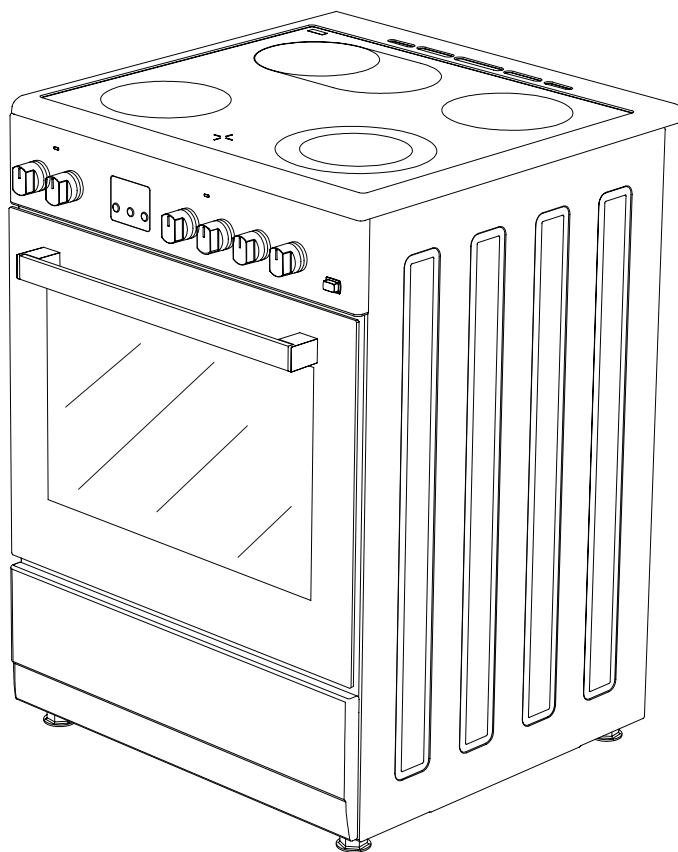


# Cuisinière

50x55 / 50x60 / 60x60

Four Électrique



**MANUEL D'INSTRUCTIONS** **FR**



## **Cher Utilisateur,**

Cet appareil pratique et fonctionnel est fabriqué avec des matériaux de qualité pour répondre à toutes vos exigences.

Veuillez lire attentivement ces instructions avant de procéder à l'installation ou à l'utilisation de l'appareil. Ce guide doit être conservé.

**Avertissement:** Tous nos appareils sont destinés uniquement à un usage domestique et non à un usage professionnel.

### **Note:**

Ce manuel est valable pour plusieurs modèles, certaines caractéristiques présentes dans ce manuel peuvent ne pas être disponibles pour votre appareil.

\*Marquez les produits en option.

**“Conforme au Standart DEEE”**

## TABLE DES MATIERES

Avertissements importants.....	4
Présentation de l'appareil.....	7
Connexion électrique schéma.....	8
Connexion électrique schéma.....	9
Schéma de raccordement de la chaîne.....	9
Installation de votre cuisinière.....	10
Caractéristiques techniques de votre cuisinière.....	10
Si votre appareil de cuisson ne fonctionne pas.....	11
Description du four et des panneaux de commande.....	11
Tableaux de commandes.....	12
Utilisation des foyers chauffants.....	12
Utilisation du four.....	13
Table de cuisson.....	14
Utilisation et description des foyers de cuisson.....	14
Maintenance et nettoyage.....	16
Nettoyage et entretien de la vitre avant de la porte du four.....	16
Assemblage de la porte du four.....	17
Changement de la lampe du four.....	18
Les accessoires.....	19
Parois Catalytiques.....	20
Rôtisserie.....	20
Mise au rebut respectueuse de l'environnement et informations relatives à l'emballage.....	21

## **AVERTISSEMENTS IMPORTANTS**

- 1.AVERTISSEMENT:** Pour éviter tout risque d'électrocution, assurez-vous que le circuit électrique du produit est ouvert avant de remplacer la lampe.
- 2.AVERTISSEMENT:** Avant de toucher les bornes de connexion, il est indispensable de couper tous les circuits d'alimentation.
- 3.AVERTISSEMENT:** Les parties accessibles du grill peuvent devenir chaudes lorsqu'il est en marche. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil.
- 4.AVERTISSEMENT:** Des précautions doivent être prises lors de la cuisson avec des graisses et des huiles, car elles peuvent être dangereuses et provoquer un incendie.
- 5.AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie ! Évitez de ranger les produits alimentaires sur la surface de cuisson.
- 6.AVERTISSEMENT:** Si la surface est fissurée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- 7.AVERTISSEMENT:** Les parties accessibles de l'appareil peuvent devenir chaudes lorsqu'il est en marche. Ne laissez pas les enfants s'en approcher.
- 8.AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- 9.** Les conditions de réglage de l'appareil sont indiquées sur l'étiquette.(ou les étiquettes de données)

**10.**Cet appareil n'est pas raccordé à un système d'évacuation des produits de combustion. Par ailleurs, ledit appareil doit être raccordé et installé selon la législation applicable. Considérez les exigences relatives à la ventilation.

