de l'appareil

Régler l'horloge

! Son réglage est possible que le four soit éteint ou allumé mais ceci ne correspond pas à une programmation de fin de cuisson.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" pour régler l'heure ;
3. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
4. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" pour régler les minutes ;
5. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer.

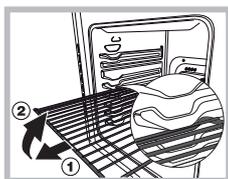
Programmer la minuterie

! Cette fonction ne stoppe pas la cuisson et est indépendante du fonctionnement du four; elle sert uniquement à déclencher un signal sonore à l'expiration des minutes sélectionnées.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les trois digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" pour régler les minutes ;
3. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer. L'affichage du compte à rebours suivra. Un signal sonore indiquera la fin du décompte.

ATTENTION ! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four.(1)

Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en les saisissant par l'avant et de les tirer (2).



Comment programmer une cuisson

! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné un programme de cuisson.

Programmer la durée de cuisson

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les trois digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
 2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler la durée désirée ;
 3. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer ;
 4. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.
- Exemple : il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.
- ! La programmation d'une fin de cuisson n'est possible

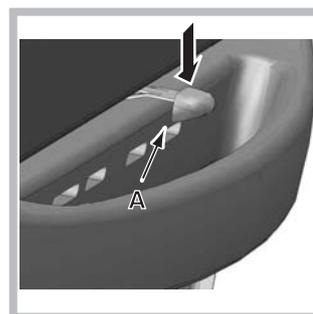
Programmer la fin d'une cuisson

qu'après avoir sélectionné une durée de cuisson.

1. Suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée ;
2. appuyer ensuite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
3. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler l'heure ;
4. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
5. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler les minutes ;
6. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer ;
7. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.

Les icônes  et  éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée. Pour annuler une programmation, amener le bouton PROGRAMMES sur "0".

Dispositif de verrouillage de porte



Certains modèles sont équipés d'un dispositif de „verrouillage de porte” situé entre le tableau de bord et la porte du four. Pour ouvrir la porte, il faut appuyer sur le dispositif „A” indiqué dans la figure.

Programmes de cuisson manuels

! Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Il est possible de la régler manuellement, entre 40°C et 250°C au choix. Pour le programme TOURNEBROCHE, la valeur présélectionnée est 270°C.



Programme **ECO**

L'élément de chauffage et le ventilateur arrière sont allumés, garantissant ainsi la distribution de la chaleur dans un délicat et d'une manière uniforme dans toute la oven. This ensemble mode d'économie d'énergie est recommandée pour les petits plats, idéal pour chauffer des aliments et de la finition cuisson.



Programme **FOUR TRADITION**

Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau.



Programme **MULTINIVEAUX**

La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.



Programme **ROTICERIE**

L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.



Programme **BARBECUE**

Tourner le bouton THERMOSTAT, l'afficheur indique les niveaux de puissance sélectionnables qui vont de 50% à 100%. La température élevée et directe du grill est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. Cuisson porte du four fermée.



Programme **GRATIN**

L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

Programmes de cuisson automatiques

! La température et la **durée de cuisson** sont **présélectionnées** et ne peuvent pas être modifiées à l'aide du système **C.O.P.® (Cuisson Optimale Programmée)** qui garantit automatiquement un résultat parfait. La cuisson s'arrête automatiquement et le four signale que le plat est cuit. La durée de cuisson peut être modifiée de quelques minutes, comme indiqué ci-dessous dans la description des différentes fonctions.



Programme **PIZZA**

C'est la fonction idéale pour la cuisson des pizzas. Se reporter au paragraphe suivant pour une recette détaillée. Seule la durée peut être modifiée, à raison de -5/+5 minutes. Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :

- suivre la recette à la lettre;
- le poids de la pâte doit être compris entre 500g et 700g.
- graisser légèrement la lèchefrite et les plats à rôtir.

Enfourner à froid. Au cas où vous souhaiteriez enfourner à chaud, après une cuisson à haute température, l'afficheur visualisera le message "Hot" jusqu'à ce que la température du four aura atteint 120 °C. Vous pouvez alors enfourner la pizza.

