

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за употреба



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات الاستعمال

**INSTRUCTIONS AND ADVICE FOR INSTALLING,
USING AND SERVICING OF COOKERS**

**INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION,
ET D'ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE**

ENGLISH	Instructions for use	Page 3-31
FRANÇAIS	Mode d'emploi	Page 32-61

CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	4
IMPORTANT INSTRUCTIONS	10
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	11
USER'S INSTRUCTIONS	15
TROUBLESHOOTING	24
TECHNICAL FEATURES	25
INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER	26
AFTER-SALES SERVICE	31

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THE SAFETY OF OTHERS ARE VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety messages, to be read and observed at all times.



This is the safety alert symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential hazards to themselves and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the terms:



DANGER

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.



WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

This manual and the appliance itself provide important safety advices, to be read and observed at all times.

All safety Warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions:

- **Failure to follow these instructions may involve risks.**
- **The manufacturer declines any liability for failure to follow this guide.**
- **Keep these instructions for future reference.**
- **Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.**
- **The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.**
- **Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.

- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply.
- Power cable replacement must be carried out by a qualified Technician. Contact an authorized service centre.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- For installation to comply with current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories,

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- taking care not to touch the heating elements.
- **Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.**
 - **Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.**
 - **Do not use containers made of synthetic materials.**
 - **Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.**
 - **Never leave the appliance unattended during food drying.**
 - **If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.**
 - **The installation, and maintenance operations listed in section «INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER» must only be carried out by qualified personnel.**
 - **This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g. heating rooms). The manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.**
 - **Once the packaging has been removed from the outer surfaces and the various inner parts, thoroughly check that the appliance is in perfect**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

condition. If you have any doubts do not use the appliance and call in a qualified person.

- **The packaging materials used (cardboard, plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) must not be left with in easy reach of children because they are a potential hazard source. All packaging materials used are environmentally-friendly and recyclable.**
- **Before connecting the appliance ensure that the rating plate data corresponds to that of the gas and electricity supply (see section «TECHNICAL FEATURES»).**
- **If the surface of the glass hob is cracked, do not use it and switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.**
- **Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate in when barefoot.**
- **Do not use the appliance when barefoot.**
- **Do not leave the appliance exposed to the atmosphere (rain, sun, etc.).**

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating element. Very young (0-3 years) and young children (3-8 years) shall be kept away unless continuously supervised.

Keep children away from the product during the cooking cycle.

Children from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing over the open oven door, or too high weights are leant on the open oven door, two chains must be screwed on the back on the cooker and fixed to the wall with hooks. Ensure the chains are taut. Please refer to instructions for installation.

Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

- Never try to extinguish a fire with water, but switch of the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.**
- Do not store items on the cooking surfaces.**
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass. Never use sponges or abrasive products, and solvents to remove stains or adhesives on the painted or stainless steel surfaces.**
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **Do not use a steam cleaner.**
- **The appliance is to be placed directly on the floor and shall not be mounted on a base.**
- **Keep the appliance clean. Food residues can be a fire hazard.**
- **If an electrical socket near the appliance is used, ensure that the cables of any other electrical appliances do not come into contact with the oven and are at a sufficient distance from the hot parts of the oven.**
- **After using the appliance ensure that all the controls are in the off or closed position, and check that the "0" on the knob corresponds with the symbol "•" printed on the front panel.**
- **Before carrying out any kind of cleaning, or maintenance operation, disconnect the appliance from the electricity supplies.**
- **Using the glass scraper, clean from the cooking zone, any pieces of tin foil or plastic objects that could have melted or stuck; likewise sugar or sugary food spilled over during cooking.**
- **After the hour or so has elapsed leave the oven to cool down and then clean its interior with hot water and a mild detergent. Also wash the accessories (shelves, trays, drip pan, spit..) prior to use.**

IMPORTANT INSTRUCTIONS

- For this reason, we recommend that you to contact your nearest Service Centre specifying the model of your appliance and the type of problem.

The appliance was designed and made in accordance with the European standards listed below:

=>EN 60 335-1 and EN 60 335-2-6 (electrical) plus relative amendments.

The appliance complies with the prescriptions of the European Directives as below:

=>2006/95/EC concerning electrical safety (BT).

=>2004/108/EC concerning electromagnetic compatibility (EMC).

Oven that could come into contact with foodstuffs are made with materials that comply with the provisions of the 1935/2004 EC directive.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packing material

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol (♻). The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

PRESENTATION

The cookers are fitted with a hob to vitroceramic, and a electric oven; the latter can be either conventional or forced type (with fan).

Each knob on the front panel has a diagram printed above it showing to which plate it refers. The combination of the different sized plates offers the possibility of various types of cooking.

The oven walls are fitted with various runners (fig. 1) on which the following accessories can be placed.

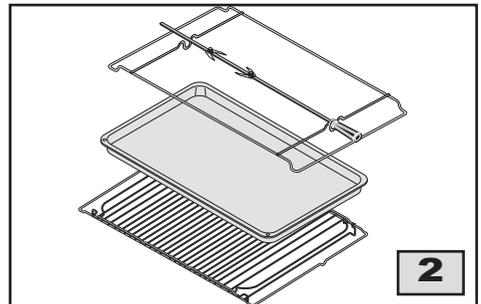
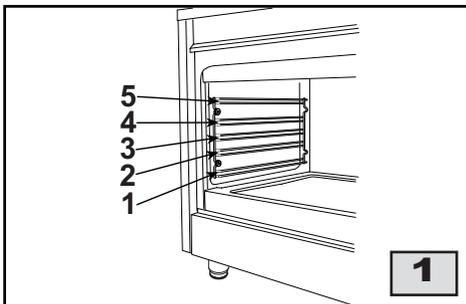
Supply and quantities vary from model to model:

- oven shelf
- drip tray or drip pan
- set spit (*)

(*) Only certain versions.

The cookers can be fitted with a small compartment under the oven that can be used for storing things.

Remember that the surfaces become hot, do not to place inflammable materials inside.



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

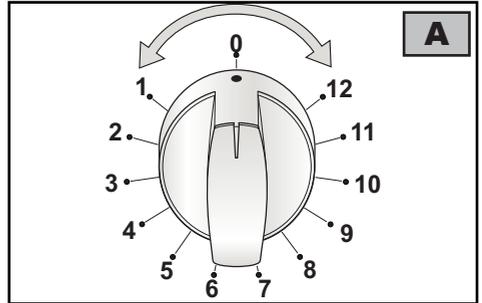
DESCRIPTION OF THE CONTROLS

ENERGY REGULATOR KNOB (A) - single cooking zone

By turning the knob to the right or to the left we find the following symbols:

0 = heating elements off

from 1 to 12 = minimum and maximum power



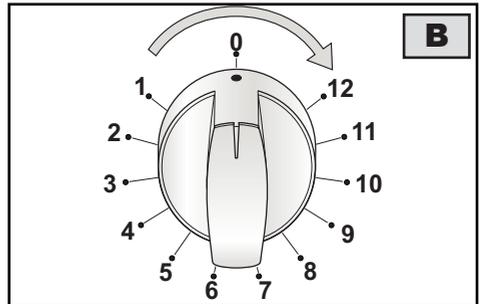
ENERGY REGULATOR KNOB (B) - double cooking zone

By turning the knob to the right we find the following symbols:

0 = heating elements off

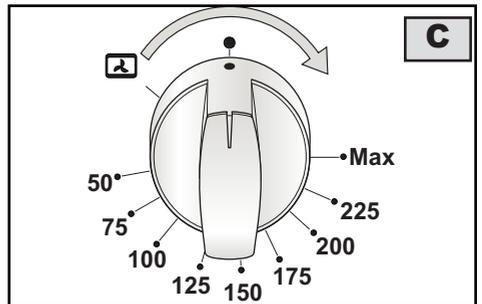
from 1 to 12 = minimum and maximum power for single cooking zone

from 12 to 0 = maximum power for double cooking zone



THERMOSTAT KNOB FOR THE FAN OVEN (C)

By turning the oven knob clockwise we will find the different oven temperature values (from 50°C to Maxi).

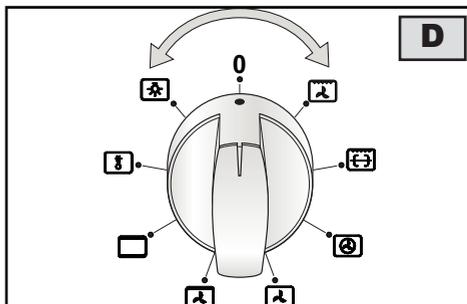


DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

FAN OVEN FUNCTION SELECTOR KNOB (8) (D)

By turning the knob to the right or to the left we will find the following symbols:

- 0 = Oven off
-  = Oven light on, which stays on for all functions
-  = Fan on
-  = Top and bottom heating elements on
-  = Top and bottom heating elements and fan on
-  = Bottom heating element and fan on
-  = Rear heating element and fan on
-  = Grill + spit heating element on (*)
-  = Grill heating element and fan on



(*) **only certain versions**

RED LIGHT

If present, when lit it indicates that one or more of the hob electric plates is working, if the hob is mixed, or one of the oven electric components.

YELLOW LIGHT

If present, when lit it indicates that either the electric oven or electric grill is working. While the oven is being used the light will switch off when the set temperature is reached. During baking it is normal for the yellow light to switch on and off several times as the oven temperature is controlled.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

ELECTRONIC PROGRAMMER "TOUCH"

Setting the time.

After connecting to mains or after a power cut, symbol "A" and "0,00" will both flash simultaneously on the display.

Keep pressed for some seconds simultaneously + and - buttons or just MODE button, till when symbol "A" turn off and symbol  turn on.

Time can be set just when the dot beneath the symbol  flashes.

Time cannot be adjusted during cooking program run.

If time is selected while a automatic cooking program is running, this is deleted.

Program selection

Keep pressed for some seconds MODE button and pressing it in turns, the following programs are selected:

1. Minute Minder

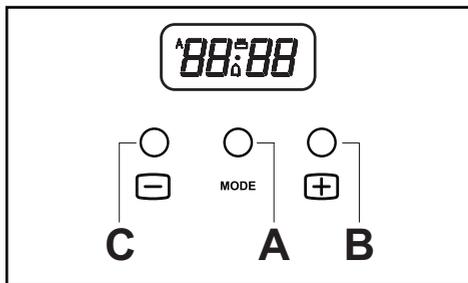
The time turns off, the symbol  turns on and with + and - buttons is possible to select the time alarm. At the end of the set time, the buzzer will start and the symbol  flashes. To turn off the buzzer and turn off the symbol  keep pressed for some seconds MODE button.

The minute minder program runs independently of other cooking programs.

2. Semiautomatic Program with Duration or End Time

Select with + and - buttons the duration. The time of the day turns off, symbol "A" and "dur" flash. At the end of the set time, the buzzer will start and the symbol "A" flashes. To turn off the buzzer press MODE button.

Now the oven is off. Keep pressed for some seconds simultaneously + and - buttons or just MODE button and the symbol  is illuminated.



3. Fully automatic program with Duration and End time

Select with + and - buttons the duration and the end time. The time of the day turns off, symbol "A" and "End" flash. Symbol  turns off and the symbol "A" turns on. The symbol  is illuminated again when the cooking starts. At the end of the set time, the buzzer will start, the symbol  turns off and the symbol "A" flashes. To turn off the buzzer press MODE button.

Now the oven is off. To set the programmer on manual operation keep pressed for some seconds simultaneously + and - buttons or just MODE button and the symbol  is illuminated.

Changing/Clearing programs

Each program can be cleared keeping pressed for some seconds simultaneously + and - buttons. Symbol "A" turns off.

Each program can be changed keeping pressed for some seconds MODE button and then pressing it in turns to the function to be changed. The adjustment can be done with + and - buttons.

Is it possible to check whenever the progress of program keeping pressed for some seconds MODE button and then pressing in turns to the function to be checked.

USER'S INSTRUCTIONS

SWITCHING THE HEATING ELEMENTS

The cooking zones are clearly visible on the hob, being circular. Only the inside of the circles traced on the glass is heated.

The hob has a built-in warning light that switches on when the temperature in the cooking zone exceeds 60°C. This warning light will only switch off when the temperature in the cooking zone has gone below this value and it is for this reason it is called the "residual heat warning".

The heating elements with a single cooking zone, are controlled by energy regulators with 12 positions (A) that permit to obtain a big range of different temperatures.

The heating element with a double cooking zone, are controlled by 12-position energy regulators (B).

By turning the knob from 1 to 12, the powers of the first zone of cooking "1" are regulated. By turning besides the number 12, the second zone of cooking "2" is activated (fig. 3).

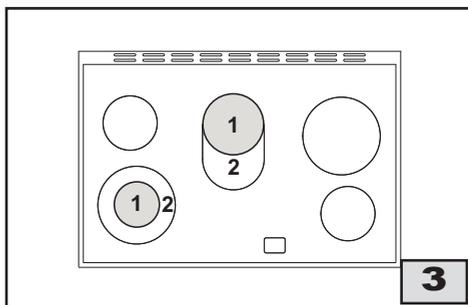
In this position, both work the zone of cooking to the maximum power. By turning the knob counterclockwise to regulate its power.

Only returning on the position "0" the second zone of cooking is disconnected.

A red coloured warning light signals that the heating elements are on.

