

FR

FRANÇAIS

Consignes de santé et sécurité	2
Guide rapide	4
Guide d'installation	14

WS68V8KCW/E

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Ces instructions et l'appareil lui-même fournissent d'importantes consignes de sécurité qui doivent être respectées à tout moment. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des présentes consignes de sécurité, pour une utilisation inadaptée de l'appareil un ou réglage incorrect des commandes.

⚠ **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés sauf s'ils sont surveillés en continu.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne pas utiliser la table de cuisson si la surface est cassée ou fissurée - risque de choc électrique.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

⚠ **MISE EN GARDE** : La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse - risque d'incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle par ex. ou d'une couverture antifeu.

⚠ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou support.

Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent rester éloignés de l'appareil sauf s'ils sont surveillés en continu. Les enfants à partir de 8 ans et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet appareil uniquement s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité et s'ils comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

⚠ **AVERTISSEMENT** : L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre température élevée lors de l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

IL EST IMPORTANT DE LIRE ET OBSERVER

⚠ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments. Si une sonde peut être utilisée avec l'appareil, utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer. Soyez toujours vigilant lorsque vous faites la cuisson avec des aliments riches en matière grasse, huile, ou lorsque vous ajoutez de l'alcool - un incendie pourrait se déclarer. Utilisez des gants pour retirer les plats et les accessoires. À la fin de la cuisson, ouvrez la porte avec précaution, en laissant l'air chaud ou la vapeur s'échapper progressivement avant d'accéder à la cavité - risque de brûlures. Évitez d'obstruer les événements d'air chaud à l'avant du four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Prenez garde de ne pas entrer en collision avec la porte du four lorsque qu'elle est ouverte ou en position abaissée.

UTILISATION AUTORISÉE

⚠ **MISE EN GARDE** : L'appareil n'est pas destiné à être actionné par le biais d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou un système de télécommande séparé.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes; par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.

⚠ Aucune autre utilisation n'est permise (par exemple chauffage de pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation professionnelle. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

⚠ N'entreposez pas de substances explosives ou inflammables (p. ex. essence ou bombe aérosol) à l'intérieur ou près de l'appareil - un incendie pourrait se déclarer.

INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

L'installation, y compris l'alimentation en eau (éventuelle), les raccordements électriques ⚠ et les réparations doivent être réalisés par un technicien qualifié. Ne pas réparer ou remplacer de parties de l'appareil sauf si cela est spécifiquement indiqué dans le manuel de l'utilisateur. Maintenir les enfants éloignés du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé

pendant le transport. En cas de problèmes, contactez le distributeur ou votre service après-vente le plus proche. Une fois installé, les déchets de l'emballage (plastiques, pièces en polystyrène, etc.) doivent être stockés hors de portée des enfants - risque d'étouffement. L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique avant toute opération d'installation - risque de choc électrique.

Pendant l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble électrique - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

Retirez l'appareil de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation. ⚠ Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative - risque d'incendie.

⚠ Si la grille est placée sur une base, elle doit être nivelée et fixée à la paroi par la chaîne de conservation fournie, pour éviter l'appareil en glissant de la base.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter que l'appareil ne glisse, la chaîne de retenue doit être installée. Consultez les instructions pour l'installation.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠ La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation. N'utilisez pas l'appareil lorsque vous êtes mouillés ou pieds nus.

Ne faites pas fonctionner cet appareil s'il présente un câble ou une prise électrique endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou s'il est tombé.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avec un câble identique par le fabricant, un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

⚠ Si le câble électrique doit être remplacé, contactez un centre de maintenance agréé.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Pour éviter toute décharge électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ **AVERTISSEMENT** : Il convient de s'assurer que l'appareil est coupé et débranché de l'alimentation électrique avant de réaliser une opération de maintenance ; n'utilisez jamais d'équipement de nettoyage à la vapeur - risque de choc électrique.

⚠ N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte, ils peuvent égratigner la surface et, à la longue, briser le verre.

⚠ Utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.

⚠ Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant toute opération de nettoyage ou de maintenance. - Risque de brûlures.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Éteindre l'appareil avant de remplacer l'ampoule - vous pourriez vous électrocuter.

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE


Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage ♻. Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales régissant la mise au rebut des déchets.

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets.

Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électriques domestiques, contactez vos autorités locales, le service de collecte pour les déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2012/19/EU, Déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE).

En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

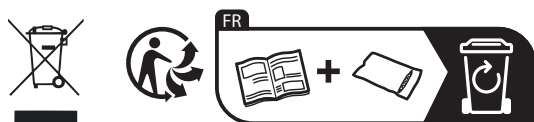
Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le demande. Utilisez des plaques de cuisson foncées, laquées ou émaillées, car elles absorbent mieux la chaleur.

DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

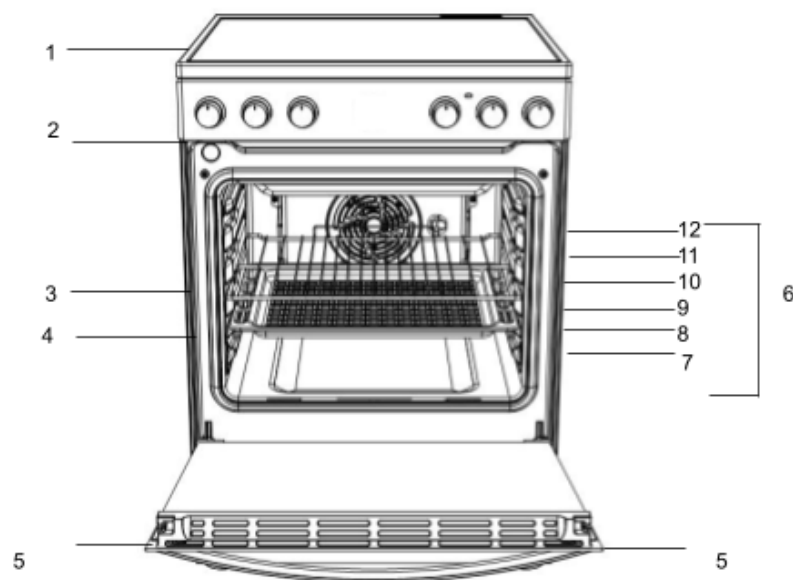
Réglementation 66/2014 ; Réglementation en matière de Label énergétique 65/2014 ;

Cet appareil respecte les normes suivantes : Réglementations en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-1.