Recette PIZZA :

1 Plaque, gradin du bas, four froid ou chaud
Recette pour 3 pizzas d'environ 550g : 1.000g de farine, 500g d'eau, 20g de sel, 20 g de sucre, 10 cl d'huile d'olive, 20g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)

- Levage à température ambiante : 1 heure ou fonction manuelle BASSE TEMPÉRATURE à 40°C et laisser lever environ 30/45 minutes.
- Enfourner à froid.

• Démarrer la cuisson  PIZZA



Programme **PAIN**

Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :

- suivre la recette à la lettre;
- respecter **le poids maximal** pour chaque plaque;
- **ne pas oublier de verser 1dl d'eau froide dans la lèchefrite au gradin 5;**

Enfourner à froid. Au cas où vous souhaiteriez enfourner à chaud, après une cuisson à haute température, l'afficheur visualisera le message "Hot" jusqu'à ce que la température

du four aura atteint 40 °C. Vous pouvez alors enfourner le pain.

Recette du PAIN :

1 Plaque de 1000g Maxi. gradin du bas

Recette pour 1000g de pâte : 600g de farine, 360g d'eau, 11g de sel, 25g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)

Procédé :

- Mélanger la farine et le sel dans un grand récipient.
- Diluer la levure de boulanger dans de l'eau légèrement tiède (35 degrés environ).
- Disposer la farine en fontaine.
- Verser le mélange d'eau et de levure
- Mélanger et pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et peu collante, l'étirer avec la paume de la main et la replier sur elle-même pendant 10 minutes.
- Former une boule, la placer dans un saladier et couvrir d'un film plastique pour éviter que la surface de la pâte ne sèche. Glisser le saladier dans le four, sélectionner la fonction manuelle BASSE TEMPERATURE à 40°C et laisser lever environ 1 heure (la pâte doit doubler de volume).
- Diviser la boule pour obtenir plusieurs pains.
- Les placer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
- Saupoudrer les pains de farine.
- Pratiquer des entailles sur les pains.
- **ne pas oublier de verser 1dl d'eau froide dans la lèchefrite au gradin 5;** Pour son nettoyage, utiliser le l'eau et du vinaigre.
- Enfourner à froid.
- Démarrer la cuisson  PAIN
- En fin de cuisson, laisser reposer les pains sur une grille jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.

Programme GATEAUX

Cette fonction est idéale pour la cuisson des gâteaux. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud. Seule la durée peut être modifiée, à raison de -10/+10 minutes.

Comment programmer une cuisson

! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné un programme de cuisson.

Programmer la durée de cuisson

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les trois chiffres numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
2. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler la durée désirée ;

3. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer;
4. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.
 - Exemple: il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

Programmer la fin d'une cuisson

! La programmation d'une fin de cuisson n'est possible qu'après avoir sélectionné une durée de cuisson.

1. Suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée;
2. appuyer ensuite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
3. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler l'heure;
4. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
5. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler les minutes ;
6. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer;
7. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.
 - Exemple: il est 9h00, la durée programmée est de 1h15 et l'heure de fin de cuisson est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h15.

Les icônes  et  éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée. Pour annuler une programmation, amener le bouton PROGRAMMES sur «0».

Conseils de cuisson

! Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1 et 5: ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les mets délicats.

! En cas de cuisson en mode TOURNEBROCHE et ROTISSERIE, placer la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus ou graisses de cuisson.

MULTICUISSON

- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

PIZZA

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four. En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarella qu'à mi-cuisson.