GENERAL INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR USING CERAMIC GLASS HOB

- Ceramic glass is a natural product and, like any other material in ceramic, can have an uneven surface. You might even see some bubbles inside the ceramic glass itself: these will not influence cooking or the lifetime of the hob.
- Illumination of the single cooking zones might differ. This depends on the technical characteristics of the heating elements. This has absolutely no effect on quality or operation.
- According to how you look at it, the incandescent heating might appear to go over the edge of the cooking zone.
- Do not put very hot pans on the outer edge of the hob.
- **Do not use pans with aluminum bottom.**
- Do not use the hob as a work top and take care not to let hard or sharp objects fall on it. The top could be damaged.
- Do not put empty enamelled pans on the heat. Both the bottom of the pan and the ceramic glass could be damaged.
- Do not drag pans or other objects over the glass top which could get scratched.
- Clean and dry the bottom of the pan before putting it on the hob. Salt, sugar or grains of sand, for example, that could be in greens, can scratch.
- Clean off immediately any spilled liquid.
- Do not cook or reheat food wrapped in tin foil or plastic containers. Both the tin foil and the plastic containers would melt, sticking to the hob.



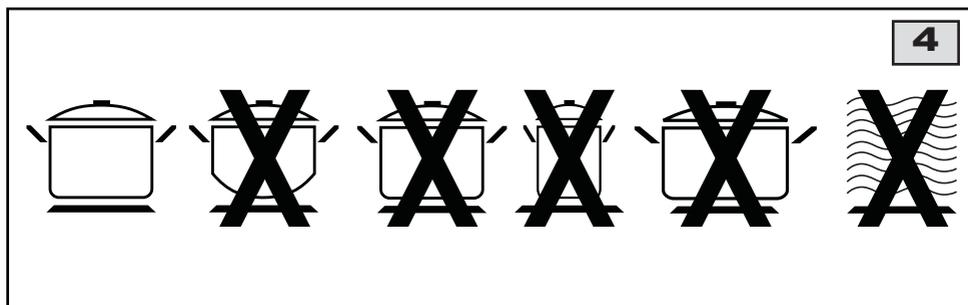
USER'S INSTRUCTIONS

HOW TO SAVE ELECTRICITY

To get the maximum yield with the minimum consumption of electricity it is recommended to keep the following points in mind:

- Switch the hob heating element on only after you have put the pan on the cooking zone or plate.
- Thoroughly dry the bottom of the pan before putting it on the cooking zone or plate.
- Do not use pans with a diameter that is less than that of the cooking zone or plate (fig. 4). When you are buying saucepans keep in mind that the manufacturer usually gives the largest diameter of the pan which is normally bigger than the base diameter.
- Use pans with flat, thick bottoms (see fig. 4). Bottoms that are not flat will make cooking times longer.
- Always put a lid on the pan (fig. 4).
- If cooking time is longer than 40 minutes you can switch the plate off 5 to 10 minutes before the end of cooking time and make use of the residual heat.
- For your information only, the table gives hints on how to use the cooking zones and plates.

Position of knobs	Heat intensity	Possible cooking processes
0	Off	
1-2	Low	To melt butter, chocolate, etc. To heat small amounts of liquid.
3-4	Moderate	To heat greater quantities of liquid.
5-6	Slow	Thawing frozen food and preparing stews, boiling or simmering.
7-8	Medium	Bringing foods to boiling point. For delicate roasts and fish.
9-10	Strong	For roasts, chops and steaks. For large amounts of boiled meat.
11-12	Hot	Bringing large amounts of water to the boil. Frying.



USER'S INSTRUCTIONS

OVEN: GENERAL INSTRUCTIONS

- Always keep the appliance lid open when using the oven, in order to prevent overheating.
- Always grip the centre of the oven door when opening. Do not practice excessive pressures on the door when it is open.
- Do not worry if condensation forms on the door and on the internal walls of the oven during cooking. This does not compromise its efficiency.
- The appliance becomes very hot during use. Do not touch the heating elements inside the oven. Wear oven gloves when placing or removing pans from the oven.
- When removing the tray from the oven, always use the grill pan handle (fig. 3) (if provided). Hook the handle to the edge of the tray and pull it out, slightly lifting it as you do so.
- When inserting or removing food from the oven, check that excess juices do not overflow onto the oven base (oils and fats are highly inflammable when overheated).
- For good results during cooking, we strongly recommend not to cover the base of the oven or the grill with aluminium foil or other materials.
- When grilling always put a little water in the grill pan. The water prevents the grease from burning and from giving off bad smells and smoke. Add more water during grilling to compensate for evaporation.
- After using the appliance ensure that all the controls are in the off position.
- During and after use, the oven door glass and the accessible parts can be very hot, therefore keep children away from the appliance.
- Always keep oven door closed during baking or grilling.

WHAT TO DO THE FIRST TIME YOU USE THE OVEN

If the appliance has a programming accessory, place it on the manual position, and, before cooking for the first time, ensure the oven is empty and its door closed, heat the oven at maximum temperature for 2 hours. This will allow the protective coating on the interior of the oven to be burnt off and dissipate the associated smells. During this time do not stay in the same room and keep it aerated.

HOW TO USE THE SPIT (fig. 5)

- Place the chicken or piece of meat to roast firmly between the two forks on the spit and make sure it is evenly balanced to prevent straining the motor.
- Rest the spit on the support introducing the end in the seat and unscrew and remove the hand grip from the spit.
- Fit support into the corresponding runner, and insert its end into the relative motor coupling.
- Close the oven door, turn the oven knob on the symbol .
- When the grill turns on, the spit turn too.
- **Always use the drip pan to catch the gravy, as indicated in the paragraph "USEFUL COOKING TIPS".**

USER'S INSTRUCTIONS

HOW TO USE THE MULTIFUNCTION OVEN



DEFROSTING AT ROOM TEMPERATURE

Turn the selector knob to the symbol and place the food you want to defrost inside the oven. The length of time required depends on the quantity and type of food.

Selecting this function will only activate the fan. Mild air circulation around frozen food will slowly defrost it. It is particularly suitable for fruit and cakes.



TRADITIONAL COOKING

Turn the selector knob to the symbol and adjust the thermostat knob to suit the desired temperature.

If pre-heating is recommended wait till the thermostat yellow led turns off before placing foods inside the oven. This option turns on both bottom and top heating units, evenly distributing heat on your foods.

This type of cooking is ideal for all kind of foods (meats, fish, bread, pizzas, cakes..).



COMBINED TRADITIONAL + FAN COOKING

Turn the selector knob to the symbol and adjust the thermostat knob to suit the desired temperature.

If pre-heating is recommended wait till the thermostat yellow led turns off before placing foods inside the oven. This option turns on both bottom and top heating units, and heat is distributed by fan ventilation.

This combination is suitable for rapid cooking and allows for the use of more plates positioned on the different levels of the oven.



DEFROSTING + WARM UP BY HOT AIR

Turn the selector knob to the symbol and set the temperature on the thermostat knob, now place the food inside the oven. Selecting this function will activate the bottom heating unit and its heat is distributed by the fan. This function is particularly recommended to defrost and warm up ready-made meals.



FAN + REAR HEATING COMBINED COOKING

Turn the selector knob to the symbol and set the thermostat knob to the desired temperature, then place your food the oven. If oven needs pre-heating wait till the thermostat yellow led turns off before placing foods inside it. This function activates the rear heating unit and the fan distributes the heat produced. This combination allows for a fast and even cooking of several different foods placed on the diverse levels of the oven.



CONVENTIONAL GRILL COOKING

Turn the selector knob to the symbol and set the thermostat knob to the desired temperature.

Selecting this function the top central heating element turns on and heat is distributed directly on food surface.

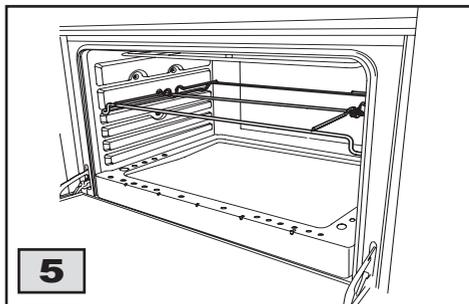
Apart from grilling, this function is ideal to add a golden roast to your recipes or to toast bread slices. The grill function automatically activates the eventual spit. When you use the grill, do not forget to place the drip pan beneath it to collect any sauce dripping, as suggested in the "USEFUL COOKING TIPS" section.



FAN GRILL COOKING

Turn the selector knob to the symbol and set the thermostat knob to the desired temperature.

Selecting this function the top central heating element turns on and heat is distributed by the fan. This procedure mitigates the direct heat on food surface and uses milder temperatures. It is therefore recommended for an even golden and crispy finish touch, ideal for whole fish and poultry. When you use the grill, do not forget to place the drip pan beneath it to collect any sauce dripping, as suggested in the "USEFUL COOKING TIPS" section.



USER'S INSTRUCTIONS

USEFUL COOKING TIPS

Cakes and bread:

- Heat the oven for at least 15 minutes before you start cooking bread or cakes.
- Do not open the door during baking because the cold air would stop the yeast from rising.
- When the cake is cooked turn the oven off and leave it in for about 10 minutes.
- Do not use the enamelled oven tray or drip pan, supplied with the oven, to cook cakes in.
- How do you know when the cake is cooked? About 5 minutes before the end of cooking time, put a cake tester or skewer in the highest part of the cake. If it comes out clean the cake is cooked.
- And if the cake sinks? The next time use less liquids or lower the temperature 10°C.
- If the cake is too dry: Make some tiny holes with a toothpick and pour some drops of fruit juice or spirits on it. The next time, increase the temperature 10°C and set a shorter cooking time.
- If the cake is too dark on top: the next time put the cake on a lower shelf, cook it at a lower temperature and longer.
- If the top of the cake is burnt: cut off the burnt layer and cover with sugar or decorate it with cream, jam, confectioner's cream, etc..
- If the cake is too dark underneath: the next time place it on a higher shelf and cook it at a lower temperature.
- If the cake or bread is cooked nicely outside but is still uncooked inside: the next time use less liquids, cook at a lower temperature and longer.
- If the cake will not come out of the tin: slide a knife around the edges, place a damp cloth over the cake and turn the tin upside down. The next time grease the tin well and sprinkle it with flour or bread crumbs.
- If the biscuits will not come away from the baking tray: put the tray back in the oven for a while and lift the biscuits up before they cool. The next time use a sheet of baking parchment to prevent this happening again.

Meat:

- If, when cooking meat, the time needed is more than 40 minutes, turn the oven off 10 minutes before the end of cooking time to exploit the residual heat (energy saving).
- Your roast will be juicier if cooked in a closed pan; it will be crispier if cooked without a lid.
- Normally white meat, poultry and fish need medium temperatures (less than 200°C).
- To cook "rare" red meats, high temperatures (over 200°C) and short cooking times are needed.
- For a tasty roast, lard and spice the meat.
- If your roast is tough: the next time leave the meat to ripen longer.
- If your roast is too dark on top or underneath: the next time put it on a higher or lower shelf, lower the temperature and cook longer.
- Your roast is underdone? Cut it in slices, arrange the slices on a baking tray with the gravy and finish cooking it.

Grilling:

- Sparingly grease and flavour the food before grilling it.
- Always use the grill pan to catch the juices that drip from the meat during grilling (see fig. 1 or 2).
- Always put a little water in the drip pan. The water prevents the grease from burning and from giving off bad smells and smoke. Add more water during cooking because it evaporates.
- Turn the food half way through cooking.
- If you are grilling fatty poultry (goose) pierce the skin under the wings after about half an hour so the fat can drip away.

USER'S INSTRUCTIONS

COOKING/BAKING TABLE

Foods	Weight kg	Position of the oven shelf from the bottom	Cooking by natural convection		Cooking by forced convection (with fan)	
			Temperatures in °C	Cooking time in minutes	Temperatures in °C	Cooking time in minutes
MEAT						
Roast veal	1	1-2	200-225	100-120	190	100-120
Roast beef	1	1-2	200-225	40-50	190	40-50
Roast pork	1	1-2	200-225	100-120	190	100-120
Roast lamb	1	1-2	200-225	100-120	190	100-120
GAME						
Roast hare	1	1-2	200-Max	50-60	200-Max	50
Roast pheasant	1	1-2	200-Max	60-70	200-Max	60
Roast partridge	1	1-2	200-Max	50-60	200-Max	50
POULTRY						
Roast chicken	1	1-2	200-225	80-90	190	70-80
Roast turkey	1	1-2	200-225	100-120	190	90-110
Roast duck	1	1-2	200-225	90-110	190	80-100
FISH						
Roast fish	1	2-3	200	30-35	170-190	25-30
Casseroled fish	1	2-3	175	20-25	160-170	15-20
BAKED PASTA						
Lasagne	2.5	3	210-225	60-75	225-Max	30-40
Cannelloni	2.5	3	210-225	60-75	225-Max	30-40
PIZZA	1	3	225-Max	25-30	225-Max	20-25
BREAD	1	3	225-Max	20-25	220	20
PASTRIES						
Biscuits in general		2	190	15	170-190	15
Shortcrust pastry		2	200	20	190-200	20
Victoria sponge	0.8	2	200	40-45	190-200	40-45
CAKES						
Angel cake	0.8	2	190	52	170-190	45
Fruit cake	0.8	2	200	65	190-200	65
Chocolate cake	0.8	2	200	45	190-200	45

The values given in the tables (temperatures and cooking times) are approximate and may vary according to each person's cooking habits. This table gives cooking times on only one shelf. If you are cooking with a fan oven and you are using more than one shelf (placing the shelves on the 1st and 3rd or 2nd and 4th position) cooking time will be about 5 to 10 minutes longer.