**11.**Les parties accessibles du gril peuvent devenir chaudes lorsqu'il est en marche. Ne laissez pas les enfants s'en approcher.


**12.AVERTISSEMENT: L'appareil est destiné à la cuisson. Par conséquent, il ne doit pas être utilisé à d'autres fins telles que le chauffage d'une pièce.**

**13.**Un équipement de protection supplémentaire est fourni pour éviter que l'utilisateur ne touche par inadvertance aux portes du four. Cet équipement doit être installé s'il y a des enfants.

**14.**Ces instructions sont applicables pour les pays dont les symboles sont indiqués sur l'appareil. Si le symbole du pays n'est pas disponible sur l'appareil, il convient de lire les instructions techniques pour adapter l'appareil aux conditions dudit pays.

**15.**N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur pour nettoyer l'appareil.

**16.**Avant d'ouvrir la porte du four, nettoyez les résidus qui s'y trouvent. Laissez d'abord le four refroidir avant de refermer la porte.



**17.**N'essayez jamais d'éteindre une flamme avec de l'eau ; coupez d'abord l'alimentation et, à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture, couvrez la flamme.

**18.**N'utilisez pas de produits de nettoyage durs et abrasifs ou des couteaux racleurs pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer ou érafler la surface.

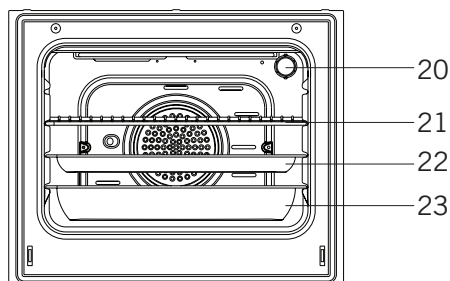
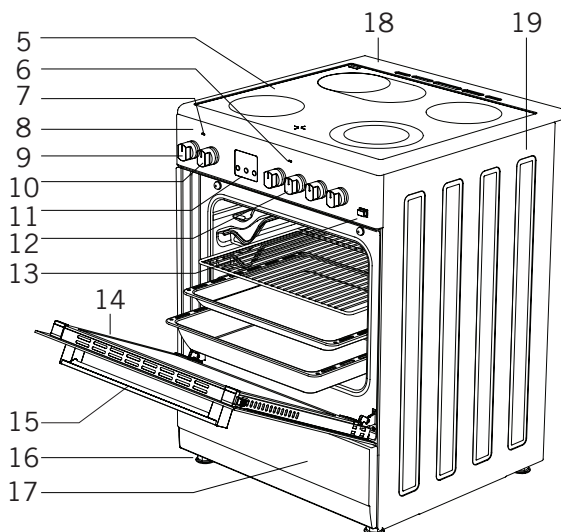
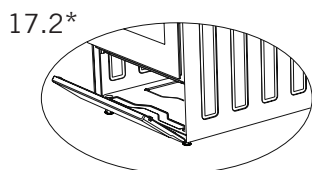
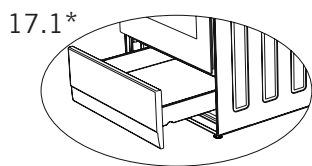
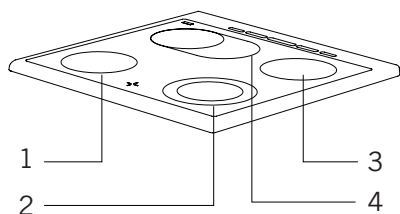
**19.**Après avoir introduit un plat, assurez-vous que la porte est bien fermée.

**20.**Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans sans surveillance s'approcher de l'appareil.

**21.**Évitez de toucher les éléments chauffants, au risque de vous brûler.

**22.**Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissances si une personne chargée de la sécurité les surveille ou leur apprend à utiliser le produit en toute sécurité et en étant conscients des dangers y afférents.