Tableau de cuisson au four

FR

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPÉRATURE	SUPPORTS
ENTRÉES	Gâteaux salés	Gâteaux aux olives, au thon, etc.	Gâteaux ou multiniveaux	160 °C	moule sur lèche-frite
	Gâteaux rustiques	gâteaux rustiques au fromage, terrine de saumon,...	Gâteaux ou multiniveaux	200 °C	sur lèche-frite
	Terrines	terrines de poisson, viandes, légumes, foie gras, etc.	Tradition	160 °C	moule à terrine sur lèche-frite (bain-marie avec eau déjà chaude)
	Ramequins individuels	Terrines de foie de volaille, purée de saumon, œufs en cocotte, etc.	Tradition	160 °C	ramequins sur lèche-frite (bain-marie avec eau déjà chaude)
	Soufflés	soufflé au fromage, aux légumes, au poisson, etc.	Multiniveaux	200 °C	moule sur lèche-frite
LES LÉGUMES	Mets au gratin	gratin de pommes de terre, soupe Parmentier, lasagnes, etc.	gratin (ou rôtisserie)	200-210 °C	plat sur lèche-frite
	Légumes farcis	potatoes, tomates, courgettes, choux, etc.	Multiniveaux	200 °C	sur lèche-frite ou moule sur lèche-frite
	Légumes braisés en cocotte	laitue, carottes au safran, salsifis blanc, etc.	Tradition	200 °C	cocotte sur lèche-frite
	Flans	flan aux champignons, omelettes aux légumes, etc.	Tradition	160 °C	ramequin ou moule sur lèche-frite (bain-marie avec eau déjà chaude)
	Terrines	terrines de légumes	Tradition	160 °C	moule sur lèche-frite (bain-marie avec eau déjà chaude)
	Soufflés	soufflé d'asperges, aux tomates, etc.	Multiniveaux	200 °C	moule sur lèche-frite
	Beignets	terrines de légumes, etc.	Multiniveaux	200 °C	sur lèche-frite
	Papillote	truffes, etc.	Multiniveaux	200 °C	Papillote sur lèche-frite
	Riz	Pilaf	Tradition	180 °C	plat sur lèche-frite

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPÉRATURE	SUPPORTS	
LES VIANDES	Volailles rôties	poulet, canard, coquelet, chapon,...	rôtisserie	200°C	volaille sur grille	
	Volailles au tournibroche	poulet, coquelets	tournibroche	250°C	berceau tournibroche	
	Rôtis	rôti de porc, de veau, de dinde, ros bif, gigot d'agneau, gigot de chevreuil, poitrine de veau farcie,...	rôtisserie	200°C	viande sur grille	
	Grosses pièces braisées	jambon entier braisé à l'os, très gros chapon ou dinde, ...	multiniveaux	180°C (au tiers de la cuisson, baisser à 160°C)	viande sur plateau arrosé régulièrement avec le jus	
	Sauté de viande en cocotte et plats traditionnels	bœuf bourguignon, lapin chasseur, sauté de veau Marengo, navarin d'agneau, poulet basquaise, baekenhoffe, cassoulet,...	tradition	190°C	cocotte sur plateau	
	Grillades	côtes, côtelettes, saucisses à griller, brochettes, cuisses de poulet,...	multiniveaux	270°C	sur grille (le gradin est fonction de l'épaisseur)	
	Viandes en croûte	filet de bœuf Wellington, jambon en croûte,...	multiniveaux	200°C	sur plateau (pour les grosses pièces, baisser à 160°C après la cuisson de la croûte)	
	Préparations en croûte de sel	volailles en croûte de sel,...	multiniveaux	240°C	viande sur plateau ou plat sur plateau	
	LES POISSONS	Poissons grillés et brochettes	bar, maquereau, sardine, rouget, thon,...	multiniveaux	250°C	sur grille (le gradin est fonction de l'épaisseur)
		Poissons entiers (farcis)	dorade, carpe,...	multiniveaux	200°C	sur plateau
Filets de poissons (avec mouillement)		saumon, rascasse, cabillaud, loup,...	tradition	200°C	sur plateau	
Papillotes		sole, limande, saint jacques,...	multiniveaux	200°C	sur plateau	
Poissons en croûte (pâte feuilletée ou brisée)		saumon, brochet,...	multiniveaux	200°C	sur plateau	
Gratins de poisson		brandade de morue gratinée,...	gratin (ou rôtisserie)	200-210°C 260 °C	plat sur plateau	
Soufflés		saint jacques,...	multiniveaux	200°C	moule sur plateau	
Poissons en croûte de sel		bar, dorade,...	multiniveaux	240°C	poisson sur plateau ou plat sur plateau	