Cet appareil respecte les conditions requises d'écoconception de la Réglementation européenne 66/2014 et des Réglementations en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-2.

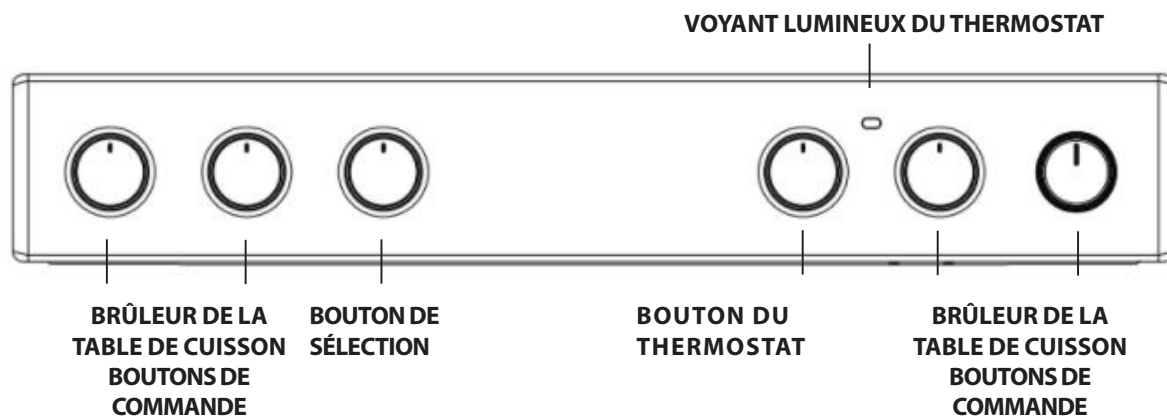


DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Table de cuisson en vitrocéramique
2. Bandeau de commande
3. Grille
4. Lèche-frite
5. Porte
6. Rails de guidage pour les grilles coulissantes
7. position 1
8. position 2
9. position 3
10. position 4
11. position 5
12. position 6

PANNEAU DE COMMANDES



INSTALLATION DU FOUR

Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement ce livret d'instructions. Il contient des informations importantes concernant l'installation et le fonctionnement sûrs de l'appareil.

Conservez ce mode d'emploi pour toute future consultation. Veillez à ce que les instructions soient conservées avec l'appareil s'il est vendu, donné ou déplacé. L'appareil doit être installé par un professionnel qualifié conformément aux instructions fournies.

Tout réglage ou entretien nécessaire doit être effectué après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique.

Positionnement et mise à niveau

Il est possible d'installer l'appareil à côté d'armoires dont la hauteur ne dépasse pas celle de la surface de la table de cuisson.

Cette table de cuisson doit être installée directement sur le sol. N'installez pas cette table de cuisson sur une base artificielle de quelque nature que ce soit.

Assurez-vous que la paroi en contact avec l'arrière de l'appareil est en matériau ininflammable et résistant à la chaleur (T 90°C).

Important : n'installez pas cet appareil près de la porte ou d'un autre moyen d'accès afin de minimiser le risque que les personnes utilisant la porte entrent en contact avec des casseroles sur la surface de la plaque de cuisson

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe

Cet appareil ne doit pas être installé sur une plate-forme.

La table de cuisson est conçue pour s'adapter entre des placards de cuisine espacés de 600 mm. L'espace de chaque côté doit simplement être suffisant pour permettre de sortir la table de cuisson pour l'entretien. Elle peut être utilisée avec des placards d'un côté ou des deux côtés ainsi que dans un angle. Elle peut également être utilisée de façon autonome. Les parois latérales adjacentes qui se projettent au-dessus du niveau de la table de cuisson doivent être au moins à 150 mm de la table de cuisson et protégées par un matériau résistant à la chaleur. Toute surface surplombante ou hotte de table de cuisson ne doit pas être plus proche que 650 mm.

- La table de cuisson peut être située dans une cuisine, une cuisine/salle à manger ou garçonnière, mais pas dans une salle de bains ou une salle de douche.
- Les hottes doivent être installées conformément aux exigences du manuel de hotte.
- Le mur en contact avec l'arrière de la table de cuisson doit être en matériau ignifuge.
- La table de cuisson est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être attachée à un crochet, fixé au mur derrière
- l'appareil.

Branchement électrique

Les fours équipés d'un câble d'alimentation tripolaire sont conçus pour fonctionner en courant alternatif à la fréquence et à la tension d'alimentation indiquées sur la plaque signalétique (en bas du panneau de commande du four). Le conducteur de mise à la terre du câble est le conducteur jaune-vert.

Branchement électrique de base



H05V2V2-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
380-415 3N



H05V2V2-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
380-415 2N



H05V2V2-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57

*options d'alimentation alternatives

Raccordement du câble d'alimentation au réseau

⚠ AVERTISSEMENT : Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé

Avant de déplacer la table de cuisson, vérifiez qu'elle est froide et éteignez l'unité de commande. Le déplacement de votre table de cuisson est plus facile en soulevant l'avant comme suit :

Déplacement de la table de cuisson

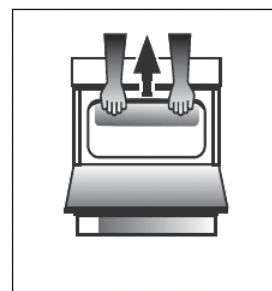


Fig. A

Ouvrez suffisamment la porte du gril pour saisir confortablement le bord inférieur avant de la voûte du four, en évitant les éléments du gril. (FIG. A)

Déplacez la table de cuisson avec précaution car elle est lourde.