## PRESENTATION DE L'APPAREIL



Les figures 17.1 et 17.2 sont données en option pour les fours de dimensions 50x60 et 60x60.(\*)

La figure 17.1 n'est pas disponible pour les fours de dimension 50x55 et la figure 17.2 est donnée en option.(\*)

1. Élément chauffant Ø140mm
2. élément chauffant Ø120 / 180mm
3. Élément chauffant Ø140mm
4. Élément chauffant Ø140 / 250mm
5. Plateau supérieur en verre
6. Lampe LED de la partie cuisinière
7. Lampe LED de la partie four
8. Panneau de Commande

9. Réglage de la partie Thermostat
10. Réglage de la partie four
11. Minuteur Digital(option)
12. Boutons de contrôle de la partie cuisinière
13. bouton d'ignition
14. Porte du four
15. Poignée du four
16. Pied en plastique
17. Porte de rangement

- 17.1. Tiroir
- 17.2. Abattant
18. Métal plaque supérieure
19. Panneau latéral
20. Lampe
21. Grille
22. Plateau standard
23. Plateau profond\*

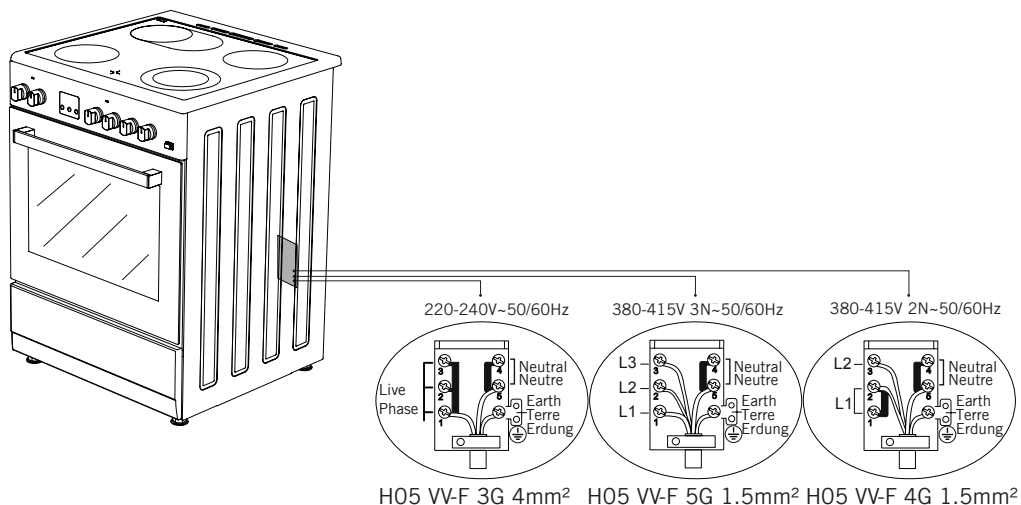
## **MISES EN GARDE IMPORTANTES**

### **Branchement Electrique Et Securite**

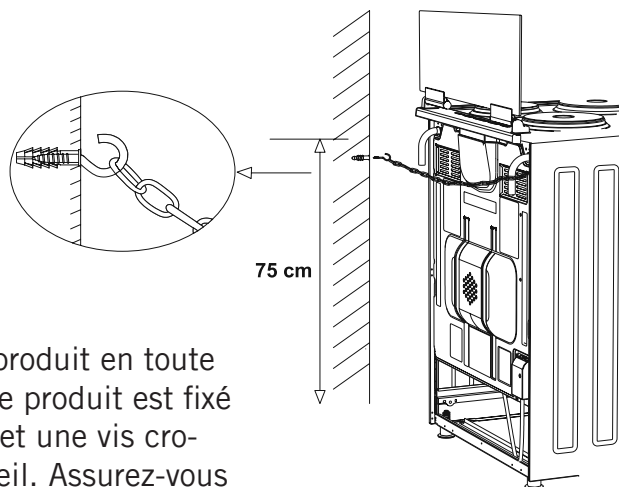
- 1.** Il vous faut un fusible de 40 Amp. pour le four et les 4 éléments vitro, selon le modèle. En cas de besoin l'installatin peut être effectuée avec l'aide d'un électricien habilité.
- 2.** Votre appareil est conçu pour une puissance électrique de 220-240V / 380-415V AC, 50/60Hz. Si ces puissances sont différentes de celles enoncées, contacter votre service.
- 3.** Le branchement électrique de votre appareil de cuisson doit se faire uniquement avec des prises de terre correspondantes aux normes recommandées. Si aucune prise de terre n'est disponible dans l'environnement de montage de l'appareil, contacter immédiatement un électricien habilité. Le producteur n'est pas responsable des dommages causés suite aux branchements avec des prises non conformes.
- 4.** Si votre câble de branchement est endommagé, celui ci doit impérativement être remplacé par un service autorisé ou par un électricien habilité afin d'éviter les dangers pouvant apparaître.
- 5.** Les câbles électrqiues ne doivent absolument pas êtrer en contact avec les parties chaudes de votre appareil de cuisson.
- 6.** Votre appareil de cuisson doit être dans une pièce ventilé et doit se trouver sur un sol plat.
- 7.** Nous vous demandons d'utiliser votre appareil de cuisson dans un lieu sec.
- 8.** L'appareil doit être ajusté au niveau du plan de travail. Ajuster ce niveau en utilisant les pieds si nécessaire.