GRILLING TABLE

Foods	Weight kg	Position of the oven shelf from the bottom	Cooking by natural convection			Cooking by forced convection (with fan)		
			Temperatures in °C	Cooking time in minutes		Temperatures in °C	Cooking time in minutes	
				1st side	2nd side		1st side	2nd side
MEAT								
Chop	0.50	3	225-Max	12-15	12-15	200	15	10
Beefsteaks	0.15	3-4	200-225	5	5	=	=	=
Half chicken (each half 0.5 kg)	1	3-4	225	20	20	=	=	=
FISH								
Trout	0.42	4	225-Max	=	=	200	10	10
Sole	0.20	4	225-Max	=	=	200	7	7
BREAD								
Toast		4-5	225-Max	2-3	2-3	200	2-3	2-3
SPIT (*)								
CHICKEN	1.3	3	225-Max	60-80		=		

(*) only certain versions

The values given in the tables (temperatures and cooking times) are approximate and may vary according to each person's cooking habits. In particular, temperatures and times for grilling meat will greatly depend on the thickness of the meat and on personal tastes.

USER'S INSTRUCTIONS

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING

- **Prior to any maintenance work or cleaning, disconnect the appliance from the electricity mains.**
- **Do not use a steam cleaner to clean this appliance.**
- **Do not wash the parts if they are still hot.**
- **Do not use metal pads, abrasive powders or corrosive spray products for cleaning.**

HOT PLATE

The enamelled steel pan supports, enamelled burner caps and burner heads need to be cleaned after each time they are used with warm soapy water, rinsed and then dried well to keep them in good condition.

- Take care not to disturb the ignition spark plugs or flame failure devices.
- If you find a tap is difficult to open or close do not force it but call for technical assistance urgently.
- After use, to keep them in good condition, the hot plates should be treated with specific products, easily found in the shops, to keep the surfaces clean and shining. This will also prevent rust from forming.
- If any liquid spills over it must always be removed with a sponge.

CERAMIC GLASS HOB

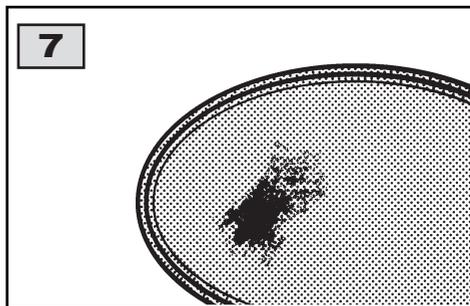
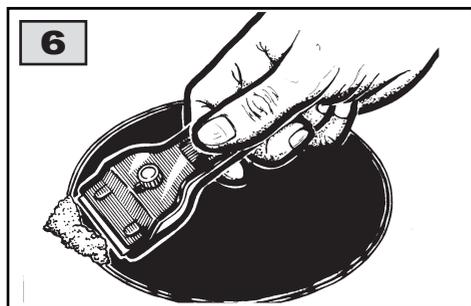
It is very important to clean the top each time it is used and while the glass is still warm, drying it with a soft cloth. Do not use metal pads, abrasive powders or corrosive spray products for cleaning.

Depending on the degree of dirt, we recommend:

- For slight stains a damp sponge is enough
- The scraper must be used for more stubborn dirt (fig. 6).

WARNING Use it carefully because it is easy to cut yourself.

- To avoid any such possibility, scrape away immediately from the cooking zone any tin foil sheets or plastic objects that could have melted or stuck, likewise sugar or sugary food spilled over during cooking.
- Remove any traces of spilled liquid with vinegar or lemon. Immediately remove any vinegar or lemon from the enamelled outer edge otherwise it will become opaque.
- Over time it is possible that colourings, metal reflections or scratches appear (fig. 7) caused by inefficient cleaning or by the incorrect movement of the pans. These scratches are difficult to eliminate but they will not prejudice how your hob works.



USER'S INSTRUCTIONS

OVEN SIDE-GUIDE RAILS (fig. 8)

For an effective cleaning of the oven side-guide rails, these can be extracted unscrewing knurled nuts (G).

To fit the rails back in their place, first insert rear pins in holes and then secure them with the knurled nuts (G).

STRUCTURE

All the cooker parts (in enamelled or painted metal, steel, or glass) should be cleaned frequently with warm soapy water and then rinsed and dried with a soft cloth.

Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven glass doors as they could scratch and cause the glass to break. Never use sponges or abrasive products, and aromatic or aliphatic solvents to remove stains or adhesives on the painted or stainless steel surfaces.

OVEN CAVITY

The oven cavity should be cleaned after each use to remove cooking residuals and or grease or sugar which, if burnt on when the oven is used again, will form deposits or unremovable stains as well as unpleasant smells.

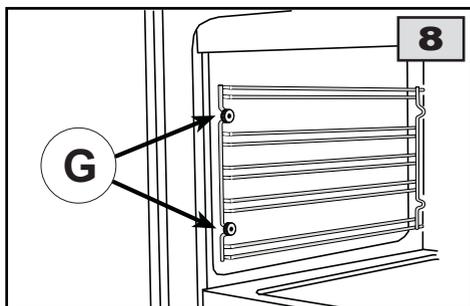
To maintain the shine of the enamelled parts, clean them with warm soapy water, rinse and dry them thoroughly. ALWAYS wash the accessories used.

OVEN SEAL

The oven seal guarantees the correct functioning of the oven. We recommend you:

- clean it, avoiding abrasive tools or products.
- check its state now and then.

If the oven door seal has become hard or is damaged, contact our Service Centre and avoid using the oven until it has been repaired.



USER'S INSTRUCTIONS

REPLACING THE OVEN LAMP

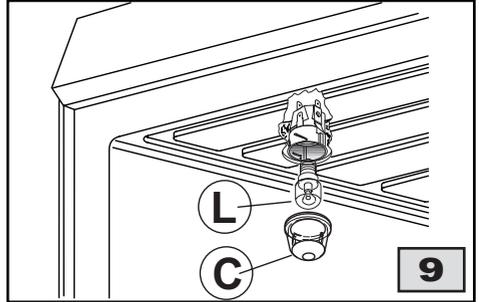
Ensure the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

In the event one oven lamp need replacing, the new lamps must comply with the following requisites:

15 W - 230 V~ - 50 Hz - E 14 - and must be resistant to high temperature (300°C).

- **Lamp holder (fig. 9):**

Turn glass protection cap (C) counterclockwise and change the lamp. Re-fit the cap, screwing it back in a clockwise direction.

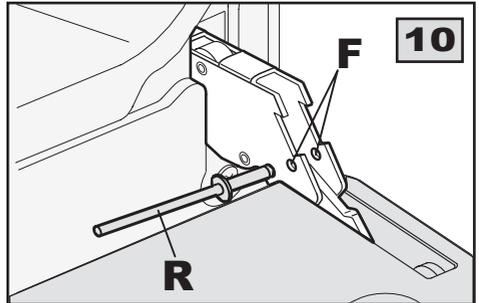


OVEN DOOR REMOVAL

The oven door can be removed to give easier access to the oven when cleaning.

To remove, proceed as follows:

- Open the oven door and insert rivet or nail (R) in the hole (F) of the hinge (fig. 10). The rivet is not supplied.
- Partially close the door, forcing it upwards at the same time to free stop tooth and hinge sector.
- Once the hinge is free, pull the door forwards tilting it slightly upwards to free sector.
- To reassemble proceed in the reverse order, paying attention to the correct position of sectors.



TROUBLESHOOTING

Some of the problems occur because of simple maintenance oversights or operation mistakes and can easily be resolved without having to call for technical assistance.

PROBLEM	REMEDY
The appliance is not working	<ul style="list-style-type: none"> • Check the plug is in. • Check that the knobs are set correctly for cooking and then repeat the operations given in the handbook. • Check the electrical system safety switches (RCD). If there is failure in the system call an electrician in.
During use of the ceramic glass hob, the residual heat warning light does not switch on	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the knob round to a hotter temperature. • Turn the knob of another element. • Call our Assistance Centre.
The electric oven is not working	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the programmer accessory, if there is one, is on the manual position and then repeat the operations described in the manual.
The thermostat is not working	<ul style="list-style-type: none"> • Call our Service Centre.
The electric thermostat warning light does not switch on during use	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the thermostat round to a hotter temperature. • Turn the selector round to a different function.
The oven light does not switch on	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the lamp is firmly screwed in place. • Buy a lamp for high temperatures at one of our Service Centre and fit it following the instructions given in the REPLACING THE OVEN LAMP paragraph.

Warning: Servicing should be carried out only by authorised personnel.

TECHNICAL FEATURES

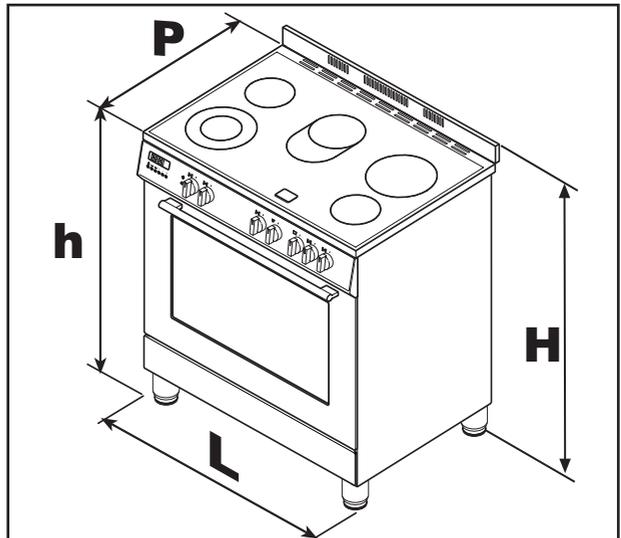
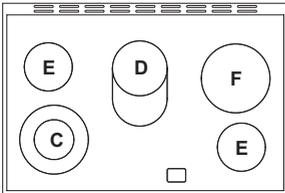
ELECTRIC COMPONENTS

Ref.	Description	Ø in mm	Nominal data
E	Hi-light radiant heating element	140	1200 W
F	Hi-light radiant heating element	210	2200 W
C	Hi-light double radiant heating element	120/210	700 + 1400 W
D	Hi-light double oval radiant heating element	170/265	800 + 1400 W
	Lower heating element of the oven cooker		2100 W
	Top heating element of the oven-grill cooker		2000 + 2200 W
	Rear heating element type cooker		3000 W
	Oven lamp		15 W - E 14 - T 300
	Rear fan		25..29 W
	Spit motor		4 W

Cooker type	Cable type	Single-phase power 230 V ac	Three-phase power 230 V ac 3	Double-phase power 400 V ac 2N	Three-phase power 400 V ac 3N
		cross-section	cross-section	cross-section	cross-section
Electric cooker	H05 RR-F 13mm\varnothing<math><14\text{mm}</math>	3 x 6 mm ²	4 x 4 mm ²	4 x 4 mm ²	5 x 2.5 mm ²

OUTSIDE COOKER DIMENSIONS

TYPE COOKER	height H mm	height h mm	width L mm	depth P mm
90x60	917 ÷ 972	857 ÷ 912	900	600



INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

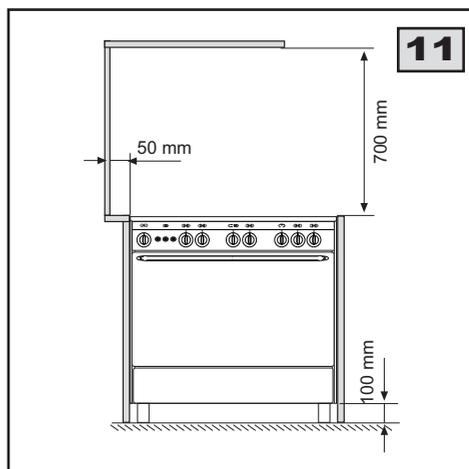
TECHNICAL INFORMATION

- The installation, adjustments, conversions and maintenance operations listed in this part must only be carried out by qualified personnel. The manufacturer cannot be held responsible for any damage to persons or property resulting from an incorrect installation of the appliance.
- The safety and automatic adjustment devices of the appliances may, during its life, only be modified by the manufacturer or duly authorised supplier.
- In accordance with the standard, the appliances are “class 2 subclass 1” (recessed) and, as such, must comply with the clearances specified in fig. 11 and consequently any side walls must be no higher than the work top.
- The walls adjacent to and surrounding the appliances must be able to withstand a temperature of 95°C.
- The installation of all-gas and combi appliances must comply with the standards in force.
- This appliance is not connected to a flue for discharge of the combustion products; therefore, it must be connected in compliance with the above mentioned installation rules. Particular attention must be paid to the instructions given below for ventilation and aeration.

INSTALLATION

UNPACKING YOUR COOKER

- Once the wrapping has been removed from the outer surfaces and the various inner parts, thoroughly check that the appliance is in perfect condition.
If you have any doubts do not use the appliance and call in a qualified person.
- Some parts mounted on the appliance are protected by a plastic film. This protection must be removed before using the appliance. We recommend slitting the plastic film along the edges with a sharp knife or pin.
- Do not move the appliance by the handle.



INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

VENTILATION

The appliance should not be installed in a room of volume less than 20 m³.

The quantity of air necessary is that required for a regular combustion of the gas and for the ventilation of the room. The natural flow of air must be direct through permanent openings in the walls of the room that open directly to the outside with a minimum cross section of 100 cm² (fig. 12). These openings must be positioned so they cannot be obstructed.

Indirect ventilation is also allowed by taking air from adjacent rooms to the one to be ventilated, strictly complying with the prescriptions of the standards in force.