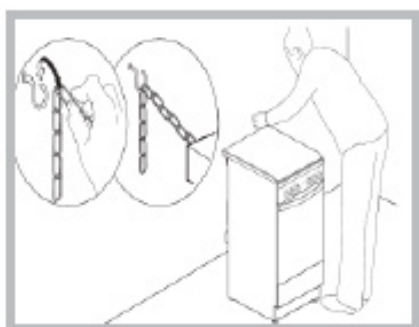
Veillez à ne pas endommager le revêtement.

Les instructions suivantes doivent être lues par un technicien qualifié afin de s'assurer que l'appareil est installé, réglé et entretenu techniquement, correctement et conformément aux réglementations en vigueur.

AVERTISSEMENTS : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

La table de cuisson doit être raccordée au réseau électrique par une prise de courant commutée (bipolaire) pour table de cuisson correctement protégée par un fusible d'une capacité appropriée à celle indiquée sur la plaque signalétique de la table de cuisson. Tout le câblage électrique de l'unité de consommateur à la table de cuisson, via la prise de la table de cuisson à double pôle commuté, doit être de type acceptable et d'un courant nominal comme ci-dessus. Le câble d'alimentation doit être positionné de sorte qu'il n'atteigne jamais en aucun endroit une température de 50°C supérieure à la température ambiante. Le câble doit être acheminé loin des événements arrière.

Chaîne de sécurité



Afin d'éviter que l'appareil ne bascule accidentellement, par exemple si un enfant grimpe sur la porte du four, la chaîne de sécurité fournie **DOIT** être installée !

La table de cuisson est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être fixée au moyen d'une vis (non fournie avec la table) au mur derrière l'appareil, à la même hauteur que la chaîne est attachée à l'appareil.

Choisissez la vis et la cheville en fonction du type de matériau du mur derrière l'appareil. Si la tête de la vis a un diamètre inférieur à 9 mm, il faut utiliser une rondelle. Un mur en béton nécessite une vis d'au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de longueur.

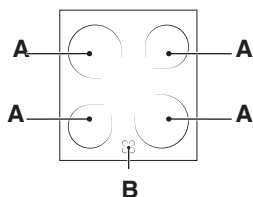
Assurez-vous que la chaîne est fixée à la paroi arrière de la table de cuisson, comme indiqué sur la figure, de sorte qu'après l'installation, elle soit tendue et parallèle au niveau du sol.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

La colle appliquée sur les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Avant d'utiliser l'appareil, nous vous recommandons de les éliminer avec un produit détergent non-abrasif spécial. Pendant les premières heures d'utilisation, il peut y avoir une odeur de caoutchouc qui disparaîtra très rapidement.

ZONES DE CUISSON

La table de cuisson est équipée d'éléments chauffants radiants électriques. Lorsqu'ils sont utilisés, les éléments suivant sur la table de cuisson deviennent rouges.



- A.** La zone de cuisson.
B. Le voyant indicateur de chaleur résiduelle : cela indique que la température de la zone de cuisson correspondante est supérieure à 60°C, même quand l'élément chauffant a été coupé mais est toujours chaud.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES ZONES DE CUISSON

Pour allumer une zone de cuisson, tournez le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre, vers une position entre 0 et 6.

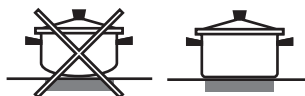
Pour l'éteindre, tournez le bouton dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à la position « 0 ».

Le chauffage se produit uniquement dans les zones de cuisson circulaires marquées. Les zones chauffent et refroidissent plus rapidement, ce qui permet de mieux contrôler les aliments sensibles. Chaque zone de cuisson est équipée d'un limiteur thermique, un dispositif de sécurité qui empêche la vitrocéramique de surchauffer. Après plusieurs minutes à pleine puissance sans casserole sur la zone de cuisson, le limiteur thermique éteint et rallume automatiquement les éléments chauffants pour éviter d'endommager la vitrocéramique

Réglage	Normal ou Plaque rapide
0	Off
1	Pour cuire le poisson
2	Pour cuire pommes de terre (vapeur), soupe, pois chiches, haricots
3	Pour continuer à cuire de grandes quantités d'aliments, légumes, soupe
4	Pour rôtir (à point)
5	Pour rôtir (bien cuit)
6	Pour dorer ou faire rapidement gratiner

CONSEIL PRATIQUE SUR L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

- Utiliser des casseroles avec une base plate, épaisse pour s'assurer qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de cuisson.



- Utiliser toujours des casseroles ayant un diamètre suffisamment grand pour couvrir la table de cuisson pleinement, afin d'utiliser toute la chaleur produite.



- Assurez-vous toujours que la base de la casserole est totalement propre et sèche : cela permet de s'assurer que les casseroles adhèrent parfaitement aux zones de cuisson et que les casseroles et la table de cuisson durent plus longtemps.
- Éviter d'utiliser les mêmes ustensiles de cuisson que ceux utilisés sur des brûleurs à gaz : la concentration de chaleur sur les brûleurs à gaz peut avoir déformé la base de la casserole, et elle risque de ne pas adhérer correctement à la surface.
- Ne laissez jamais une zone de cuisson allumée sans casserole dessus, la zone pourrait être endommagée.

Classification des zones de cuisson			
Avant gauche	Avant droite	Arrière gauche	Arrière droite
Céramique 1800 W Diamètre 180 mm (pos. 0-6)	Céramique 1200 W Diamètre 140 mm (pos. 0-6)	Céramique 1200 W Diamètre 140 mm (pos. 0-6)	Céramique 1800 W Diamètre 180 mm (pos. 0-6)

UTILISATION DU FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS UTILISATION QUOTIDIENNE

! La première fois que vous utilisez l'appareil, chauffez le four vide avec sa porte fermée à sa température maximale pendant au moins une demi-heure. Assurez-vous que la pièce est bien aérée avant de couper le four et d'ouvrir la porte du four. L'appareil peut émettre une légère odeur désagréable provoquée par la combustion des substances de protection utilisées pendant le processus de fabrication.

Mode d'emploi du four

1. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité en tournant le bouton SÉLECTEUR.

2. Sélectionnez la température recommandée pour le mode de cuisson ou la température souhaitée en tournant le bouton THERMOSTAT. Une liste détaillant les modes de cuisson et les températures de cuisson suggérées figure dans le tableau correspondant (voir TABLEAU DE CUISSON).