## CONNEXION ÉLECTRIQUE SCHÉMA

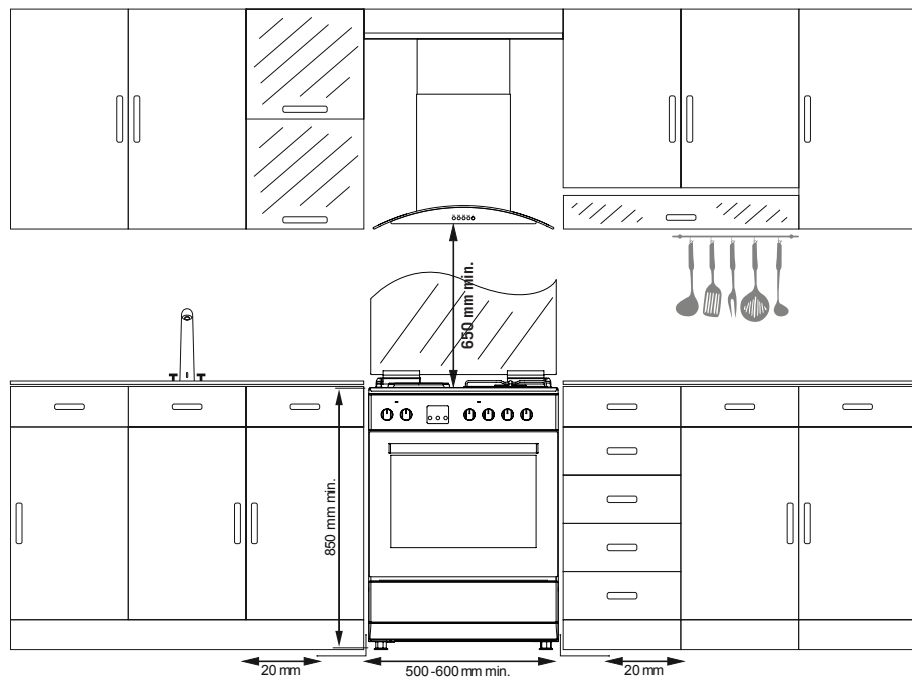


## SCHÉMA DE FIXATION DE LA CHAÎNE



Pour être sûr d'utiliser le produit en toute sécurité, assurez-vous que le produit est fixé sur le mur avec une chaîne et une vis crochet avant d'utiliser l'appareil. Assurez-vous que le crochet est vissé de façon sécurisée dans le mur.

## INSTALLATION DE VOTRE CUISINIÈRE



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE VOTRE CUISINIÈRE

Spécifications	50x55	50x60	60x60
Largeur extérieure	500mm	500mm	600mm
Profondeur extérieure	560mm	630mm	630mm
Hauteur extérieure	855mm	855mm	855mm
Puissance de la lampe	15W		
Thermostat	40-240 °C		
Elément chauffant du bas	1000W	1000W	1200W
Elément chauffant du haut	800W	800W	1000W
Elément chauffant turbo	----	1800W	2200W
Elément chauffant du grill	1500W	1500W	2000W
Tension d'alimentation	220-240/380-415V,50/60 Hz		
Chauffage céramique ø140	1200W		
Chauffage céramique ø180	1700W/1800W		

## SI VOTRE APPAREIL DE CUISSON DE FONCTIONNE PAS

1. Merci de bien vouloir vérifier que les branchements électriques sont bien connectés et que votre appareil est allumé.















2. Merci de bien vouloir vérifier qu'il y a bien l'arrivée de l'électricité du raccordement électrique.

3. Merci de vérifier les fusibles.

4. Vérifier l'horloge/ la programmation de la minuterie manuelle  
(Pour option de minuterie digitale)

5. Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème, merci de contacter le constructeur ou un agent similaire ou une personne qualifiée.

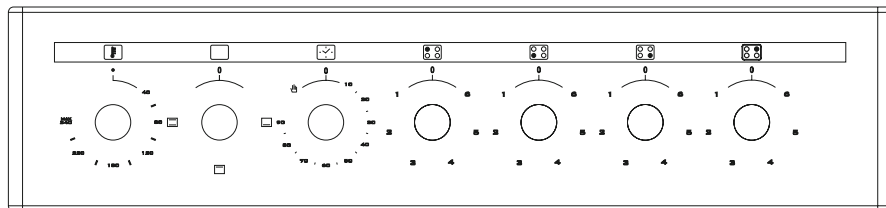
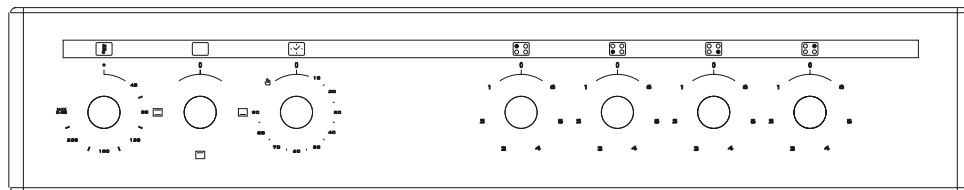
## DESCRIPTION DU FOUR et des PANNEAUX DE COMMANDE