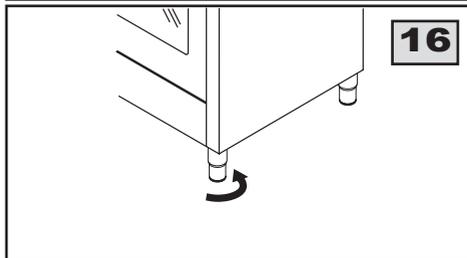
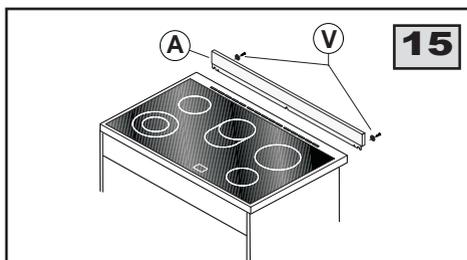
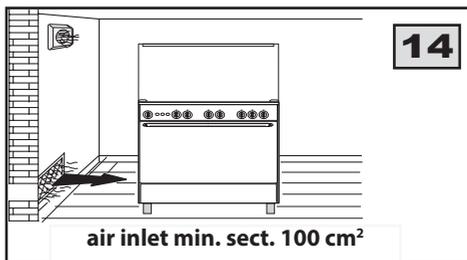
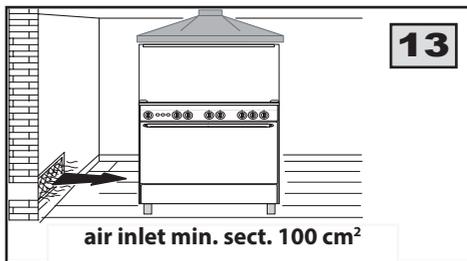
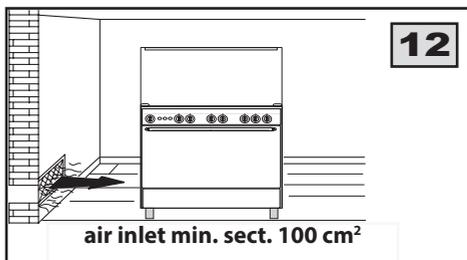
LOCATION AND AERATION

Gas cookers must always discharge the products of combustion and the moisture through hoods connected to flues or directly to the outside (fig. 13). If it is impossible to use a hood, a fan installed on the window or wall, facing the outside, is allowed and should be switched on each time the appliance is used (fig. 14) provided the rules and regulations in force relating to ventilation.

POSITIONING THE COOKER

The appliances are fitted with the following parts to enable them to be correctly positioned:

- **Spacers**, positioned behind the rear panel to keep the appliance at the minimum required distance from the back wall. **These must not be removed.**
- **Backguard**, The cookers which are equipped with this accessory, leave of the factory with this particular inserted inside the packing. In order to install the backguard, it is necessary to loosen the screws positioned on the back of the hob and then to fix the backguard as indicated in figure 15.
- **Adjustable feet (fig. 16)**, to be fitted to the appliance, which allow the height of the cooker to be aligned with other kitchen furniture. This can be done by means of the terminal part of the leg themselves.



INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

SECURING THE COOKER TO WALL

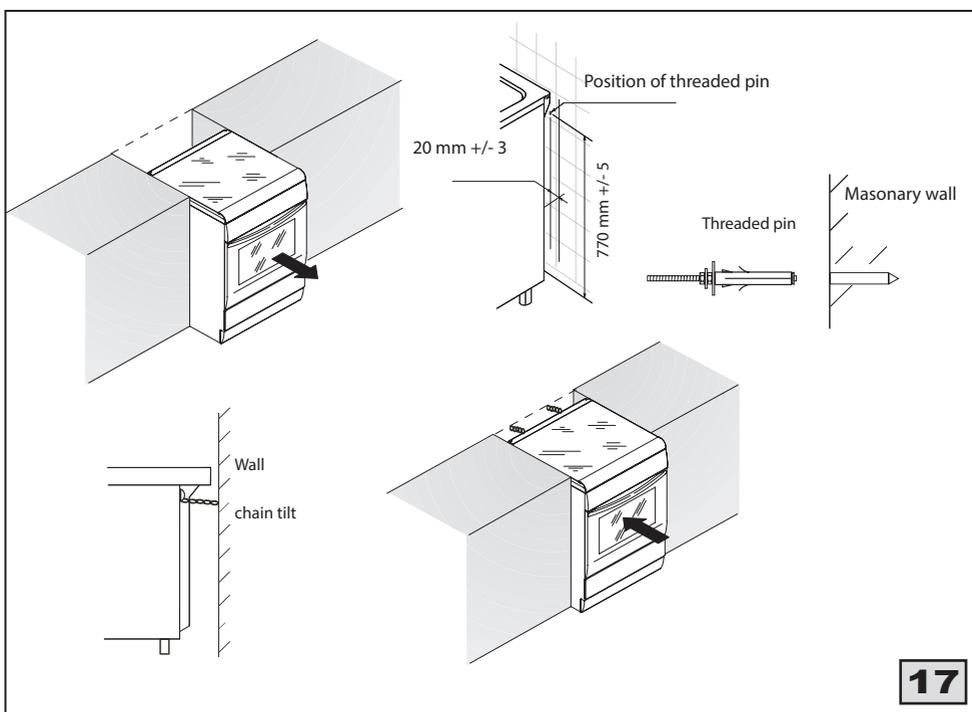
Note: The installation of the chain provided is for safety reasons, it must be installed as indicated below.

To prevent the cooker tipping forwards in the event of children standing on the oven door or where users put extreme weight on the door when in open position, two chains **MUST BE** fixed to the back of the oven which should at all times be secured to the threaded pins. The threaded pins should be secured to the wall at the back of the cooker.

Assembly instructions

- Secure threaded pins into wall immediately behind and to the left-hand side about 770 mm from the floor.

Finished fixing the chains must be stretched



INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connection must be carried out in accordance with the current standards and laws in force.

Before connecting check that:

- The system and electrical sockets amperage is adequate for the appliance maximum power (see data label affixed on the back of the cooker).
- The socket or system has an effective earth connection in accordance with current standards and prescriptions of the law. All responsibility is disclaimed if this is not complied with.
- The plug and socket or the multipolar switch must be accessible after installation of the appliance.
- If the appliance has no power cable, connect one with a suitable cross section to the terminal board (see paragraph «CONNECTING THE POWER CABLE»).

When connecting to the mains with a socket:

- Fit to the power cable (if without) a standardized plug, suitable for the load which is indicated on the data label. Connect the wires making sure they correspond as shown below, and **remember that the earth wire must be longer than the phase wires:**

letter L (phase) = brown wire

letter N (neutral) = blue wire

symbol  (earth) = green/yellow wire

- The power cable must be laid so that no parts of it ever reach a temperature of 75 °C.
- For connecting do not use, adapters or shunts as they could cause false contacts resulting in hazardous overheating.

When connecting directly to the mains:

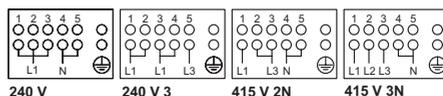
- Install a multipolar switch that can withstand the appliance load, with a minimum opening between the contacts of 3 mm.
- Remember that the earth wire must not be cut out by the switch.

CONNECTING THE POWER CABLE

The all-electric cookers and some combi versions leave the factory ready for single-phase power, but they can, with due modifications, be powered by three phase systems by following these instructions:

- Remove the rear panel from the cooker.
- Move the connecting plates in the terminal board according to the type of connection you want, following the diagram in fig. 18. You will also find this diagram affixed to the back of the cooker.
- Connect the power cable, whose cross section must be suitable on TECHNICAL FEATURES paragraph, keeping the earth wire longer than the phase wires.
- Secure the cable in the clamp and - fit the rear panel in place.

18

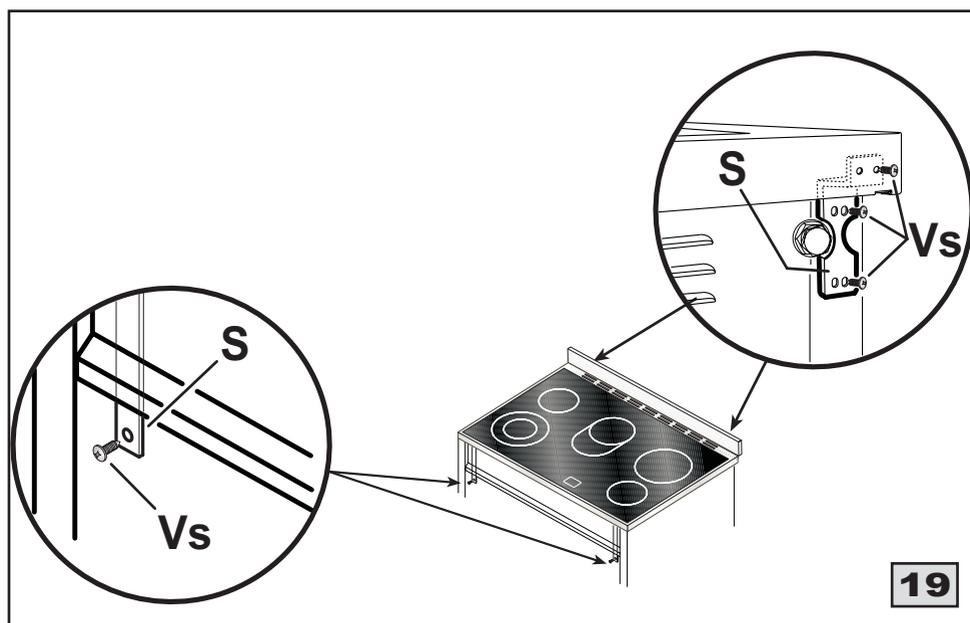


INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

REPLACING THE ELECTRICAL COMPONENTS

WARNING

- **Disconnect the power before changing the electrical components.**
- The rear protection will have to be removed in order to change the electrical heating elements, spit motor, terminal board and power cable.
- If you have to change the power cable (see the cross section on table in the TECHNICAL FEATURES paragraph, always keep the earth wire longer than the phase wires and, in addition, follow all the instructions given in the «ELECTRICAL CONNECTION» paragraph.
- To change the oven lamp see the instructions on REPLACING THE OVEN LAMP paragraph.
- To change the lamp-holder (fig. 9), unscrew the protective glass cap (C), force the tabs of blockage and take the lamp-holder toward the inside of the oven.
- To change the hob electrical heating elements, remove the hob, unscrewing frontal and rear fixing screws (Vs) (fig. 19) which lock the hob at the supports (S).



AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service:

1. See if you can eliminate the problem on your own (see "Troubleshooting Guide").
2. Switch the appliance off and on again to see if the problem persists.

If the fault persists after the above checks, contact your nearest After-Sales Service.

Specify:

- the type of fault;
- exact type and model of oven;
- the After-Sales Service number (the number given after the word "Service" on the dataplate) located inside the storage compartment flap. The service number is also given in the warranty booklet;
- your full address;
- your telephone number.

For repairs, contact an Authorised After-Sales Service, indicated in the warranty.

If any work is carried out by technicians not belonging to the Manufacturer's authorized After-Sales Service centres, request a receipt specifying the work performed and make sure the replacement parts are original.

Failure to comply with these instructions can compromise the safety and quality of the product.

SERVICE 0000 000 00000



TABLE DES MATIÈRES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ	33
INSTRUCTIONS IMPORTANTES	40
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	41
MODE D'EMPLOI	45
DIAGNOSTIC DES PANNES	54
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	55
INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR	56
SERVICE APRÈS-VENTE	61

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI SONT TRÈS IMPORTANTES

Des messages importants concernant la sécurité sont insérés dans le présent manuel et apposés sur l'appareil ; il convient de les lire et de les observer en toute circonstance.



Ceci est le symbole d'avertissement relatif à la sécurité, qui rappelle l'attention des utilisateurs sur les dangers potentiels que eux-mêmes ou d'autres personnes peuvent encourir.

Tous les messages de sécurité sont précédés de ce symbole et des termes suivants :



DANGER

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, provoque des blessures graves.



AVERTISSEMENT

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible de provoquer des blessures graves.

Des messages importants concernant la sécurité sont insérés dans le présent manuel et apposés sur l'appareil ; il convient de les lire et de les observer en toute circonstance.

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de blessures, de dommages et de chocs électriques résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil. Observez scrupuleusement les instructions suivantes :

- **Le non-respect de ces consignes peut être à l'origine de risques.**
- **Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-observation du présent guide.**
- **Conservez-le pour référence future.**
- **Revêtez des gants de protection avant de procéder au déballage et à l'installation de cet appareil.**
- **Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder aux travaux d'installation.**
- **L'installation et l'entretien sont réservés à un technicien spécialisé, conformément aux**

instructions du fabricant et à la réglementation locale en vigueur en matière de sécurité. Évitez de réparer ou de remplacer les composants de cet appareil, sauf indication contraire expressément mentionnée dans le manuel d'utilisation.

- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil après son installation dans son logement.
- Si nécessaire, le remplacement du cordon d'alimentation doit être réalisé par un technicien qualifié. Contactez un service après-vente agréé.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Pour assurer la conformité de l'installation aux réglementations en vigueur en matière de sécurité, il est nécessaire d'utiliser un interrupteur omnipolaire avec un écartement de 3 mm minimum entre les contacts.
- N'utilisez ni multiprises ni rallonges.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Pendant et après utilisation, veillez à ne pas toucher les résistances ou les surfaces intérieures du four, vous risquez de vous brûler. Évitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout matériau inflammable avant que les composants de l'appareil n'aient suffisamment refroidis.
- En fin de cuisson, soyez particulièrement prudent au moment d'ouvrir la porte. Laissez l'air chaud

ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'enceinte de cuisson avant d'accéder à celle-ci. Lorsque la porte est fermée, l'air chaud sort à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commande. Évitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.

- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- Ne placez aucun matériau inflammable à proximité ou à l'intérieur de l'appareil. Le cas échéant, un incendie risquerait de se produire en cas de mise en marche accidentelle de l'appareil.
- Évitez de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la dessiccation des aliments.
- Si des liquides contenant de l'alcool (par exemple, rhum, cognac, vin) sont utilisés pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Il peut donc s'ensuivre que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.