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPÉRATURE	SUPPORTS	
PÂTISSERIES	Biscuits (sans levure)	généose, biscuits à la cuiller, biscuits roulés, Brownies,		200 °C	moule sur lèche-frite	
	Tartes au fromage blanc			200 °C	moule sur lèche-frite	
	Tartes à pâte levée	tartes au sucre, tartes aux fruits à pâte brioche		180 °C	moule sur lèche-frite	
	Cuisson de bases pour tartes (pâte sablée)	tartes aux fruits, tartes aux fraises, framboises, etc.)		180 °C	moule sur lèche-frite (haricots secs sur pâte)	
	Terrines (pâte feuilletée ou pâte brisée)	Terrines aux poines, etc. profiteroles, petits choux, choux, Paris Brest, Saint honoré, etc.	Gâteaux ou multiniveaux	220 °C	moule sur lèche-frite	
	choux			190 °C	sur lèche-frite	
	Petites pâtisseries (levure de boulanger)	croissants, tartes au sucre, brioches vides, petits savarins, etc.		180 °C	sur lèche-frite	
	Grandes pâtisseries (levure de boulanger)	kougloff, brioches panettone, pain sucré,...		160 °C	sur lèche-frite ou moule sur lèche-frite	
	PETITS FOURN	Pâte à biscuits	biscuits en caissettes papier, biscuits à la cuiller, etc.		180 °C	sur lèche-frite
		Pâte sablée	sablés, biscuits spritz, biscuits secs, etc.		200 °C	sur lèche-frite
Pâte feuilletée		diverses pâtisseries feuilletées, etc.	Gâteaux ou multiniveaux	200 °C	sur lèche-frite	
Macarons, boules à la noix de coco		macarons à la noix de coco ou aux amandes		180 °C	sur lèche-frite	
Pâte levée		mini-brioche, mini-croissant, etc.		180 °C	sur lèche-frite	
Meringues blanches				70 °C	sur lèche-frite	
Meringues ambrées				110 °C	sur lèche-frite	
ENTREMETS	Pudding	pudding à base de pain ou pâte à brioche, pudding au riz		190 °C	moule sur lèche-frite	
	Crèmes et flancs Gâteaux de semoule	crème au caramel, crème brûlée, flan au chocolat, etc.	Gâteaux ou multiniveaux	160 °C	Moules ou ramequins sur lèche-frite (bain-marie sur lèche-frite)	
	Desserts au riz	riz condensé, riz impératrice, etc.		180 °C	moule sur lèche-frite	
	Soufflés	soufflé à la liqueur, soufflé aux fruits, etc.		200 °C	moule sur lèche-frite	
FRUITS	Fruits farcis ou en papillote	pommes au four, etc.	Multiniveaux	200 °C	moule ou papillote sur lèche-frite	

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPÉRATURE	SUPPORTS
DIVERS	Yaourt		Basse température	40 °C	ramequin sur lèche-frite
	Aliments secs	champignons, fines herbes, fruits ou légumes en tranches, etc.	Basse température	65 °C	sur grille

Programmes de cuisson automatiques

	Fonction	Cuisson préconisée pour ...	EXEMPLES	SUPPORTS	Gradin plateau émaillé	Durée cuisson (minutes)	Enfournement
	Gâteaux	Plum-cake et 4/4 (avec levure chimique)	cake aux fruits, marbrés, 4/4, etc.	moule sur grille	2	45**	Froid
		Tartes aux fruits (pâte brisée ou pâte feuilletée, avec ou sans flan)	tartes aux pommes, mirabelles, poires, etc.	moule sur grille	2		
		Pâte feuilletée	chaussons aux pommes, gâteaux rustiques, terrines, etc.	sur lèche-frite	2		
	Gâteaux sans levure (clafoutis, pithiviers, feuilletés, gâteau rustique, etc.)		sur lèche-frite	2			
	Pizzas*	Pizzas à pâte épaisse, fougasses (pâte à pain)			2	28**	Chaud ou froid
	Pain	***			2	55	Froid

* Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.