Pendant la cuisson, il est toujours possible de :

- Changer le mode de cuisson en tournant le bouton SÉLECTEUR.
- Changer la température en tournant le bouton THERMOSTAT.
- Régler le temps de cuisson total et l'heure de fin de cuisson.
- Arrêter la cuisson en tournant le bouton SÉLECTEUR dans la position « 0 ».

! Ne mettez jamais d'objets directement sur le fond du four ; cela évitera d'endommager le revêtement émaillé.

! Placez toujours les ustensiles de cuisson sur le(s) rack(s) fourni(s).

VOYANT LUMINEUX DU THERMOSTAT

Lorsqu'il est allumé, le four génère de la chaleur. Il se coupe lorsque l'intérieur du four atteint la température sélectionnée. À ce stade, le témoin s'allume et se coupe en alternance, indiquant que le thermostat fonctionne et maintient la température à un niveau constant.

ÉCLAIRAGE DU FOUR

Il est allumé lors de la rotation du bouton SÉLECTEUR dans n'importe quelle position autre que « 0 ». Il reste allumé tant que le four fonctionne. En sélectionnant à l'aide du bouton, l'éclairage est allumé sans qu'aucun élément de chauffage ne soit activé.











Vapeur +

Les fonctions donnent d'excellents résultats grâce à l'ajout de vapeur dans les cycles de cuisson. Placez de l'eau potable au fond de la cavité et sélectionnez la fonction spécifique pour votre préparation, uniquement lorsque le four est froid. Les quantités et températures optimales de l'eau pour chaque catégorie d'aliments sont énumérées dans le tableau de cuisson correspondant.

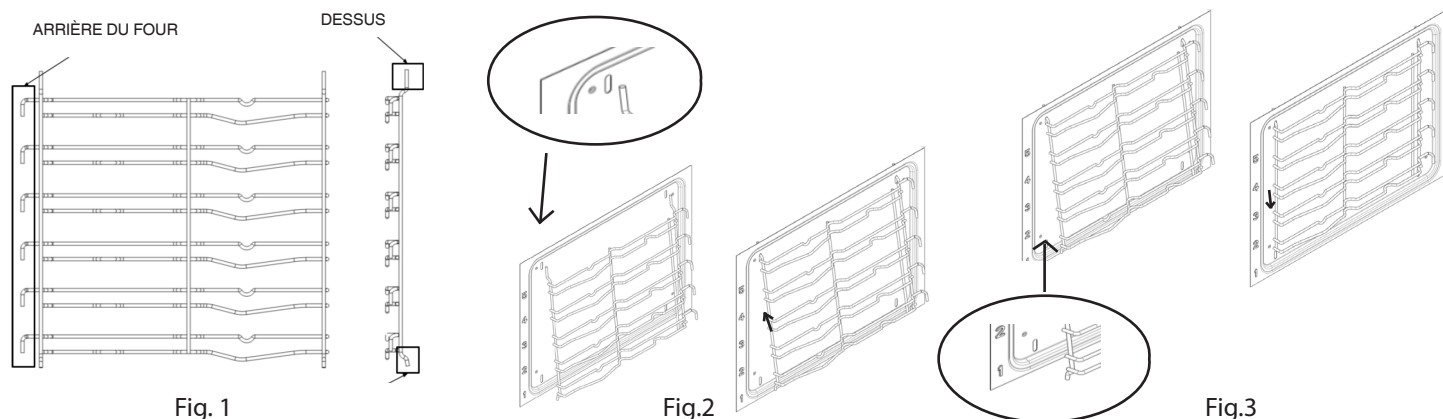
Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments.

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le voyant de la fonction désirée.

	ÉCLAIRAGE/PRÉCHAUFFAGE RAPIDE Pour allumer la lumière du four. Pour préchauffer le four rapidement.
	CONVENTIONNELLE Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
	CUISSON À CONVECTION NATURELLE Pour cuire sur un maximum de deux niveaux en même temps. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson. Cette fonction vous permet de cuire en même temps différents aliments (comme le poisson et les légumes) sur différentes grilles.
	GRIL Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.
	GRIL TURBO Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
	RÉSISTANCE CHAUFFANTE INFÉRIEURE Cette fonction peut être utilisée pour finir de cuire des tartes garnies ou pour épaissir des soupes. Utilisez cette fonction pendant les 10/15 dernières minutes de cuisson.
	DÉCONGÉLATION Pour accélérer la décongélation des aliments.
	CHAUFFAGE INFÉRIEUR + VENTILATEUR Pour finir la cuisson d'aliments à consistance liquide et pour obtenir des bases croustillantes et dorées. Utile aussi pour épaissir les sauces. Utilisez la 2e fente. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	VAPEUR Les fonctions donnent d'excellents résultats grâce à l'ajout de vapeur dans les cycles de cuisson. Placez de l'eau potable au fond de la cavité du four et sélectionnez la fonction spécifique pour votre préparation, uniquement lorsque le four est froid. Les quantités et températures optimales de l'eau pour chaque catégorie d'aliments sont énumérées dans le tableau de cuisson correspondant. Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments.
	CHALEUR PULSÉE Pour cuire des aliments différents sur plusieurs grilles (maximum trois) en même temps. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.