- **Les opérations d'installation et d'entretien répertoriées dans le chapitre « INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR » sont du ressort exclusif de professionnels qualifiés.**
- **Cet appareil a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par exemple, pour chauffer une pièce). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre ou de réglage incorrect des commandes.**
- **Dès que vous avez retiré l'emballage des surfaces extérieures et des différentes pièces intérieures, vérifiez que l'appareil est en parfait état. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et faites appel à une personne qualifiée.**
- **Les matériaux d'emballage (carton, sacs plastique, mousse polystyrène, clous, etc.) doivent être conservés hors de portée des enfants, car ils sont potentiellement dangereux. Tous les matériaux d'emballage utilisés sont écologiques et recyclables.**
- **Avant d'effectuer les raccordements, vérifiez que les données de l'alimentation en gaz et en électricité figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de l'installation domestique (voir le chapitre « CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES »).**
- **En cas de fissuration de la surface de la table de cuisson en verre, n'utilisez pas l'appareil et mettez-le hors tension pour éviter un risque de choc électrique.**
- **Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées, et ne l'utilisez pas les pieds nus.**

- **N'utilisez pas l'appareil pieds nus.**
- **N'exposez pas l'appareil à la pluie, au rayonnement solaire, etc.**

L'appareil et ses parties accessibles chauffent en cours d'utilisation. Veillez à ne pas entrer en contact avec les résistances de l'appareil. Les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être surveillés en permanence.

Éloignez les enfants de l'appareil pendant le cycle de cuisson.

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, et les personnes ayant une expérience et des connaissances insuffisantes peuvent utiliser cet appareil sous la surveillance d'une personne responsable ou après avoir reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et avoir compris les risques impliqués.

Ne laissez pas les enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien quotidien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant, à moins qu'une personne adulte ne supervise ces opérations. Pour éviter que l'appareil ne bascule en avant (par exemple, si un enfant grimpe sur la porte du four ouverte ou si un poids excessivement lourd est posé sur cette dernière), il convient de visser deux chaînes à l'arrière de la cuisinière et de les fixer au mur à l'aide de crochets. Vérifiez que les chaînes sont bien tendues. Veuillez vous reporter aux instructions d'installation.

Si vous cuisinez avec de la graisse ou de l'huile, surveillez constamment la cuisson, car ces matières peuvent s'enflammer et provoquer un incendie.

- **Ne tentez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau. En cas d'incendie, mettez l'appareil hors tension puis couvrez la flamme à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.**
- **Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.**
- **N'utilisez en aucun cas de produits de nettoyage abrasifs ou de tampons métalliques à récurer pour nettoyer la vitre du four, car vous risqueriez de rayer la surface et d'entraîner à la longue sa rupture. N'utilisez pas d'éponges, de substances abrasives ou de solvants pour éliminer les taches et les adhésifs présents sur les surfaces peintes ou en acier inoxydable.**
- **Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche par un minuteur ou un système de gestion à distance.**
- **Avant de remplacer la lampe du four, veillez à mettre l'appareil hors tension pour éviter tout risque éventuel d'électrocution.**
- **N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.**
- **L'appareil doit être placé directement sur le sol ; il ne peut en aucun cas être monté sur une base.**
- **Veillez à maintenir l'appareil propre. Les résidus alimentaires peuvent être source d'incendie.**
- **Si un autre appareil est branché à proximité du four, vérifiez que son cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec le four et se trouve à une distance suffisante par rapport aux parties chaudes du four.**

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

- Dès que vous n'utilisez plus l'appareil, vérifiez que tous les boutons de commande sont placés sur la position d'arrêt ou de fermeture : le « 0 » présent sur le bouton doit se trouver en face du symbole « • » imprimé sur le bandeau de commande.
- Avant de procéder aux opérations de nettoyage ou d'entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
- À l'aide du grattoir à vitre, éliminez de la zone de cuisson tout morceau de papier aluminium ou objet en plastique fondu ou collé, ainsi que le sucre et/ou les aliments sucrés renversés pendant la cuisson.
- À bout d'une heure environ, laissez le four refroidir. Nettoyez ensuite l'intérieur du four à l'aide d'une solution d'eau chaude et de détergent doux. Lavez les accessoires (grilles, plaques, lèche-frite, broche) avant de les utiliser.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

- C'est la raison pour laquelle nous vous conseillons de contacter le service après-vente le plus proche, en spécifiant le modèle de l'appareil et le type de problème.

L'appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes européennes énoncées ci-dessous :
=>EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6 (relatives aux installations électriques) et modifications ultérieures.

L'appareil est conforme aux prescriptions des Directives européennes suivantes :

=>2006/95/CE concernant la sécurité électrique (BT).

=>2004/108/CE concernant la compatibilité électromagnétique (CEM).

Un four avec lequel des aliments sont susceptibles d'entrer en contact est fabriqué avec des matériaux conformes aux dispositions de la Directive 1935/2004/CE.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Élimination des emballages

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage (♻). Par conséquent, ne les jetez jamais dans la nature et respectez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE ou WEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher des conséquences potentiellement nuisibles pour l'environnement et la santé de l'homme.
- Le symbole  apposé sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères, mais qu'il doit être remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

PRÉSENTATION

La cuisinière est équipée d'une table de cuisson vitrocéramique et d'un four électrique. Le four peut être de type traditionnel ou à chaleur pulsée (avec ventilateur).

Un schéma est imprimé au-dessus de chaque bouton du bandeau de commande, indiquant le foyer auquel il correspond. La combinaison des foyers de dimensions différentes permet différents types de cuisson.

Les parois de la cavité du four sont dotées de plusieurs guides (ill. 1) sur lesquels vous pouvez placer les accessoires suivants.

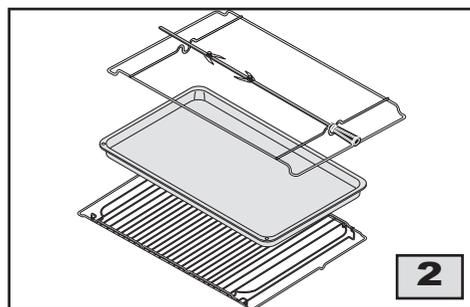
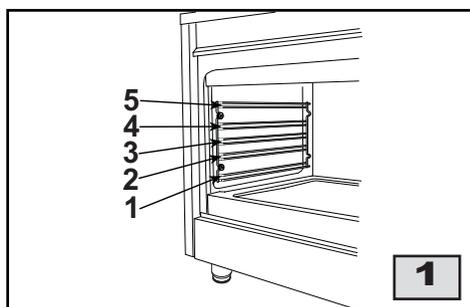
Le nombre et le type d'accessoires varient d'un modèle à l'autre :

- grille de four
- lèchefrite
- tournebroche (*)

(*) sur certaines versions uniquement.

Les cuisinières peuvent être dotées d'un petit compartiment sous le four, pour le rangement d'objets.

N'oubliez pas que les surfaces chauffent. Ne rangez pas de matériaux inflammables dans ce compartiment.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

DESCRIPTION DES COMMANDES

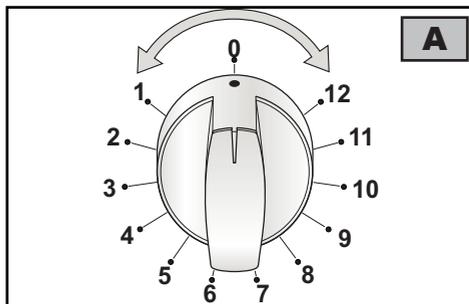
BOUTON DE RÉGULATION D'ÉNERGIE (A) -

Zone de cuisson simple

Si vous tournez le bouton vers la droite ou vers la gauche, vous trouvez les symboles suivants :

0 = résistances hors tension

de 1 à 12 = puissances minimale et maximale



BOUTON DE RÉGULATION D'ÉNERGIE (B) -

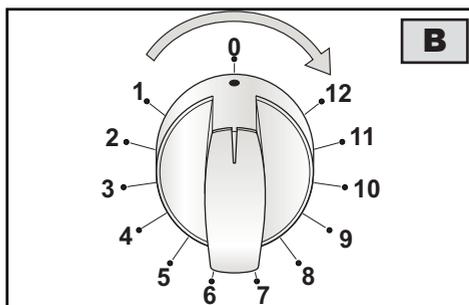
Zone de cuisson double

Si vous tournez le bouton vers la droite, vous trouvez les symboles suivants :

0 = résistances hors tension

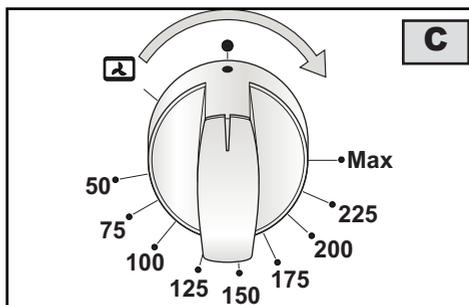
de 1 à 12 = puissances minimale et maximale pour zone de cuisson unique

de 12 à 0 = puissance maximale pour zone de cuisson double



BOUTON DE THERMOSTAT DU FOUR VENTILÉ (C)

Tournez le bouton du four dans le sens horaire pour sélectionner l'une des valeurs de température, qui s'échelonnent de 50 °C à la température maximale.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

SÉLECTEUR DE FONCTION POUR LE FOUR VENTILÉ (8) (D)

Si vous tournez le bouton vers la droite ou vers la gauche, vous trouverez les symboles suivants :

- 0 = Arrêt four
-  = Éclairage allumé (valable pour toutes les fonctions)
-  = Ventilateur activé
-  = Résistances voûte et sole activées
-  = Résistances voûte et sole et ventilateur activés
-  = Résistance sole et ventilateur activés
-  = Résistance arrière et ventilateur activés
-  = Résistance gril + tournebroche activée (*)
-  = Résistance gril et ventilateur activés

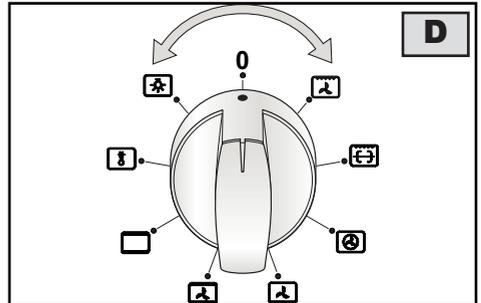
(*) selon version

VOYANT ROUGE

Indique l'activation d'une ou de plusieurs plaques électriques de la cuisinière, dans le cas d'une cuisinière mixte, ou de l'un des composants électriques du four.

VOYANT JAUNE

S'allume pour indiquer que l'activation du four électrique ou du gril. Si vous utilisez le four, ce voyant s'éteint dès que la température réglée est atteinte. En cours de cuisson, il est normal que le voyant jaune s'allume et s'éteigne à plusieurs reprises, car la température du four est contrôlée.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE « TOUCH »

Réglage de l'heure.

Après le branchement secteur de l'appareil ou après une coupure de courant, le symbole « A » et l'indication « 0,00 » clignotent tous les deux simultanément à l'écran.

Maintenez les touches + et - simultanément enfoncées pendant quelques secondes, ou uniquement la touche MODE, jusqu'à ce que le symbole s'éteigne et que le symbole  s'allume. L'heure peut être réglée lorsque le point affiché sous le symbole  clignote.

L'heure ne peut pas être réglée lorsqu'un programme de cuisson est en cours.

Si l'heure est sélectionnée alors qu'un programme de cuisson automatique est en cours, ce dernier est effacé.

Sélection des programmes

Maintenez la touche MODE enfoncée pendant quelques secondes, puis appuyez dessus de façon répétée pour sélectionner les programmes suivants :

1. Compte-minutes

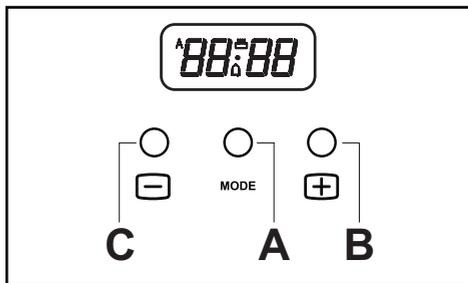
L'heure disparaît de l'écran et le symbole  s'allume : l'alarme temporelle peut alors être sélectionnée à l'aide des touches + et -. Une fois le temps spécifié écoulé, le signal sonore se déclenche et le symbole  clignote. Pour désactiver le signal sonore et le symbole , maintenez la touche MODE enfoncée pendant quelques secondes.

Le programme compte-minutes fonctionne indépendamment des autres programmes de cuisson.

2. Programme semi-automatique avec durée ou heure de fin de cuisson

Sélectionnez la durée de la cuisson à l'aide des touches + et -. L'heure disparaît, et le symbole « A » et l'indication « dur » se mettent à clignoter. Une fois le temps spécifié écoulé, le signal sonore se déclenche et le symbole « A » clignote. Pour désactiver l'alarme sonore, appuyez sur la touche MODE.

Le fonctionnement du four est maintenant arrêté. Maintenez les touches + et - simultanément enfoncées pendant quelques secondes, ou uniquement la touche MODE ; le symbole  s'allume.



3. Programme entièrement automatique avec durée et heure de fin de cuisson

À l'aide des touches + et -, sélectionnez la durée de cuisson et l'heure de fin. L'heure disparaît, et le symbole « A » et l'indication « end » se mettent à clignoter. Le symbole  s'éteint et le symbole « A » s'allume. Le symbole  s'allume à nouveau lorsque la cuisson commence. Une fois le temps spécifié écoulé, le signal sonore  se déclenche et le symbole « A » clignote. Pour désactiver l'alarme sonore, appuyez sur la touche MODE.