** Les durées des cuissons automatiques sont présélectionnées. Les valeurs figurant dans le tableau se réfèrent à la durée minimale et maximale, pouvant être modifiée par l'utilisateur à partir de la durée de préchauffage, ajouter 100 g d'eau dans la lèche-frite.

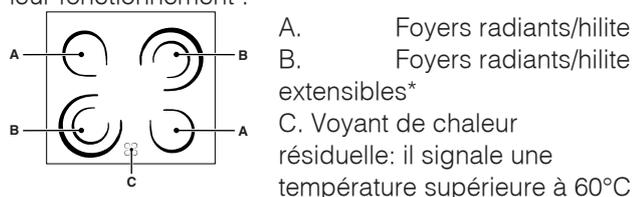
Ce programme peut être utilisé pour la cuisson lente de chaque type de plat, avec des températures réglables jusqu'à un maximum de 200 °C, pour le chauffage des aliments et pour les finitions de la cuisine.

Utilisation du plan de cuisson vitrocéramique

! La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil à l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.

Les foyers

Le plan de cuisson est équipé d'éléments chauffants électriques halogènes. Ils deviennent rouges pendant leur fonctionnement :



du foyer correspondant et ce même après extinction de ce dernier.

Activation / désactivation des foyers

Foyers traditionnels

Les foyers traditionnels sont constitués de spires qui deviennent rouges en quelques dizaines de secondes après leur activation.

Chaque foyer est équipé d'un bouton de commande permettant de sélectionner 12 températures au choix allant d'un minimum de 1 à un maximum de 12.

Foyers extensibles*

Les foyers radiants extensibles (B) sont reconnaissables à la présence d'une double zone de chauffe. Vous pouvez n'allumer que la zone plus petite (interne) ou les deux (interne et externe).

Le bouton de commande permet de choisir entre deux niveaux de puissance, tous deux réglables entre un minimum de 1 et un maximum de 12 :

- pour sélectionner le niveau de puissance plus bas, tournez le bouton vers la droite de 1 à 12.
- tournez le bouton à fond (A) jusqu'au déclic pour sélectionner la puissance maximum, cette dernière peut à son tour être réglée entre 12 et 1 en tournant le bouton vers la gauche. Pour rétablir le niveau de puissance minimum, ramenez le bouton à la position 0.

En cas de foyers double puissance, la première partie de la course active la zone de chauffe plus petite (interne). Pour les activer toutes les deux (interne et externe), tournez le bouton à fond jusqu'à la position (A) et sélectionnez le niveau de puissance souhaité entre 12 et 1.

Conseils d'utilisation du plan de cuisson

- Utiliser des casseroles à fond plat et de forte épaisseur pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe;



- utiliser des casseroles dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à exploiter au mieux toute la chaleur disponible;



- s'assurer que le fond des casseroles est parfaitement sec et propre: l'adhérence aux foyers sera ainsi optimale et tant les casseroles que le plan de cuisson dureront plus longtemps;
- éviter d'utiliser des casseroles qui sont aussi utilisées sur les brûleurs à gaz: la concentration de chaleur des brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd son adhérence;
- ne jamais laisser un foyer allumé sans casserole, il risque de s'endommager.

Pos	Plaque automatique
0	Éteint
1	Pour faire fondre le beurre, le chocolat
2	Pour réchauffer les liquides
3	
4	Pour crèmes et sauces
5	
6	Pot au feu - Blanquette - Entremets
7	
8	Pâtes - Riz
9	
10	Steaks - Poissons - Omelettes
11	
12	Fritures
●	Allumage des deux zones de cuisson

Utilisation du plan de cuisson vitrocéramique

FR

! La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil à l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.