MONTAGE DES GRILLES LATÉRALES

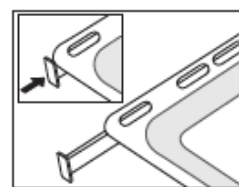
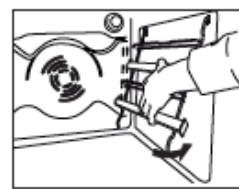
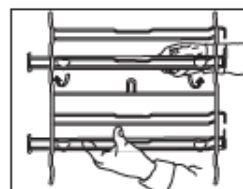
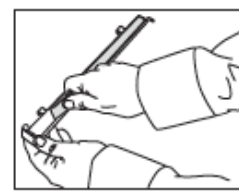
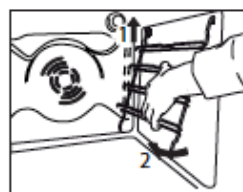


Votre nouvelle cuisinière est fournie avec 2 supports d'étagères chromés emballés dans le four avec les grilles. Il faut noter que les tiges supérieures sont plus longues, donc la partie inférieure et les crochets sont à l'arrière du four. Voir fig. 1. Le haut du support de grille s'engage dans des fentes de la paroi latérale du four comme indiqué sur la Fig. 2. Une fois inséré en haut, poussez les tiges inférieures dans les fentes inférieures dans les parois latérales du four. Laissez maintenant les supports de grille s'abaisser légèrement et se mettre en prise. Voir Fig. 3

MONTAGE DES GRILLES COULISSANTES (LE CAS ÉCHÉANT)

Les grilles coulissantes à extension partielle ou intégrale facilitent la manipulation des grilles et des plaques

1. Enlevez les grilles de support latérales (Fig. 1)
2. Enlevez la protection en plastique des gradins coulissants (Fig. 2).
3. Accrochez la partie supérieure des glissières sur les grilles de support. Assurez-vous que les glissières télescopiques bougent librement vers l'avant du four.
Appuyez ensuite sur la partie inférieure des gradins coulissants contre la grille de support jusqu'à l'emboîtement (Fig. 3).
4. Remplacez les grilles de support latérales dans la cavité (Fig. 4).
5. Placez les accessoires sur la glissière (Fig. 5, 6).



ACCESSOIRES

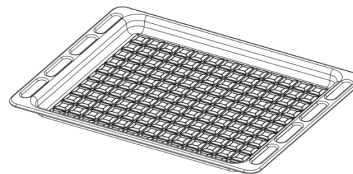
GRILLE



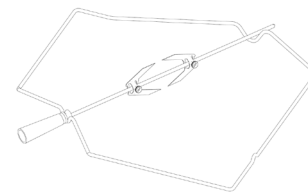
LÈCHEFRITE



PLAQUE DE CUISSON



KIT TOURNEBROCHE



Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté. Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service après-vente.

INTRODUCTION DES GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES DANS LE FOUR

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (Fig. 1A, Fig. 1B)

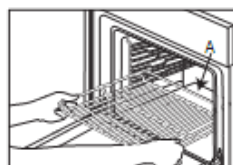


Fig. 1a

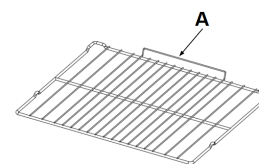






























































Fig. 1B




























2. Pour les autres accessoires, tels que la lèchefrite et la plaque à pâtisserie, l'introduction s'effectue de la même manière que pour la grille (Fig. 2).




































Fig. 2

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire utilisé. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFER	TEMPÉRATURE. (°C)	DURÉE (min)	NIVEAU (numéro L) ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise	CONVENTIONNELLE	OUI	170	30 - 50	L-2  
Gâteaux à pâte levée / Génoise	CHALEUR PULSÉE	OUI	150 - 160	40 - 60	L-3  
Gâteaux à pâte levée / Génoise	CHALEUR PULSÉE	OUI	160	40 - 70	L-5 L-2  
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)	CONVENTIONNELLE	OUI	160-180	40-60	L-2  
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)	CHALEUR PULSÉE	OUI	150 - 170	40-70	L-4 L-2  
Biscuits / Petit pain	CONVENTIONNELLE	OUI	140	30 - 60	L-3  
Biscuits / Petit pain	CHALEUR PULSÉE	OUI	140	30 - 60	I-5 L-3  
Biscuits / Petit pain	CHALEUR PULSÉE	OUI	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2  
Biscuits / Petit pain	CHALEUR PULSÉE	OUI	140	50 - 60	L-6 I-5 I-4 L-3  
Petits gâteaux / Muffins	CONVENTIONNELLE	OUI	160 - 180	20 - 50	L-4  
Petits gâteaux / Muffins	CHALEUR PULSÉE	OUI	150 - 160	30 - 40	L-5 L-2  
Petits gâteaux / Muffins	CHALEUR PULSÉE	OUI	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2  
Chouquettes	CONVENTIONNELLE	OUI	170 - 200	20 - 50	L-3  
Chouquettes	CHALEUR PULSÉE	OUI	170 - 180	20 - 50	L-4  
Chouquettes	CHALEUR PULSÉE	OUI	170 - 180	20 - 50	L-2  
Chouquettes	CHALEUR PULSÉE	OUI	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Meringues	CONVENTIONNELLE	OUI	80 - 100	120 - 200	L-3  
Meringues	CHALEUR PULSÉE	OUI	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2  
Meringues	CHALEUR PULSÉE	OUI	80 - 100	120 - 200	I-5 I-3 I-1  
Pizza / Pain / Fougasse	CONVENTIONNELLE	OUI	190 - 250	15 - 50	L-2  
Pizza / Pain / Fougasse	CUISSON PAR CONVECTION	OUI	190 - 230	20 - 50	L-4  
Pizza / Pain / Fougasse	CHALEUR PULSÉE	OUI	190 - 230	20 - 50	L-1  
Pizza / Pain / Fougasse	CHALEUR PULSÉE	OUI	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Pizza / Pain / Fougasse	CHALEUR PULSÉE	OUI	190 - 230	20 - 50	I-5 I-4 I-3 I-2  
Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)	CUISSON PAR CONVECTION	OUI	170-180	30 - 60	L-3  
Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)	CHALEUR PULSÉE	OUI	170-180	50 - 60	L-5 L-2  
Vol-au-vent / Feuilletés	CONVENTIONNELLE	OUI	170 - 190	15 - 40	L-3  
Vol-au-vent / Feuilletés	CHALEUR PULSÉE	OUI	180 - 210	15 - 40	L-4  
Vol-au-vent / Feuilletés	CHALEUR PULSÉE	OUI	180 - 210	15 - 40	L-2  
Lasagnes/pâtes cuites/cannellonis/tartes	CONVENTIONNELLE	OUI	180 - 200	30 - 65	L-3  