	Tourne broche (Grill poulet)		Ventilateur
	Résistance supérieure et inférieure		Instrument chauffant turbo + ventilateur
	Lampe		Résistance supérieure et inférieure + ventilateur
	Résistance chauffant inférieure + ventilateur		Grill et ventilateur
	Grill + tournebroche		Grill
	Grill + lampe		Résistance voute
	Minuterie électrique		Résistance sole

**BOUTON DU THERMOSTAT:** Pour faire marcher votre four, le thermostat doit être réglé à la température désirée. Vous pouvez régler le thermostat entre 40 °C et 240 °C degrés.

**BOUTON MINUTERIE MECANIQUE\*:** Pour faire marcher votre four, la minuterie doit être réglée sur le temps désiré. (en option)

## TABLEAUX DE BORD



## UTILISATION DES ÉLÉMENTS VITROCÉRAMIQUES

	NIVEAU 1	NIVEAU 2	NIVEAU 3	NIVEAU 4	NIVEAU 5	NIVEAU 6
Ø80mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
Ø180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø145mm Rapide	500W	1000W	1500W	---	---	---
Ø180mm Rapide	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
Ø180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
Ø145mm Rapide	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
Ø180mm Rapide	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W
Ø220mm	220W	350W	560W	910W	1460W	2000W

**1.** Les zones vitrocéramiques électriques ont normalement 6 niveaux de température (comme indiqué ci-dessus)

**2.** Réglez en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre selon le niveau de température désiré pour votre plaque électrique. Lorsque le voyant du bouton s'allume, la plaque chauffe. Lorsque la cuisson est terminée, ramenez le bouton à la position «0».

**3.** Utilisez des casseroles à fond plat qui sont bien en contact avec la table pour utiliser l'énergie de façon optimale.

## UTILISATION DES PARTIES DU FOUR

**1.**Lors de la première utilisation de votre four, une odeur de neuf apparaîtra, afin de supprimer cette odeur, chauffez votre four pendant 45 minutes à 240 °C et assurez vous que celui ci est bien vide.

**2.**Afin d'assurer une cuisson dans votre four vous devez tourner les boutons de cuisson.

**3.**Autrement le four ne s'allumera pas.

**4.**La table mise à votre disposition vous permettra de positionner le thermostat en fonction des plats à cuisiner.

**5.**Les valeurs données dans la table sont des valeurs obtenues suite à des tests réalisés par nos laboratoires.

**6.**Vous y trouverez différents goûts répondant à vos habitudes de cuisson.

**7.**Vous pouvez cuisiner du poulet en vous aidant de la broche (option)

**8.**Temps de cuisson: le temps peut varier en fonction de la puissance électrique et du matériel.

**9.**Pendant la cuisson, nous vous recommandons de ne pas ouvrir la porte de votre four afin d'obtenir une cuisson parfaite.

**10.**Autrement de l'air entrera dans le four et vous risquez de ne pas obtenir le résultat souhaité.

**11.**Pour la cuisson de gâteau, l'utilisation de plateau pour gâteau vous apportera un meilleur résultat.

## TABLE DE CUISSON

Plats	Fonction de Cuisson	Temperature (°C)	Position De La Grille	Temps de Cuisson (min.)
Gâteau	Statique / Statique+Ventilateur	170-180	2	35-45
Petits Gâteaux	Statique / Turbo+Ventilateur	170-180	2	25-30
Petit Pâté	Statique / Statique+Ventilateur	180-200	2	35-45
Pâtisserie	Statique	180-190	2	25-30
Cookies	Statique	170-180	3	20-25
Tarte Aux Pommes	Statique / Turbo+Ventilateur	180-190	2	50-70
Gateau Éponge	Statique	200/150	2	20-25
Pizza	Statique+Ventilateur	180-200	3	20-30
Lasagne	Statique	180-200	2	25-40
Meringue	Statique	100	2	60
Poulet	Statique+Ventilateur / Turbo+Ventilateur	180-190	2	45-50
Poulet Grillé	Gril	200-220	4	25-30
Poisson Grillé	Gril+Ventilateur	200-220	4	25-30
Contrefilet	Gril+Ventilateur	Max.	4	15-20
Boulette De Viande	Gril	Max.	4	20-25

## UTILISATION ET DESCRIPTION DE LA TABLE DE CUISSION

	NIVEAU 1	NIVEAU 2	NIVEAU 3	NIVEAU 4	NIVEAU 5	NIVEAU 6	NIVEAU 7	NIVEAU 8	NIVEAU 9	MAX.
Ø140mm Commutateur	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
Ø180mm Commutateur	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
Ø180mm Régulateur	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
Ø140/250mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
Ø120/180mm Double	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W



**Correct**



**Mauvais**



**Mauvais**



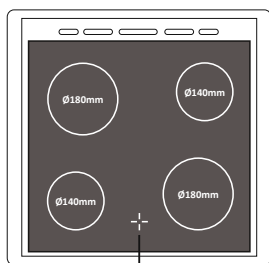
**Mauvais**

1. Allumez la plaque de cuisson à l'aide des boutons situés sur le panneau de commande. Vous pouvez régler la puissance en fonction de la température désirée.