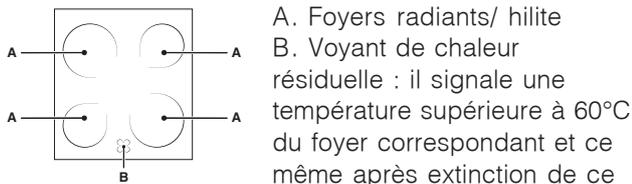
Allumer et éteindre les foyers

Pour allumer un foyer, tourner le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pour l'éteindre, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à "0". L'allumage du voyant FONCTIONNEMENT FOYERS signale qu'au moins un foyer du plan de cuisson est allumé.

Les foyers

Le plan de cuisson est équipé d'éléments chauffants électriques radiants. Ils deviennent rouges pendant leur fonctionnement :



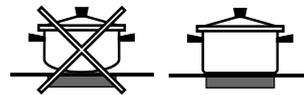
Foyers radiants ou hilite

Les résistances circulaires des foyers radiants deviennent rouges 10-20 secondes à peine après allumage.

Pos.	Piastra normale o rapida
0	Spento
1	Cottura di verdure, pesci
2	Cottura di patate (a vapore) minestre, ceci, fagioli
3	Proseguimento di cottura di grandi quantità di cibi, minestrone
4	Arrostire (medio)
5	Arrostire (forte)
6	Rosolare o raggiungere bollitura in poco tempo

Conseils d'utilisation du plan de cuisson

- Utiliser des casseroles à fond plat et de forte épaisseur pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe ;



- utiliser des casseroles dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à exploiter au mieux toute la chaleur disponible ;



- s'assurer que le fond des casseroles est parfaitement sec et propre : l'adhérence aux foyers sera ainsi optimale et tant les casseroles que le plan de cuisson dureront plus longtemps ;
- éviter d'utiliser des casseroles qui sont aussi utilisées sur les brûleurs à gaz : la concentration de chaleur des brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd son adhérence ;
- ne jamais laisser un foyer allumé sans casserole, il risque de s'endommager.

Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

Sécurité générale

- Ces instructions ne sont valables que pour les pays dont les symboles figurent dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation de l'appareil.
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit à l'abri, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides ou si l'on est pieds nus.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- Cette notice concerne un appareil classe 1 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre deux meubles).
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Éviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de l'appareil.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Ne pas poser de casseroles instables ou déformées sur les foyers pour éviter tout risque de renversement. Placer les casseroles sur le plan de cuisson, manches tournés vers l'intérieur, pour éviter de les heurter par mégarde.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence, etc.) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche de rangement du bas ou dans le four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Quand l'appareil n'est pas utilisé, s'assurer que les boutons sont bien sur la position 0.
- Ne tirez surtout pas sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Faire appel au service d'assistance.
- Ne pas poser d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
- Le plan vitrocéramique résiste aux chocs mécaniques, il peut toutefois se fendre (ou même se briser) sous l'effet d'un choc provoqué par un objet pointu, tel qu'un ustensile par exemple. Dans ce cas, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique et s'adresser à un centre d'assistance technique.
- Si la surface de la table est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Ne pas oublier que la température des foyers reste assez élevée pendant trente minutes au moins après leur extinction. La chaleur résiduelle est aussi signalée par un voyant (voir Mise en marche et Utilisation).
- Garder à bonne distance de la table de cuisson tout objet qui pourrait fondre, des objets en plastique ou en aluminium par exemple, ou des produits à haute teneur en sucre. Faire très attention aux emballages, au film plastique et au papier aluminium : au contact des surfaces encore chaudes ou tièdes, ils risquent d'endommager gravement la table.
- S'assurer que les manches des casseroles soient toujours tournés vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout risque d'accident.
- Ne tirez surtout pas sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table, ils risquent de devenir brûlants.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins quelles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou quelles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- Éviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.
- Si la cuisinière est installée sur un socle, prendre les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.
- **Avis à toute personne portant un pacemaker ou**

autre implant médical actif :

La table est conforme à toutes les réglementations en matière d'interférences électromagnétiques.