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FER	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (min)	NIVEAU (numéro L) ET ACCESSOIRES
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg	TURBOGRIL	-	190 - MAX	40 - 90	L-3  
Poulet / Lapin / Canard 1 kg	TURBOGRIL	-	230 - MAX	50 - 100	L-3  
Dinde/Oie 3 kg	TURBOGRIL	-	160 - MAX	130 - 170	L-3  
Filets de poisson/steaks	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	TURBOGRIL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Gratin de légumes	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Pain grillé	GRILL	5'	MAX	1 - 2	L-5 
Saucisses/kebab/côtes levées/hamburgers	GRILL	-	230 - MAX	15 - 30	L-5  
Pom. terre rôties	TURBOGRIL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Gigot d'agneau/jarrets	TURBOGRIL	-	200 - MAX	50 - 100	L-3  
Repas complet (Cook3) : Tarte aux fruits Lasagnes Rôti	CHALEUR PULSÉE	-	180 - 190	40 - 100	L-6  
					L-2  
Repas complet (Cook4) : Tarte aux fruits Lasagnes Morceaux de viandes Légumes rôtis	CHALEUR PULSÉE	-	180 - 190	40 - 100	L-6  
					L-3  

RECETTE	FONCTION	EAU (g)	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU (numéro L) ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise	Vapeur	100	170-180	30-60	L-2  
Petits gâteaux / Muffins	Vapeur	100	160-170	30-55	L-3  
Fougasse	Vapeur	150	200-220	20-40	L-3  
Petits pains	Vapeur	100	210	25-40	L-3  
Pain (miche)	Vapeur	150	170-180	70-100	L-3  
Rôti de bœuf	Vapeur	200	200	35-60	L-3  
Rosbif 2Kg	Vapeur	250	200	40-70	L-3  
Gigot d'agneau	Vapeur	200	180-200	65-75	L-3  
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg	Vapeur	200	200	60-90	L-3  
Poulet / Lapin / Canard 1 kg	Vapeur	200	200-220	50-70	L-3  
Filets de poisson/steaks	Vapeur	150	180	15-35	L-3  
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	Vapeur	150	180-200	25-40	L-3  
Pom. terre rôties	Vapeur	200	200-220	50-70	L-3  
Poulet rôti de 1 à 1,3 kg	Vapeur	250	200	50-80	L-3  

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite / plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

COUPEZ L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL ET ASSUREZ-VOUS QUE LA TABLE DE CUISSON EST FROIDE AVANT DE LA NETTOYER.

AVANT DE LA RALLUMER, ASSUREZ-VOUS QUE TOUTES LES COMMANDES SONT EN POSITION OFF.

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.

Utilisez des gants de protection lors des opérations.

Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

- N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à récurer car ils peuvent endommager le verre.
- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.
- Une surface qui n'est pas maintenue convenablement propre peut réduire la sensibilité des boutons de panneau de commande.
- Utilisez un racloir uniquement si des résidus sont collés sur la table de cuisson. Respectez les instructions du fabricant pour éviter de rayer le verre.
- Le sucre et les aliments très sucrés peuvent abîmer la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout, ou un nettoyeur pour cuisinière pour nettoyer la table de cuisson (suivez les consignes du fabricant).
- Des déversements de liquide dans les zones de cuisson peuvent provoquer le déplacement ou la vibration des casseroles.
- Après le nettoyage de la table de cuisson, séchez-la soigneusement.

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibres humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez-les avec un chiffon sec.
 - N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.
- N'utilisez pas de produits à base d'alcool comme de l'alcool dénaturé.

DÉPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE CHAUFFANTE SUPÉRIEURE

1. Retirez les grilles de support latérales.
2. Tirez légèrement l'élément chauffant (Fig. 1) et abaissez-le (Fig. 2).
3. Pour replacer la résistance chauffante, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous et en vous assurant qu'elle repose sur le support latéral.

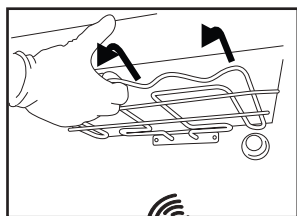


Fig. 1

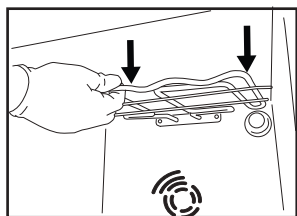


Fig. 2

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir

complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

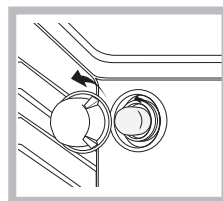
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

REEMPLACER L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.



1. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Remarque : Utilisez une ampoule 40W/230V type G9

L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009).

Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

- Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager.
- Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

NETTOYAGE PAR CATALYSE

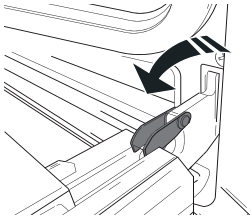
Ce sont des panneaux revêtus d'un émail spécial, qui est capable d'absorber la graisse libérée par les aliments lors de la cuisson. Cet émail est assez fort, de sorte que les différents accessoires (racks, lèchefrites, etc) puissent glisser le long de celui-ci sans l'endommager. Des marques blanches peuvent apparaître sur les surfaces ; ce n'est pas un problème.

Néanmoins, il faut éviter ce qui suit :

- rayer l'émail avec des objets acérés (un couteau, par exemple) ;
- utiliser des détergents ou des matériaux abrasifs

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA VITRE DE LA PORTE DU FOUR

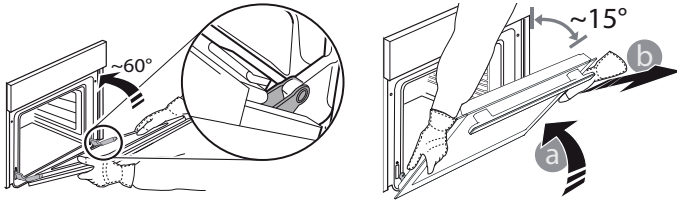
1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



2. Fermez le plus possible la porte.

Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée.

Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.