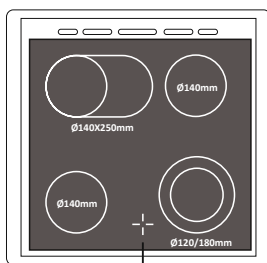
2. Afin d'avoir une cuisson réussie, le fond de la casserole doit être épais et plat.

3. La dimension de la casserole doit être identique à celle de la zone de cuisson.

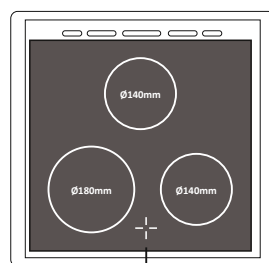
4. Pour allumer tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. La température est réglée avec l'indicateur se trouvant sur le bouton.



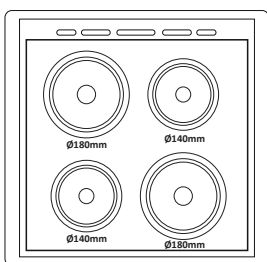
Témoin de chaleur résiduelle



Témoin de chaleur résiduelle



Témoin de chaleur résiduelle

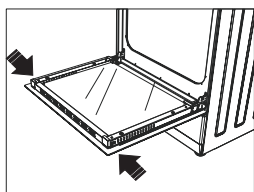


## MAINTENANCE et NETTOYAGE

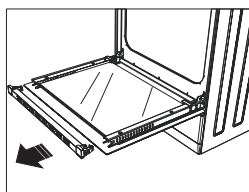
1. Déconnectez le câble alimentant le four en électricité, de la prise murale.
2. Pendant que le four marche ou peu après, il est extrêmement chaud. Il vous faut éviter de toucher les éléments chauffants.
3. Ne nettoyez jamais la partie intérieure, le panneau, le couvercle, les tiroirs et toutes les autres pièces du four avec des outils comme une brosse dure, une éponge métallique ou un couteau. N'utilisez pas de produits abrasifs, qui rayent et des détergents.
4. Après avoir nettoyé les parties intérieures du four avec un chiffon savonneux, rincez et séchez complètement avec un chiffon sec.
5. Nettoyez les surfaces en verre avec des nettoyeurs spéciaux pour verre.
6. Ne nettoyez pas votre four avec des nettoyeurs à vapeur.
7. Lavez les têtes de brûleur de temps en temps avec de l'eau savonneuse et nettoyez les conduites de gaz avec une brosse.
8. Avant d'ouvrir le couvercle supérieur du four, essuyez le liquide se trouvant sur le couvercle. De plus, avant de le fermer, assurez-vous que la plaque de cuisson est suffisamment refroidie.
9. N'utilisez jamais de produits inflammables comme un acide, un solvant et de l'essence lorsque vous nettoyez votre four.
10. Ne lavez pas d'élément de votre four dans votre lave-vaisselle.
11. Pour nettoyer la porte frontale en verre du four, enlevez les vis de fixation de la poignée avec un tournevis et enlevez la porte du four. Puis nettoyez et rincez complètement. Après séchage, remplacez la porte correctement et réinstallez la poignée.

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA VITRE DE LA PORTE AVANT DU FOUR

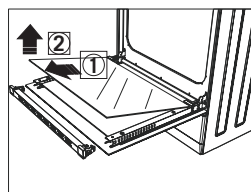
Retirez le profilé en appuyant sur les loquets en plastique des côtés gauche et droit, comme illustré dessin 1, et tirez-le vers vous, comme illustré dessin 2. Puis, retirez la vitre intérieure, comme illustré dessin 3. Au besoin, procédez de la même manière pour le retrait de la vitre du milieu. Une fois le nettoyage et l'entretien achevés, remplacez les vitres et le profilé dans l'ordre inverse. Assurez-vous que le profilé est placé comme il convient.