Par conséquent, ce produit est parfaitement conforme à toutes les dispositions légales (directives 89/336/CEE). Il a été conçu de manière à ne pas provoquer d'interférences à d'autres appareils électriques utilisés, pourvu que ceux-ci soient également conformes aux réglementations susmentionnées.

La table induction génère des champs électromagnétiques à courte portée.

Afin d'éviter tout risque d'interférence entre la table de cuisson et le pacemaker, ce dernier devra être fabriqué conformément à la réglementation en vigueur.

A ce propos, nous ne pouvons assurer que la conformité de notre produit. Pour tous renseignements quant à la conformité ou à des problèmes éventuels d'incompatibilité, prière de s'adresser à son médecin traitant ou au fabricant du pacemaker.

- Après utilisation, éteindre la table de cuisson à l'aide de son dispositif de commande et ne pas se fier uniquement à son détecteur de casserole.

**Mise au rebut**

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective. Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la "cuisson différée" (voir Programmes), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour les cuissons au TOURNEBROCHE et ROTISSERIE, nous recommandons de garder la porte du four fermée: les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

! Ce produit est conforme à la nouvelle Directive Européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode standby.

FUOR:

Sans opérations pendant 2 minutes, l'appareil passe automatiquement en mode veille. Le mode standby est signalé par la faible luminosité de „icône Horloge”. A la moindre intervention sur l'appareil, le système se remet en mode de fonctionnement normal.

PLAN:

Sans opérations pendant 2 minutes, après l'extinction des voyants de chaleur résiduelle et l'arrêt du ventilateur (si existants), l'appareil se place automatiquement en „off mode”. Pour remettre l'appareil en mode de fonctionnement normal, appuyer sur la touche ON/OFF.

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. N'utilisez ni poudres abrasives ni produits corrosifs.
- Nettoyez l'enceinte du four après toute utilisation, quand il est encore tiède. Utilisez de l'eau chaude et du détergent, rincez et séchez avec un chiffon doux. Évitez tout produit abrasif.
- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.
- Pour un entretien courant, passez une éponge humide sur la surface et séchez avec du papier essuie-tout.
- Si la table est sale, frottez avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincez et essuyez.
- les salissures en relief s'enlèvent à l'aide d'un grattoir. Opérez dès que possible, ne pas attendre que l'appareil soit refroidi afin d'éviter une incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable - spécifique pour verre vitrocéramique - imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Tout objet, plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur la table de cuisson doit être aussitôt enlevé à l'aide du grattoir tant que la surface est encore chaude.
- Une fois que la table est propre, vous pouvez appliquer un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci laisse un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérez de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.

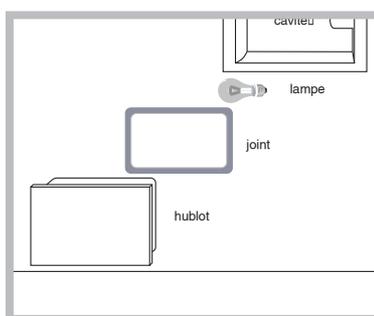
- Prenez soin de toujours bien rincer à l'eau claire et de sécher la table : les résidus des produits peuvent s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

Contrôler les joints du four

Contrôlez périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, adressez-vous au service après-vente le plus proche de votre domicile. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four

Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :



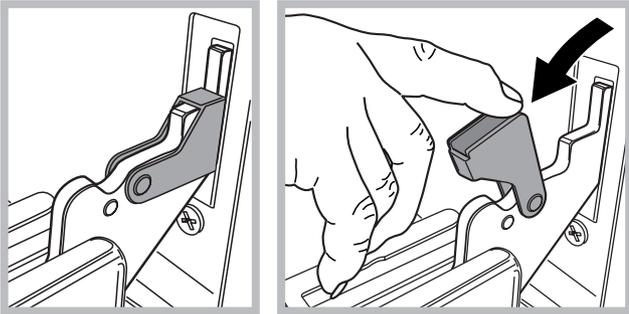
1. enlever le couvercle en verre à l'aide d'un tournevis.
2. Dévisser l'ampoule et la

remplacer par une autre de même type : puissance 15 W, culot E 14.