3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

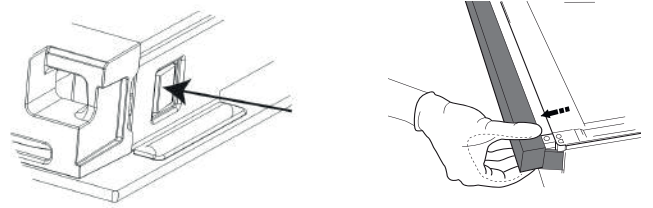
Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est

alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

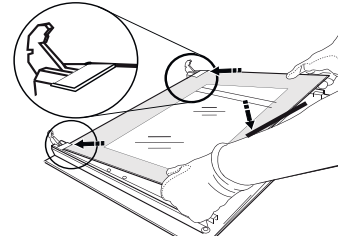
CLIQER POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.



2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

3. Lors du remontage de la vitre de porte intérieure, insérez le panneau en verre correctement de sorte que le texte écrit sur le panneau ne soit pas à l'envers et qu'il soit facilement lisible.



4. Remplacez le bord supérieur : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

DÉPANNAGE

Que faire si...

Causes possibles

Solutions

Le four ne fonctionne pas.

Coupure de courant.
Débranchez de l'alimentation principale

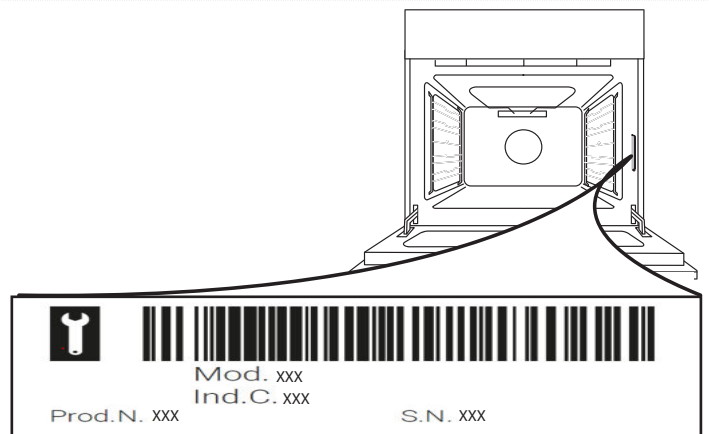
Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

SERVICE APRÈS-VENTE

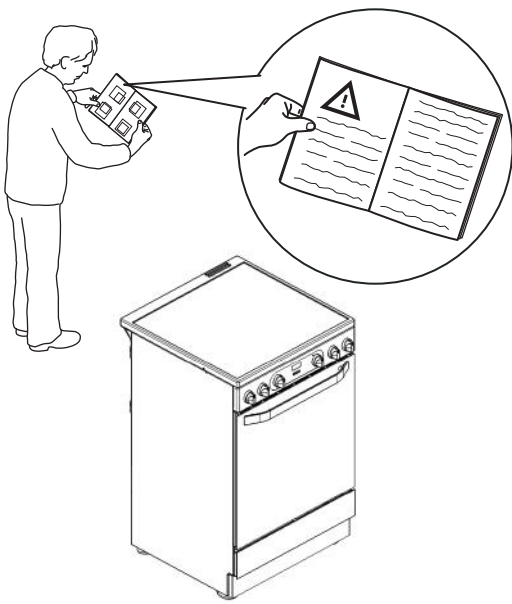
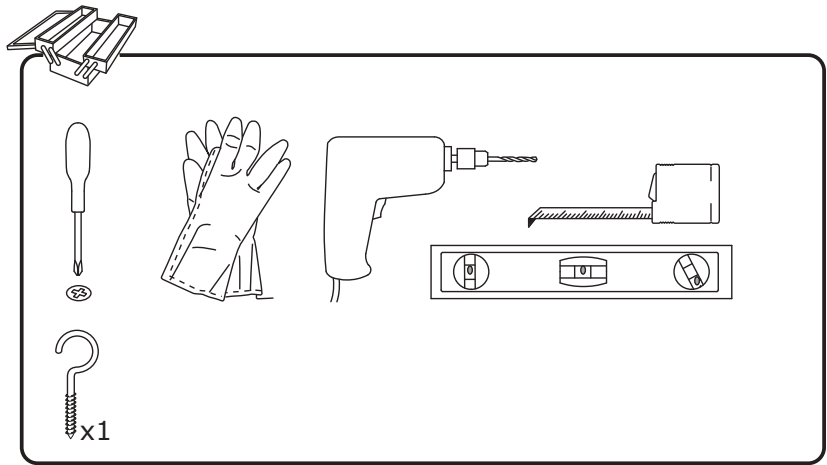
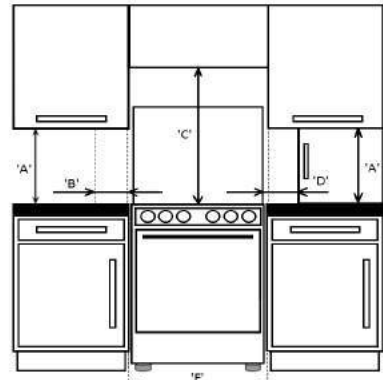
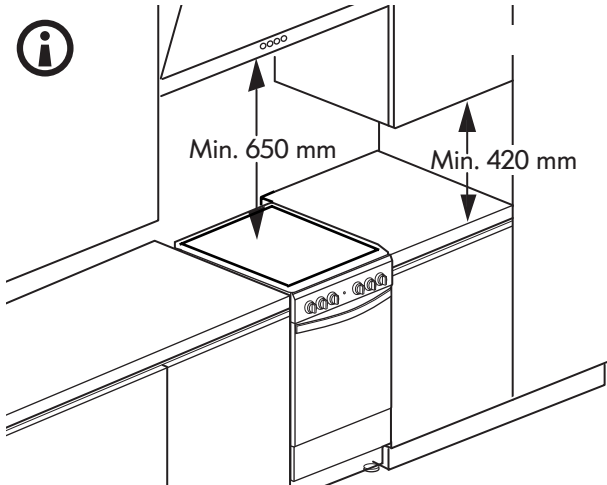
Pour obtenir de l'aide, appelez le numéro disponible dans le livret de garantie fourni avec l'appareil, ou suivez les directives sur notre site Web.