Le fonctionnement du four est maintenant arrêté. Pour définir le programmateur sur le fonctionnement manuel, maintenez les touches + et - simultanément enfoncées pendant quelques secondes, ou uniquement la touche MODE ; le symbole  s'allume.

Modification/suppression des programmes

Chaque programme peut être supprimé via l'enfoncement simultané des touches + et - pendant quelques secondes. Le symbole « A » s'éteint.

Chaque programme peut être modifié via l'enfoncement pendant quelques secondes de la touche MODE, puis en appuyant dessus de façon répétée jusqu'à la fonction à modifier. Le réglage peut être réalisé à l'aide des touches + et -.

Il est possible de vérifier à tout moment la progression du programme en appuyant pendant quelques secondes sur la touche MODE, puis en appuyant dessus de façon répétée jusqu'à la fonction à vérifier.

MODE D'EMPLOI

ACTIVATION DES RÉSISTANCES

Avec leur forme circulaire, les zones de cuisson sont clairement visibles sur la table de cuisson. Seul la zone située à l'intérieur des cercles tracés sur le verre est chauffée.

La table de cuisson comprend un voyant d'avertissement intégré qui s'allume lorsque la température dans la zone de cuisson est supérieure à 60 °C. Ce voyant d'avertissement s'éteint uniquement lorsque la température dans la zone de cuisson est redescendue en dessous de cette valeur, ce qui est la raison pour laquelle il est appelé « voyant d'avertissement de chaleur résiduelle ».

Les foyers à zone de cuisson unique sont contrôlés par des boutons de régulation d'énergie à 12 positions (A) qui permettent l'obtention d'une vaste plage de températures différentes.

Les foyers à double zone de cuisson sont contrôlés par des boutons de régulation d'énergie à 12 positions (B).

La puissance de la première zone de cuisson « 1 » est réglée via le déplacement du bouton entre les positions 1 et 12. En tournant le bouton au-delà de la position 12, la deuxième zone de cuisson « 2 » est activée (ill. 3).

Dans cette position, les deux zones de cuisson fonctionnent à puissance maximale. Tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réguler la puissance.

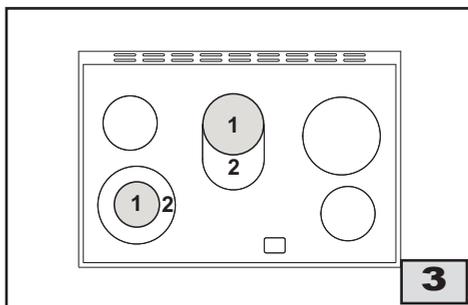
C'est uniquement lorsque le bouton est replacé sur la position « 0 » que la deuxième zone de cuisson est désactivée.

Un voyant rouge d'avertissement indique l'activation des résistances.

INFORMATIONS GÉNÉRALES ET CONSIGNES RELATIVES À L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

- La vitrocéramique est un produit naturel et, comme tout autre matériau céramique, peut avoir une surface irrégulière. Vous pouvez même apercevoir des bulles à l'intérieur de la vitrocéramique. Ces bulles n'affectent pas le processus de cuisson ni la durée de vie de la table de cuisson.

- L'éclairage des zones de cuisson simples peut varier. Ceci dépend des caractéristiques techniques des résistances et n'a absolument aucun impact sur la qualité ni le fonctionnement de l'appareil.
- En fonction de l'angle de vue, le chauffage incandescent peut sembler dépasser les limites de la zone de cuisson.
- Ne posez pas des casseroles très chaudes sur le bord extérieur de la plaque de cuisson.
- **N'utilisez pas de casseroles à fond en aluminium.**
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme plan de travail, et prenez garde de ne pas y faire tomber des objets durs ou acérés. Un endommagement de la table de cuisson risquerait de se produire.
- Ne placez pas de casseroles émaillées vides sur les foyers chauds. Un endommagement du fond de la casserole et de la vitrocéramique risquerait de se produire.
- Ne faites pas glisser les casseroles ni d'autres objets sur la table de cuisson, au risque de la rayer.
- Nettoyez et séchez le dessous de la casserole avant de la placer sur la table de cuisson. Le sel, le sucre ou les grains de sable (présents, par exemple, sur les légumes) risqueraient de provoquer des rayures.
- Nettoyez immédiatement tout liquide renversé.
- Ne cuisez et ne réchauffez pas des aliments enveloppés dans du papier aluminium ou des récipients en plastique. Le papier aluminium et les récipients en plastique fondraient et adhèreraient à la table de cuisson.



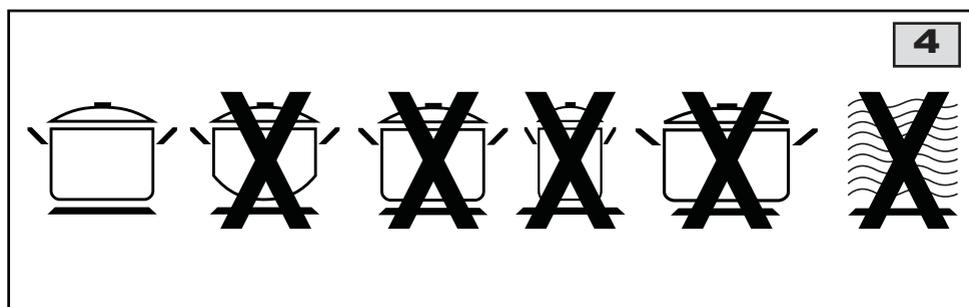
MODE D'EMPLOI

COMMENT RÉALISER DES ÉCONOMIES D'ÉLECTRICITÉ

Pour obtenir un rendement maximum tout en réduisant la consommation d'électricité, il est recommandé d'observer ce qui suit :

- Mettez le foyer de la table de cuisson sous tension uniquement après avoir placé la casserole sur la zone ou la plaque de cuisson
- Séchez correctement le dessous de la casserole avant de la poser sur la zone ou la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas des casseroles de diamètre inférieur à celui de la zone ou de la plaque de cuisson (ill. 4). Lorsque vous achetez des casseroles, n'oubliez pas que le fabricant indique généralement le plus grand diamètre de la casserole, lequel est normalement plus grand que le diamètre de la base.
- Utilisez des casseroles à fond plat et épais (voir ill. 4). Un fond non plat augmente les temps de cuisson.
- Posez toujours un couvercle sur la casserole (ill. 4).
- Si le temps de cuisson est supérieur à 40 minutes, vous pouvez éteindre la plaque 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson et utiliser la chaleur résiduelle.
- Pour information uniquement : le tableau donne des indications sur l'utilisation des zones et des plaques de cuisson.

Position des boutons	Intensité thermique	Processus de cuisson possibles
0	Désactivée	
1-2	Basse	Pour faire fondre du beurre, du chocolat, etc. Pour chauffer de petites quantités de liquides.
3-4	Modérée	Pour chauffer de grandes quantités de liquides.
5-6	Lente	Pour décongeler des aliments congelés et préparer des ragoûts, bouillir ou mijoter.
7-8	Moyenne	Amener les aliments au point d'ébullition. Pour cuire des rôtis et des poissons délicats.
9-10	Forte	Pour rôtis, côtes et steaks. Pour de grandes quantités de viandes bouillies.
11-12	Chaude	Pour faire bouillir de grands volumes d'eau. Frire.



FOUR : INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

- Lorsque vous utilisez le four, laissez toujours le couvercle de l'appareil ouvert pour éviter toute surchauffe...
- Pour ouvrir le four, saisissez la poignée en son milieu. Ne soumettez pas la porte du four à une pression excessive lorsqu'elle est ouverte.
- Il est normal que de la condensation se forme sur la porte et sur les parois internes du four pendant la cuisson. Ce phénomène ne nuit aucunement aux performances de l'appareil.
- Lorsque l'appareil est en service, il peut devenir très chaud. Ne touchez pas les résistances présentes dans l'enceinte de cuisson. Munissez-vous de gants au moment d'enfourner les aliments ou de les retirer du four.
- Lorsque vous retirez la lèchefrite du four, utilisez toujours la poignée (ill 3) (selon modèle). Accrochez la poignée sur le bord de la lèchefrite et tirez-la vers l'extérieur en la soulevant légèrement.
- Au moment d'enfourner ou de retirer les aliments du four, évitez que du jus de cuisson ne se répande sur la sole du four (les huiles et les graisses sont très inflammables si elles sont surchauffées).
- Afin d'obtenir de bons résultats de cuisson, nous recommandons vivement de ne pas couvrir la sole du four ou du gril avec du papier aluminium ou autre matériel.
- Lorsque vous grillez des aliments, versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite. L'eau empêche la graisse de brûler, ce qui entraînerait le dégagement d'odeurs désagréables et de fumée. Ajoutez un peu d'eau en cours de cuisson pour compenser l'évaporation.
- Après avoir utilisé l'appareil, vérifiez que tous les boutons de commande sont placés sur la position d'arrêt.
- Pendant et après utilisation, la vitre de la porte du four et les parties accessibles de l'appareil peuvent être très chaudes. Par conséquent, gardez les enfants éloignés de l'appareil.
- Maintenez toujours la porte du four fermée pendant la cuisson au four ou au gril.

CE QU'IL CONVIENT DE FAIRE LORSQU'ON UTILISE LE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS

Si l'appareil est équipé d'un accessoire de programmation, placez celui-ci sur la position manuelle. Avant de cuire des aliments pour la première fois, vérifiez que le four est vide et que la porte ferme parfaitement, puis faites chauffer le four à la température maximale pendant 2 heures. Cette opération permet d'éliminer le revêtement de protection de l'enceinte du four et de dissiper les odeurs qui s'en dégagent. Pendant le déroulement de cette opération, évitez de rester dans la pièce et aérez correctement celle-ci.

COMMENT UTILISER LE TOURNEBROCHE (ill. 5)

- Placez le poulet ou le morceau de viande à rôtir entre les deux fourchettes du tournebroche. Assurez-vous que la pièce de viande est bien équilibrée sur le tournebroche, de façon à éviter des contraintes au niveau du moteur.
- Posez le tournebroche sur le support en introduisant l'extrémité dans le logement prévu à cet effet ; dévissez et retirez la poignée du tournebroche.
- Placez le support sur le gradin correspondant et insérez son extrémité dans le dispositif d'accouplement moteur approprié.
- Refermez la porte du four, puis positionnez le bouton du four sur le symbole .
- Lorsque le gril est activé, le tournebroche pivote également.
- **Utilisez toujours la lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson, comme indiqué au paragraphe « CONSEILS DE CUISSON UTILES ».**

MODE D'EMPLOI

COMMENT UTILISER LE FOUR MULTIFONCTION



DÉCONGELER À TEMPÉRATURE AMBIANTE

Placez le sélecteur sur le symbole correspondant, puis introduisez les aliments à décongeler dans le four. La durée de décongélation est fonction de la quantité et du type d'aliment.

Avec cette fonction, seul le ventilateur est activé. L'air doux circulant autour des aliments permet de décongeler ceux-ci lentement. Cette fonction est idéale pour les fruits et les gâteaux.



CUISSON TRADITIONNELLE

Placez le sélecteur sur le symbole correspondant, puis réglez le bouton du thermostat en fonction de la température souhaitée.

Si un préchauffage est requis, attendez que le voyant jaune du thermostat s'éteigne avant d'introduire les aliments dans le four. Cette fonction active les résistances de la voûte et de la sole et permet de répartir la chaleur de façon homogène. Ce type de cuisson convient à tous les types d'aliments (viandes, poisson, pain, pizzas, gâteaux, ...).



CUISSON TRADITIONNELLE + VENTILATEUR

Placez le sélecteur sur le symbole correspondant, puis réglez le bouton du thermostat en fonction de la température souhaitée.

Si un préchauffage est requis, attendez que le voyant jaune du thermostat s'éteigne avant d'introduire les aliments dans le four. Cette fonction active les résistances de la voûte et de la sole, et la chaleur est répartie à l'aide du ventilateur.

Ce type de cuisson combinée assure une cuisson rapide des aliments et permet de cuire simultanément sur plusieurs gradins des aliments nécessitant une même température de cuisson.



DÉCONGÉLATION + CHAUFFAGE PAR AIR CHAUD

Placez le sélecteur sur le symbole correspondant, réglez la température à l'aide du bouton thermostat, puis enfournez les aliments à décongeler. Cette fonction active la résistance inférieure. La chaleur est répartie dans la cavité du four à l'aide du ventilateur. Utilisez cette fonction pour décongeler des aliments ou réchauffer des plats pré-cuisinés.



VENTILATEUR + RÉSISTANCE ARRIÈRE

Placez le sélecteur sur le symbole correspondant, réglez la température souhaitée à l'aide du bouton thermostat, puis enfournez les aliments à cuire. Si

un préchauffage est requis, attendez que le voyant jaune du thermostat s'éteigne avant d'introduire les aliments dans le four. Cette fonction active la résistance arrière ; le ventilateur distribue la chaleur produite. Cette combinaison permet de cuire rapidement et de façon homogène différents aliments placés sur plusieurs gradins du four.



GRIL TRADITIONNEL

Placez le sélecteur sur le symbole correspondant et réglez la température souhaitée à l'aide du bouton thermostat.

Cette fonction active la résistance supérieure centrale ; la chaleur est répartie directement sur la surface des aliments.

Outre à griller des aliments, cette fonction est idéale pour dorer vos mets ou pour griller des tranches de pain.

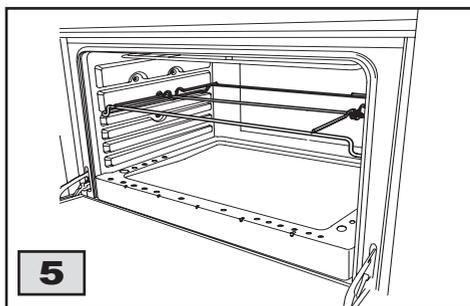
La fonction Gril active automatiquement la broche, si celle-ci est installée. Lorsque vous utilisez le gril, rappelez-vous de placer la lèchefrite au-dessous des aliments pour recueillir le jus de cuisson, comme indiqué au chapitre « CONSEILS DE CUISSON UTILES ».