Dessin 1



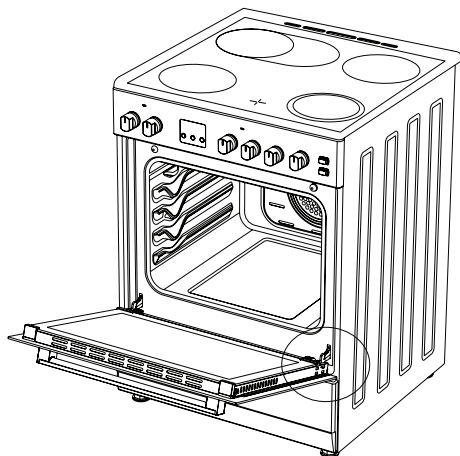
Dessin 2



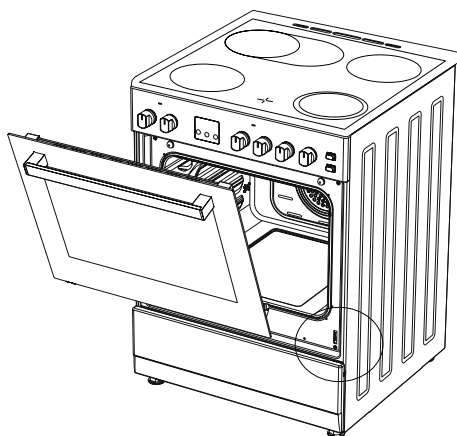
Dessin 3



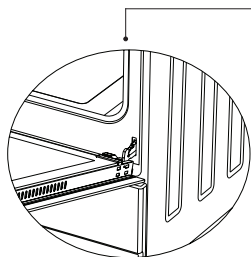
## ASSEMBLAGE DE LA PORTE DU FOUR



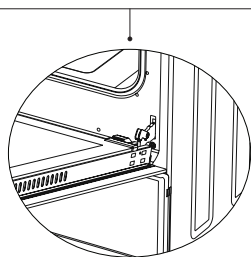
Dessin 4



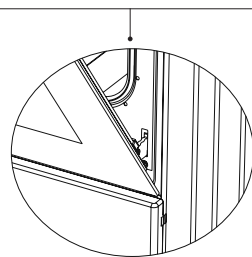
Dessin 5



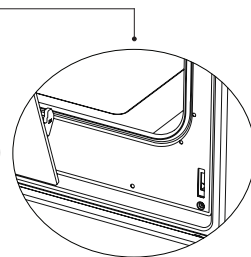
Dessin 4.1



Dessin 4.2



Dessin 5.1



Dessin 5.2

Ouvrir complètement la porte du four en la tirant vers vous. Puis, comme indiqué sur le **Dessin 4.1**, réalisé l'opération de déverrouillage en tirant vers le haut le verrou de la charnière à l'aide d'un tournevis.

Positionnez le verrou de la charnière au degré d'angle le plus grand comme sur le **Dessin 4.2**. Positionner de la même façon les deux charnières qui attachent la porte du four au four.

Puis fermer la porte du four que vous avez ouvert en le posant sur le verrou de la charnière jusqu'à qu'elle soit en position , comme sur le **Dessin 5.1**.

Pour retirer la porte du four, lorsque vous êtes au niveau proche de la position fermée, tenir la porte avec les deux mains et tirer vers le haut comme indiqué sur le **Dessin 5.2** .

Pour remettre la porte du four à sa place, effectuer les mêmes opérations dans le sens inverse.

## CHANGEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

Pour éviter le risque d'électrocution, assurez-vous que le circuit de l'appareil est ouvert avant le changement de la lampe. (Le fait que le circuit soit ouvert signifie que l'électricité est coupée)

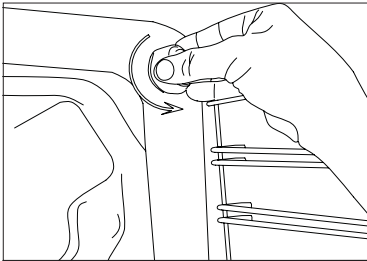
**1-**Couper d'abord la connexion électrique de l'appareil et assurez-vous que l'appareil a refroidi.

**2-**Retirer la protection en verre en tournant comme indiqué dans le dessin ci-contre. Si vous avez du mal à tourner, l'utilisation de gant en plastique va vous faciliter la tâche.

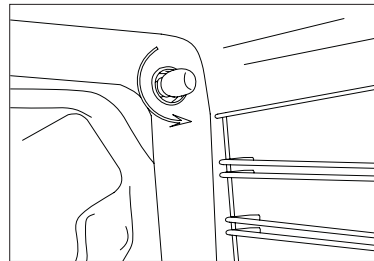
**3-**Puis retirer la lampe en la tournant et insérer la nouvelle lampe qui a les mêmes propriétés. Les propriétés de la lampe doivent être ainsi:

- 230 V, AC
- 15 W
- Type E14

**4-**Remettre la protection en verre, brancher le câble électrique de l'appareil et terminer l'opération de changement de lampe. Vous pouvez utiliser votre four maintenant.