Soyez prêt à fournir :

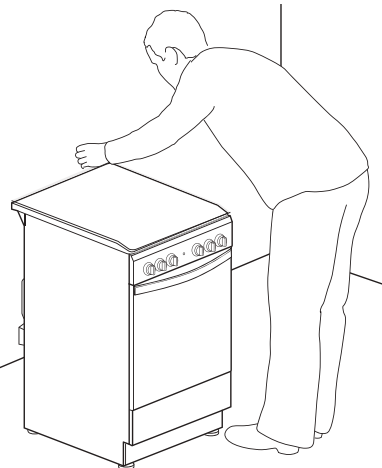
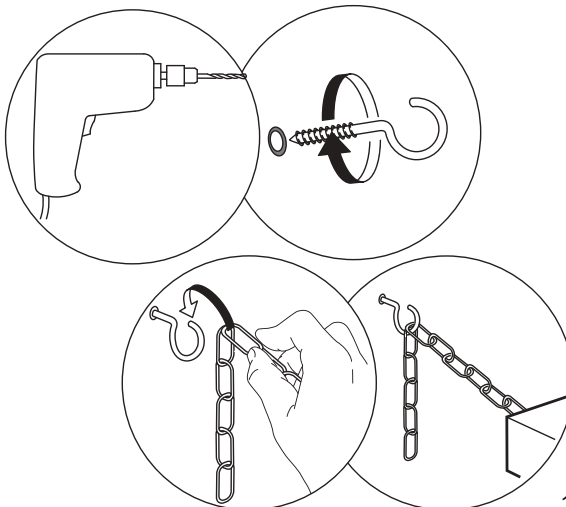
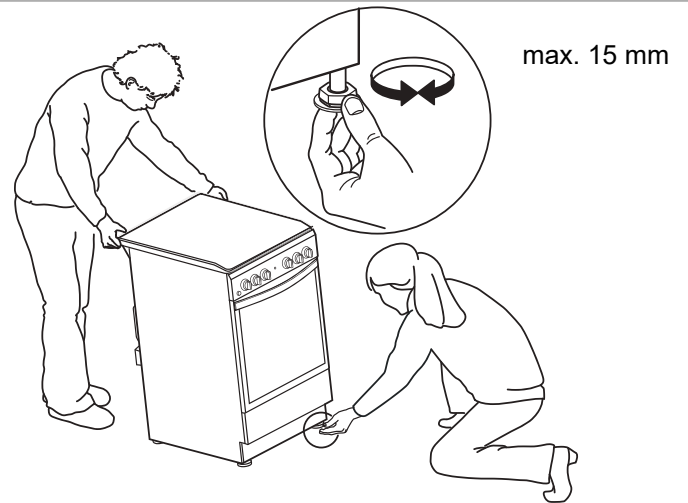
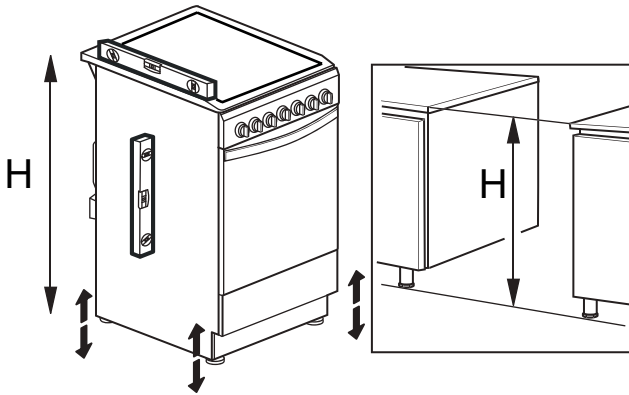
- Une brève description du problème.
- Le type et le modèle exact de l'appareil.
- Le code d'aide (le nombre qui suit le mot SERVICE sur la plaque signalétique placée sur l'appareil, qui est visible sur le bord intérieur gauche lorsque la porte du four est ouverte).
- Votre adresse complète.
- Un numéro de téléphone de contact.



Veillez noter: Si des réparations sont nécessaires, veuillez contacter un Service Après-vente autorisé pour garantir que des pièces d'origines sont utilisées et que la réparation est effectuée correctement. Veuillez vous référer au livret de garantie pour plus d'information sur la garantie.

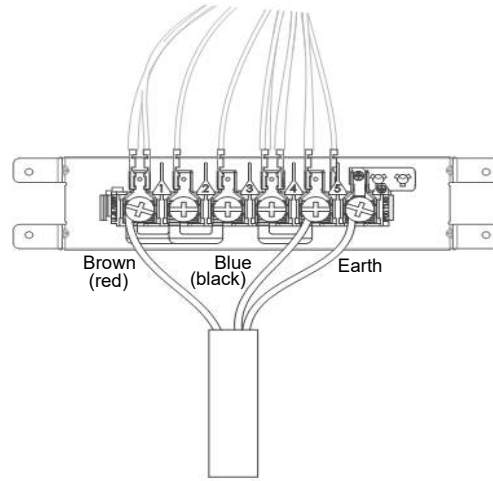
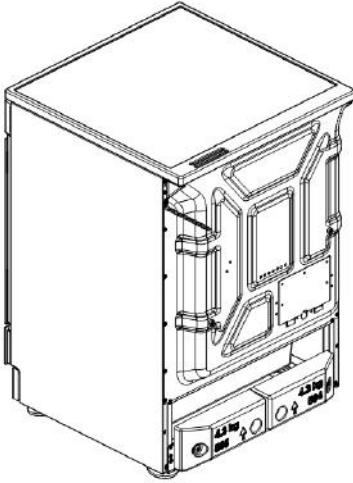
1**2****3**

'A'	'B'	'C'	'D'	'F'
420mm Min	150mm Min	650mm Min	150mm Min	600mm Min

4



5



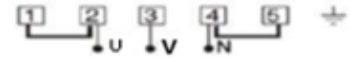
220-240V-



H05V2V2-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
*380-415 3N~



H05V2V2-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
*380-415 2N~



H05V2V2-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57

6