GRIL + VENTILATEUR

Placez le sélecteur sur le symbole correspondant et réglez la température souhaitée à l'aide du bouton thermostat.

Cette fonction active la résistance supérieure centrale ; la chaleur est répartie dans la cavité à l'aide du ventilateur. Cette procédure permet d'atténuer la chaleur directe sur la surface des aliments et utilise des températures plus douces. Utilisez cette fonction pour dorer vos aliments de façon homogène et les rendre plus croustillants, pour cuire des poissons entiers et de la volaille. Lorsque vous utilisez le gril, rappelez-vous de placer la lèchefrite au-dessous des aliments pour recueillir le jus de cuisson, comme indiqué au chapitre « CONSEILS DE CUISSON UTILES ».



CONSEILS DE CUISSON UTILES

Gâteaux et pain :

- Préchauffez le four pendant au moins 15 minutes avant de cuire du pain ou un gâteau.
- N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson, car l'air froid empêcherait la pâte de lever.
- Dès que le gâteau est cuit, éteignez le four et attendez 10 minutes avant de retirer le gâteau du four.
- Ne cuisez pas les gâteaux directement dans la plaque ou la lèche frite émaillée du four, mais utilisez uniquement des moules prévus à cet effet.
- Comment savoir si le gâteau est cuit ? Environ 5 minutes avant la fin de la cuisson, enfoncez un thermomètre testeur à gâteau (ou une brochette) dans la partie la plus épaisse du gâteau. S'il en ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.
- Si le gâteau s'affaisse ? La prochaine fois, utilisez moins de liquide ou réduisez la température de 10 °C.
- Si le gâteau est trop sec : Piquez le gâteau en plusieurs endroits à l'aide d'un cure-dents et versez quelques gouttes de jus de fruit ou d'alcool. La prochaine fois, augmentez la température de 10 °C et réglez un temps de cuisson plus court.
- Si le dessus du gâteau est trop foncé : la prochaine fois, placez le gâteau sur un gradin inférieur, cuisez-le à une température plus basse et plus longtemps.
- Si le dessus du gâteau est brûlé : découpez la couche qui a brûlé et recouvrez le gâteau de sucre ou décorez-le avec de la crème fraîche, de la confiture, de la crème pâtissière, etc.
- Si le dessous du gâteau est trop foncé : la prochaine fois, placez le gâteau sur un gradin supérieur et cuisez-le à une température plus basse.
- Si le gâteau ou le pain est bien cuit à l'extérieur mais pas assez cuit à l'intérieur : la prochaine fois utilisez moins de liquide, cuisez-le à une température plus basse et plus longtemps.
- Si le gâteau ne se détache pas du moule : détachez les coins en glissant un couteau entre le gâteau et le moule, posez un linge humide sur la surface du gâteau et retournez-le. La prochaine fois, graissez bien le moule et tapissez-le de farine ou de chapelure.

- Si les biscuits ne se détachent pas de la plaque à pâtisserie : enfournez à nouveau pendant un court moment, puis soulevez les biscuits avant qu'ils ne refroidissent. La prochaine fois, utilisez du papier à four pour éviter que cela ne se reproduise.

Viande :

- Lorsque vous cuisez de la viande, si le temps de cuisson dépasse 40 minutes, éteignez le four 10 minutes avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle (économie d'énergie).
- Votre rôti sera plus juteux si vous le cuisez dans un récipient fermé ; il sera plus croustillant si vous le cuisez sans le couvrir.
- En règle générale, la viande blanche, la volaille et le poisson requièrent une température de cuisson moyenne (inférieure à 200 °C).
- Pour cuire des viandes rouges «à point », sélectionnez une température élevée (supérieure à 200 °C) et un temps de cuisson court.
- Pour que votre rôti soit savoureux, lardez-le et épicez-le.
- Si votre rôti est dur : faites-le macérer plus longtemps.
- Si le dessus ou le dessous du rôti est trop foncé : la prochaine fois, placez-le sur un gradin inférieur ou supérieur, abaissez la température et prolongez le temps de cuisson.
- Votre rôti n'est pas assez cuit ? Coupez-le en tranches, disposez les tranches sur une plaque à pâtisserie avec la sauce et terminez la cuisson.

Grillade :

- Graissez et assaisonnez la viande avec modération avant de la griller.
- Placez toujours la lèchefrite sur un gradin inférieur pour recueillir les jus de cuisson (voir ill. 1 ou 2).
- Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite. L'eau empêche la graisse de brûler, ce qui entraînerait le dégagement d'odeurs désagréables et de fumée. Ajoutez un peu d'eau pendant la cuisson, car celle-ci s'évapore.
- Retournez la viande à mi-cuisson.
- Si vous grillez de la volaille très grasse (oie), percez la peau sous les ailes au bout d'une demi-heure environ pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite.

MODE D'EMPLOI

TABLEAU DE CUISSON

Aliments	Poids kg	Position de la grille en partant du bas	Cuisson par convection naturelle		Cuisson par chaleur pulsée (avec le ventilateur)	
			Températures en °C	Temps de cuisson en minutes	Températures en °C	Temps de cuisson en minutes
VIANDE						
Rôti de veau	1	1-2	200-225	100-120	190	100-120
Rosbif	1	1-2	200-225	40-50	190	40-50
Rôti de porc	1	1-2	200-225	100-120	190	100-120
Rôti d'agneau	1	1-2	200-225	100-120	190	100-120
GIBIER						
Lièvre rôti	1	1-2	200-Max	50-60	200-Max	50
Faisan rôti	1	1-2	200-Max	60-70	200-Max	60
Perdrix rôtie	1	1-2	200-Max	50-60	200-Max	50
VOLAILLE						
Poulet rôti	1	1-2	200-225	80-90	190	70-80
Dinde rôtie	1	1-2	200-225	100-120	190	90-110
Canard rôti	1	1-2	200-225	90-110	190	80-100
POISSON						
Poisson rôti	1	2-3	200	30-35	170-190	25-30
Casserole de poisson	1	2-3	175	20-25	160-170	15-20
PÂTES AU FOUR						
Lasagnes	2,5	3	210-225	60-75	225-Max	30-40
Cannelloni	2,5	3	210-225	60-75	225-Max	30-40
PIZZAS	1	3	225-Max	25-30	225-Max	20-25
PAIN	1	3	225-Max	20-25	220	20
PÂTISSERIE						
Biscuits en général		2	190	15	170-190	15
Pâte Brisée		2	200	20	190-200	20
Gâteau Victoria	0,8	2	200	40-45	190-200	40-45
GÂTEAUX						
Gâteau des anges	0,8	2	190	52	170-190	45
Gâteau aux fruits	0,8	2	200	65	190-200	65
Gâteau au chocolat	0,8	2	200	45	190-200	45

Les valeurs fournies dans les tableaux (températures et temps de cuisson) sont approximatives et peuvent varier en fonction de vos goûts personnels. Les temps de cuisson se réfèrent à la cuisson d'aliments sur un seul gradin. Si vous placez des aliments sur plusieurs gradins dans un four ventilé (grilles sur les 1er et 3e gradins, ou sur les 2e et 4e gradins), le temps de cuisson sera prolongé de 5 à 10 minutes.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Aliments	Poids kg	Position de la grille en partant du bas	Cuisson par convection naturelle			Cuisson par chaleur pulsée (avec ventilateur)		
			Températures en °C	Temps de cuisson en minutes		Températures en °C	Temps de cuisson en minutes	
				1er côté	2e côté		1er côté	2e côté
VIANDE								
Côtelette	0,50	3		12-15	12-15	200	15	10
Biftecks	0,15	3-4	225-Max	5	5	=	=	=
Demi-poulet (chaque moitié de 0,5 kg)	1	3-4	200-225 225	20	20	=	=	=
POISSON								
Truite	0,42	4	225-Max	=	=	200	10	10
Sole	0,20	4	225-Max	=	=	200	7	7
PAIN								
Toast		4-5	225-Max	2-3	2-3	200	2-3	2-3
BROCHE (*)								
POULET	1,3	3	225-Max	60-80			=	

(*) selon version

Les valeurs indiquées dans les tableaux (températures et temps de cuisson) sont des valeurs approximatives et peuvent varier en fonction de vos goûts personnels. En particulier, les températures et les temps de cuisson pour griller de la viande dépendent de l'épaisseur de la viande et de votre goût personnel.

MODE D'EMPLOI

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT

- Avant de procéder à l'entretien ou au nettoyage de votre appareil, débranchez-le de l'alimentation secteur.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- Attendez que l'appareil soit complètement refroidi avant de le nettoyer.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de tampons à récurer métalliques, de poudres abrasives ni de vaporisateurs contenant des substances corrosives.

PLAQUE CHAUFFANTE

Il convient de nettoyer les supports pour casseroles en acier émaillé, les chapeaux émaillés et les têtes de brûleur après chaque utilisation à l'aide d'une solution d'eau chaude savonneuse, de les rincer et de les essuyer soigneusement afin de les maintenir en bon état de fonctionnement.

- Veillez à ne pas abîmer les bougies d'allumage et les dispositifs de protection à l'allumage et à l'extinction.
- Si vous avez du mal à ouvrir ou à fermer un bouton, ne forcez pas et contactez immédiatement l'assistance technique.
- Après utilisation, traitez les plaques à l'aide d'un produit spécifique disponible dans le commerce, afin de maintenir les surfaces propres et brillantes. Ceci empêche également la formation de rouille.
- Éliminez les liquides qui ont débordé à l'aide d'une éponge.

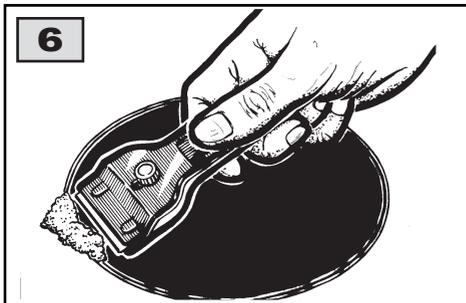


TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

Il est très important de nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation, avec le verre toujours chaud, en la séchant avec un chiffon doux. Pour le nettoyage, n'utilisez pas de tampons à récurer métalliques, de poudres abrasives ni de vaporisateurs contenant des substances corrosives.

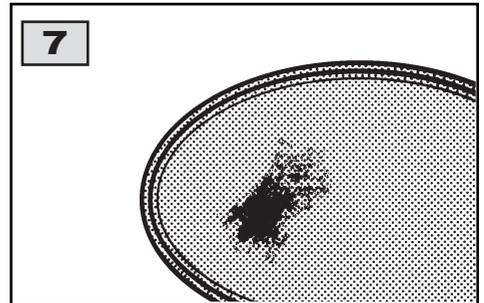
En fonction du niveau de salissure, nous recommandons :

- L'utilisation d'une éponge humidifiée uniquement pour les salissures légères
- L'utilisation du grattoir pour les salissures incrustées (ill. 6).

AVERTISSEMENT

Soyez prudent lors de son utilisation car vous pouvez vous couper facilement.

- Pour éviter ce risque, éliminez immédiatement de la zone de cuisson tout morceau de papier aluminium ou objet en plastique fondu ou collé, ainsi que le sucre ou les aliments sucrés renversés pendant la cuisson.
- Nettoyez tout liquide renversé à l'aide de vinaigre ou de citron. Retirez immédiatement tout reste de vinaigre ou de citron du bord extérieur émaillé pour éviter qu'il ne devienne opaque.
- Au fil du temps, il est possible que des colorations, des reflets métalliques ou des rayures apparaissent (ill. 7) en raison d'un nettoyage inefficace ou d'un déplacement incorrect des casseroles. Ces rayures sont difficiles à éliminer mais n'affectent pas le fonctionnement de votre plaque de cuisson.



MODE D'EMPLOI

RAILS DE GUIDAGE LATÉRAUX DU FOUR (ill. 8)

Pour un nettoyage efficace, il est possible de retirer les guides latéraux. Pour ce faire, desserrez les écrous moletés (G).

Pour réinstaller les rails, commencez par introduire les goupilles arrière dans les perçages, puis fixez-les à l'aide des écrous moletés (G).

STRUCTURE

Toutes les parties de la cuisinière (en émail ou métal peint, acier ou verre) doivent être nettoyées fréquemment à l'aide d'une solution d'eau chaude savonneuse, rincées et essuyées à l'aide d'un linge doux.

N'utilisez pas de matériaux rugueux ou abrasifs, ni de grattoirs métalliques acérés pour nettoyer la vitre de la porte du four, sous peine de la rayer et de provoquer sa rupture.

N'utilisez jamais d'éponges ni de produits abrasifs, de solvants aromatiques ou aliphatiques pour enlever les taches ou les adhésifs présents sur les surfaces peintes ou en acier inoxydable.

CAVITÉ DU FOUR

Il convient de nettoyer la cavité du four après chaque utilisation pour éliminer les résidants d'aliments, les graisses ou le sucre, afin d'éviter qu'ils ne carbonisent, ne forment des dépôts et des taches indélébiles et ne dégagent des odeurs désagréables lorsque vous réutiliserez le four.