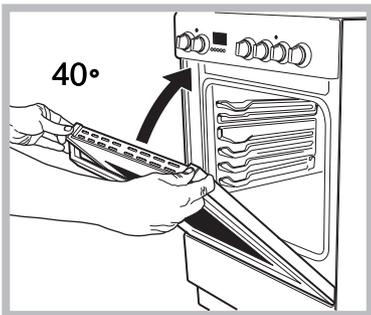
Remettre le couvercle en place en prenant bien soin de repositionner correctement le joint (voir figure).

Démontage et remontage de la porte du four :

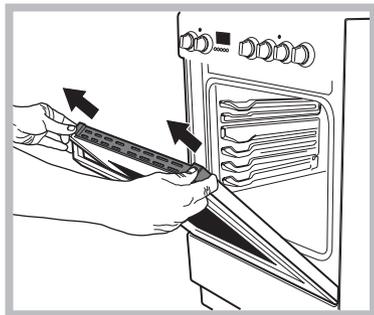
1. Ouvrir la porte
2. Faire pivoter à l'arrière les crochets des charnières de la porte du four (voir photo)



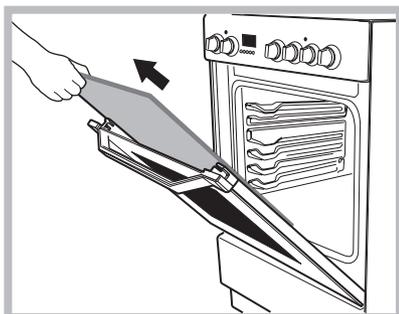
3. Refermer la porte jusqu'à l'arrêt du crochet (la porte restera ouverte à 40° environ) (voir photo)



4. Appuyer sur les deux boutons placés sur le profil supérieur et retirer le profil (voir photo)



5. Retirer la plaque de verre, procéder au nettoyage comme indiqué au chapitre : « Nettoyage et entretien



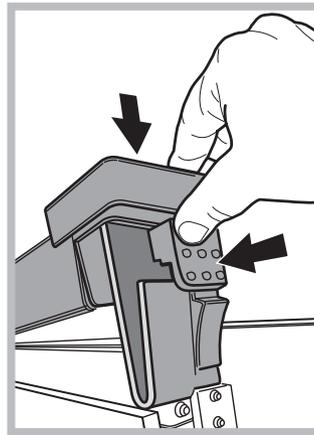
6. Remonter la vitre.

AVERTISSEMENT: Le four ne doit pas être utilisé avec la porte du four en verre enlevé.

AVERTISSEMENT: Réassembler le verre correctement afin que le signe sur le verre est correctement lisible.

7. Remonter le profil, un clic signale si la pièce est positionnée comme il faut.

8. Ouvrir la porte complètement.
9. Refermer les cavaliers (voir photo)



10. Il est à présent possible de fermer complètement la porte, pour faire fonctionner le four.

Nettoyage automatique du four par catalyse*

Dans certains modèles de four, les parois verticales intérieures sont revêtues d'un émail poreux dit émail catalytique. Il a pour propriété de détruire les corps gras sous l'effet de la chaleur. Ceci est possible quand la température des parois dépasse 170°C.

En fin de cuisson, s'il y a encore des traces de graisse sur les parois catalytiques, continuez à faire fonctionner le four, à vide, porte fermée, en amenant le bouton FOUR sur la position MAX, pendant un laps de temps compris entre 60 et 90 minutes selon le degré de salissure. Vous pouvez accélérer le dégraissage en nettoyant les projections alimentaires plus importantes avec un peu d'eau chaude et une brosse souple.

! L'émail catalytique est résistant mais il faut éviter : de gratter l'émail avec des objets tranchants (couteaux ...) et d'utiliser des détergents ou des produits de nettoyage abrasifs, les propriétés autonettoyantes de l'émail risqueraient autrement d'être détruites irrémédiablement.