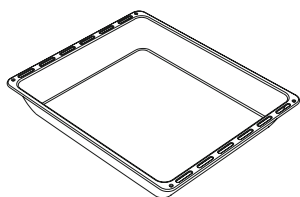


Dessin 6



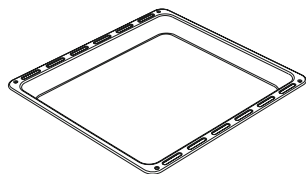
Dessin 7

## LES ACCESSOIRES



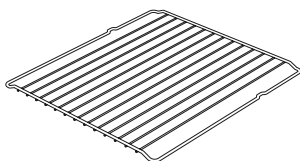
### Plaque Profonde\*

Utilisée pour les farinages, grandes fritures et plats avec sauces. Pour les cakes, plats congelés et plats avec viande, il peut aussi être utilisé comme récupérateur de gras en cas de grillade sur la grille.



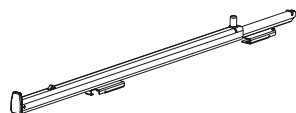
### Plaque

Utilisée pour les farinages (gâteau, biscuit, etc) et produits congelés.



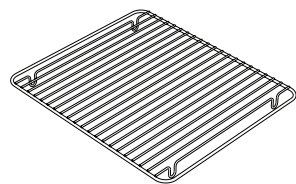
### Grille

Utilisée pour les plats à rôtir, frire ou pour installer les produits congelés.



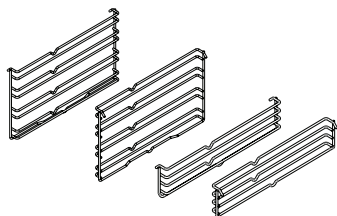
### Rails télescopiques (en option sur certains modèles)

Grâce aux rails télescopiques, les plaques et étagères peuvent être facilement retirées et insérées.



### Grille à Placer Dans le Plateau (option)

Les aliments tels que beefsteak qui peuvent coller pendant la cuisson sont posés sur une grille à installer sur le plateau. De cette façon on empêche à l'aliment de toucher et de coller sur le plateau.

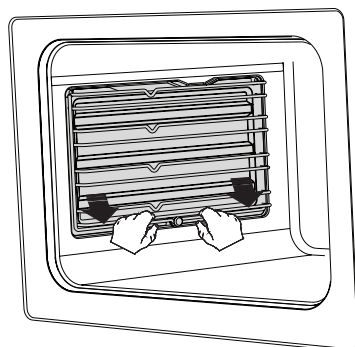


### Etagères en Grille Inférieure et Supérieure\*

Vous pouvez installer les plaques et plaques profondes sur les niveaux inférieure et supérieure pendant la cuisson.

## PAROIS CATALYTIQUES\*

Les parois catalytiques se trouvent à gauche et à droite de la cavité située sous les guides. Les parois catalytiques expulsent la mauvaise odeur et permettent d'obtenir une meilleure performance de la cuisinière. Elles absorbent également les résidus d'huile et nettoient votre four lorsqu'il est en marche.

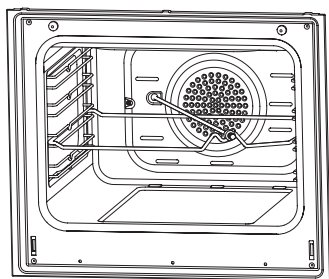


Dessin 11

## Retrait des parois catalytiques

Pour retirer les parois catalytiques, vous devez retirer les guides. Une fois les guides démontés, les parois catalytiques seront dégagées automatiquement. Vous devez changer les parois catalytiques après 2 ou 3 ans.

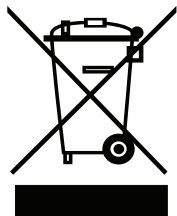
## RÔTISSAGE DU POULET\*



Dessin 12

Placez la broche à rôtir sur le cadre. Faites glisser le cadre de la broche à rôtir dans le four au niveau souhaité. Installez le récipient de récupération à travers la partie inférieure pour la récupération des aliments. Ajoutez de l'eau dans le récipient de récupération pour un nettoyage facile. N'oubliez pas de retirer le plastique de la broche à rôtir. Après la cuisson, vissez la poignée plastique sur la broche et retirez les aliments du four.

## MISE AU REBUT RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT



Procédez à la mise au rebut de l'emballage de manière écologique.

Le présent appareil est étiqueté conformément à la Directive 2012/19/UE du parlement européen relative aux appareils électriques et électroniques usagés (déchets d'équipements électriques et électroniques-DEEE). La directive ci-dessus détermine le cadre de retour et de recyclage des appareils usagés tels qu'appliqué au sein de l'UE.

## INFORMATIONS RELATIVES À L'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les ordures ménagères habituelles ou autres déchets. Transportez-les plutôt vers les points de collecte de matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.