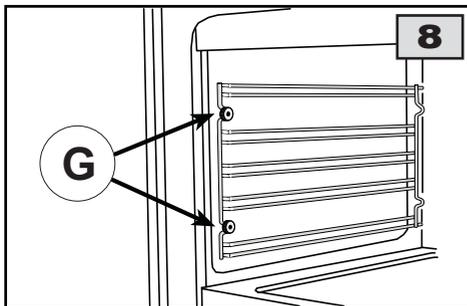
Pour conserver le brillant des parties émaillées, nettoyez-les à l'aide d'une solution d'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement. Veillez à TOUJOURS nettoyer les accessoires que vous avez utilisés.

JOINT DE LA PORTE DU FOUR

Le joint de la porte du four assure le fonctionnement correct du four. Il est conseillé de :

- le nettoyer en évitant d'utiliser des outils ou des produits abrasifs ;
- contrôler son état de temps à autre.

Si le joint de la porte du four a durci ou est abîmé, contactez le Service Après-vente et n'utilisez pas le four tant que le joint n'a pas été remplacé par un joint neuf.



MODE D'EMPLOI

REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

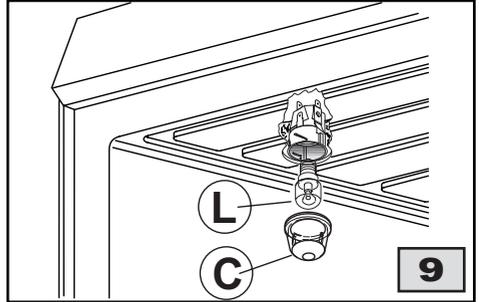
Avant de remplacer la lampe du four, veillez à mettre l'appareil hors tension pour éviter tout risque éventuel d'électrocution.

En cas de nécessité de remplacement d'une ampoule du four, utilisez une ampoule neuve conforme aux spécifications suivantes :

15 W - 230 V~ - 50 Hz - E 14 - et résister aux températures élevées (300 °C).

• **Douille de l'ampoule (ill. 9) :**

Tournez la capot de l'ampoule (C) dans le sens anti-horaire et remplacez l'ampoule. Réinstallez le capot de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.

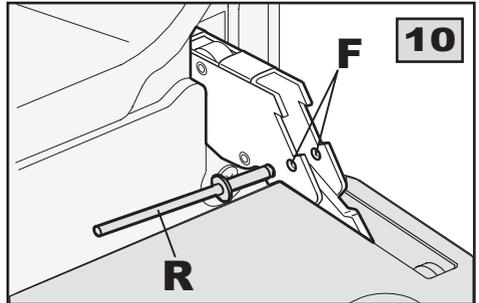


DÉPOSE DE LA PORTE DU FOUR

Il est possible de retirer la porte du four pour faciliter le nettoyage de la cavité.

Pour déposer la porte du four, procédez comme suit :

- Ouvrez la porte du four et insérez un rivet ou un clou (R) dans l'orifice (F) de la charnière (ill. 10). Le rivet n'est pas fourni.
- Refermez partiellement la porte en la poussant simultanément vers le haut pour dégager le dispositif d'arrêt et la charnière.
- Dès que la charnière est dégagée, tirez la porte vers vous en l'inclinant légèrement vers le haut pour la dégager.
- Pour la repose, procédez dans l'ordre inverse en veillant à réinstallez correctement les différents éléments.



DIAGNOSTIC DES PANNES

Certains problèmes se produisent suite à des défauts d'entretien ou à des erreurs d'utilisation, et peuvent être résolus sans faire appel au Service Après-vente.

PROBLÈME	REMÈDE
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que la fiche est branchée sur la prise secteur. • Vérifiez que les boutons sont correctement positionnés pour la cuisson, puis répétez les opérations indiquées dans le manuel. • Vérifiez l'interrupteur différentiel de l'installation électrique (DDR). En de défaillance du système, faites appel à un électricien.
Pendant l'utilisation de la plaque de cuisson en vitrocéramique, le voyant d'avertissement de chaleur résiduelle ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> • Positionnez le bouton sur une température plus élevée. • Tournez le bouton d'une autre résistance. • Contactez le service d'assistance.
Le four électrique ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que le dispositif de programmation, le cas échéant, est en position « manuel », puis répétez les opérations décrites dans le manuel.
Le thermostat ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Contactez le service après-vente.
Le témoin d'avertissement du thermostat électrique ne l'allume pas pendant le fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none"> • Placez le bouton du thermostat sur une température plus élevée. • Placez le sélecteur sur une autre fonction.
L'éclairage du four ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que les ampoules sont correctement vissées. • Procurez-vous une ampoule hautes températures auprès de notre service après-vente et installez-la en suivant les instructions figurant dans le paragraphe « REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR ».

Avertissement : L'entretien doit être effectué uniquement par des professionnels agréés.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

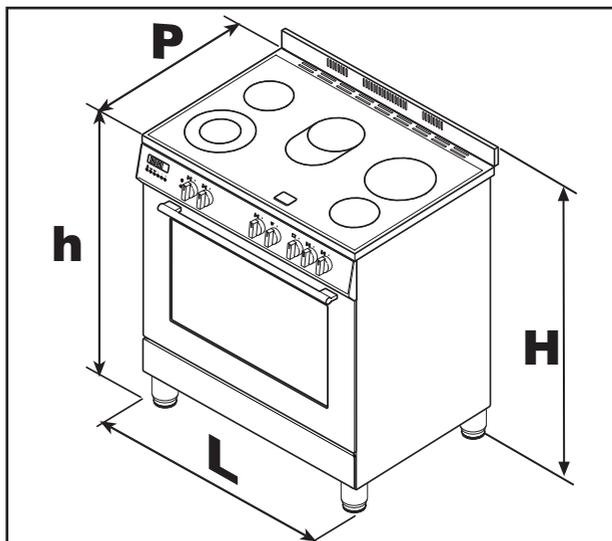
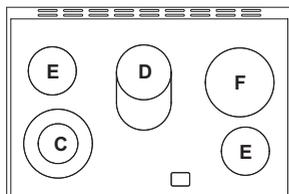
COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

Réf.	Description	Ø en mm	Données nominales
E	Foyer radiant highlight	140	1200 W
F	Foyer radiant highlight	210	2200 W
C	Double foyer radiant highlight	120/210	700 + 1400 W
D	Double foyer radiant highlight ovale	170/265	800 + 1400 W
	Résistance de la sole du four		2100 W
	Résistance de la voûte du four-gril		2000 + 2200 W
	Résistance arrière du four		3000 W
	Ampoule du four		15 W - E 14 - T 300
	Ventilateur arrière		25..29 W
	Moteur du tournebroche		4 W

Type de cuisinière	Type de câble	Alimentation monophasée 230 V ca	Alimentation triphasée 230 V ca 3	Alimentation biphasée 400 V ca 2N	Alimentation triphasée 400 V ca 3N
		section	section	section	section
Cuisinière électrique	H05 RR-F 13 mm \varnothing <math>< 14</math> mm	3 x 6 mm ²	4 x 4 mm ²	4 x 4 mm ²	5 x 2,5 mm ²

DIMENSIONS EXTÉRIEURES DE LA CUISINIÈRE

TYPE CUISINIÈRE	hauteur H mm	hauteur h mm	largeur L mm	profondeur P mm
90x60	917 ÷ 972	857 ÷ 912	900	600



INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR

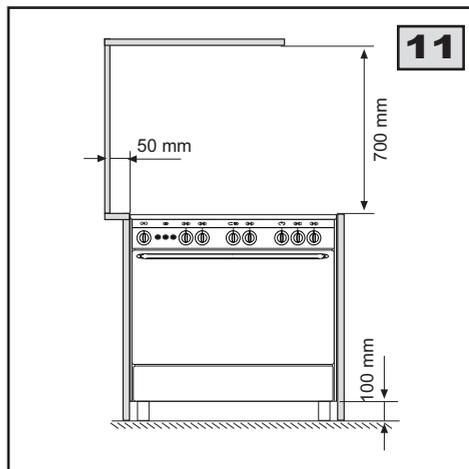
INFORMATIONS TECHNIQUES

- Les opérations d'installation, de réglage, de conversion et d'entretien énoncées dans ce chapitre doivent être réalisées uniquement par des professionnels qualifiés. Le fabricant ne pourra être tenu responsable en cas de dommages corporels ou matériels résultant du non-respect des consignes d'installation, d'utilisation et d'entretien de l'appareil.
- Les dispositifs de sécurité et de réglage automatique de l'appareil ne peuvent être modifiés que par le fabricant ou un fournisseur dûment agréé.
- Conformément aux normes applicables, les appareils appartiennent à la « classe 2 sous-classe 1 » (encastrés) et, en tant que tels, doivent respecter les dégagements spécifiés sur l'illustration 11. Aucune paroi latérale ne doit par conséquent dépasser le plan de travail.
- Les parois adjacentes et autour de l'appareil doivent être en mesure de résister à une surtempérature de 95 K.
- L'installation des appareils à gaz uniquement ou combinés doit être conforme aux normes en vigueur.
- Cet appareil n'est pas relié à un conduit d'évacuation des produits de la combustion. Par conséquent, il doit être relié conformément aux règles d'installation susmentionnées. Il convient d'accorder une attention particulière aux instructions fournies ci-après en matière de ventilation et d'aération.

INSTALLATION

DÉBALLAGE DE LA CUISINIÈRE

- Après avoir déballé l'appareil et tous ses accessoires, vérifiez soigneusement que l'appareil est en parfait état. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et faites appel à une personne qualifiée.
- Certaines parties de l'appareil sont protégées par un film plastique. Cette protection doit être retirée avant d'utiliser l'appareil. Nous vous conseillons de détacher le film plastique à l'aide d'un couteau tranchant ou d'une broche en partant des bords.
- Ne déplacez pas l'appareil en le saisissant par la poignée.



INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR

VENTILATION

L'appareil ne doit pas être installé dans une pièce dont le volume est inférieur à 20 m³.

La quantité d'air nécessaire est celle qui est requise pour assurer une combustion régulière du gaz et la ventilation de la pièce. Le flux naturel d'air doit être acheminé à travers des ouvertures permanentes pratiquées dans les murs de la pièce et donnant directement vers l'extérieur, dont la section doit être au moins de 100 cm² (ill. 12). Ces ouvertures doivent être positionnées de façon à ne jamais être obstruées.

Une ventilation indirecte est également admise en convoyant l'air de pièces adjacentes vers la pièce à ventiler, en se conformant rigoureusement aux prescriptions des normes en vigueur.

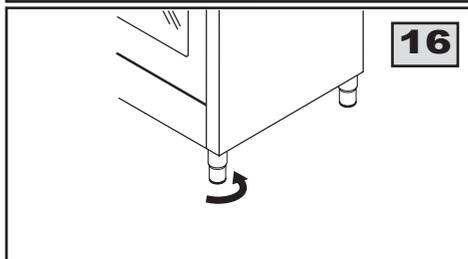
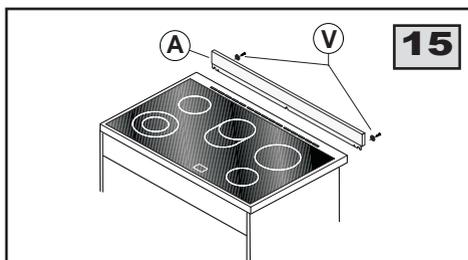
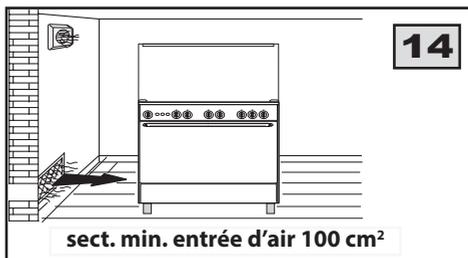
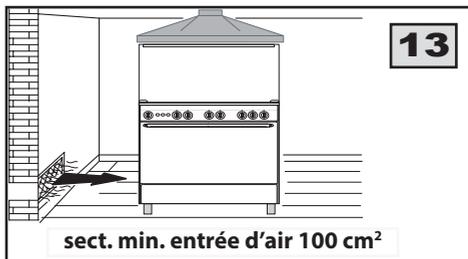
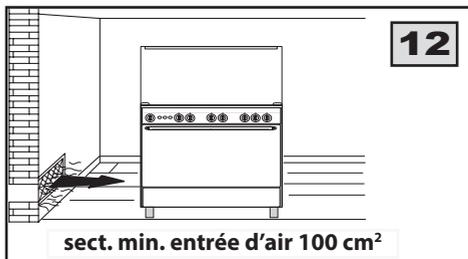
EMPLACEMENT ET AÉRATION

Les cuisinières à gaz doivent toujours évacuer les produits de la combustion et l'humidité par le biais d'une hotte reliée à un conduit d'évacuation ou directement vers l'extérieur (ill. 13). S'il n'est pas possible d'installer une hotte, il convient d'installer un ventilateur sur une fenêtre ou un mur donnant sur l'extérieur et d'actionner celui-ci à chaque utilisation de l'appareil (ill. 14), conformément aux règlements en vigueur en matière de ventilation.

MISE EN PLACE DE LA CUISINIÈRE

Afin de garantir une installation correcte de l'appareil, celui-ci est équipé des éléments suivants :

- **Des entretoises**, positionnées derrière la paroi arrière pour maintenir l'appareil à la distance minimale requise par rapport au mur. **Ces entretoises ne doivent pas être retirées.**
- **Un dossier.** Les cuisinières dotées de cet accessoire quittent l'usine avec cet élément dans l'emballage. Pour installer le dossier, il est nécessaire de desserrer les vis situées à l'arrière de la cuisinière et d'installer le dossier comme indiqué sur l'illustration 15.
- **Des pieds réglables (ill. 16)** à installer sur l'appareil. Ces pieds permettent d'aligner la hauteur de la cuisinière sur les autres meubles de cuisine via leur extrémité.



INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR

ANCRAGE DE LA CUISINIÈRE AU MUR

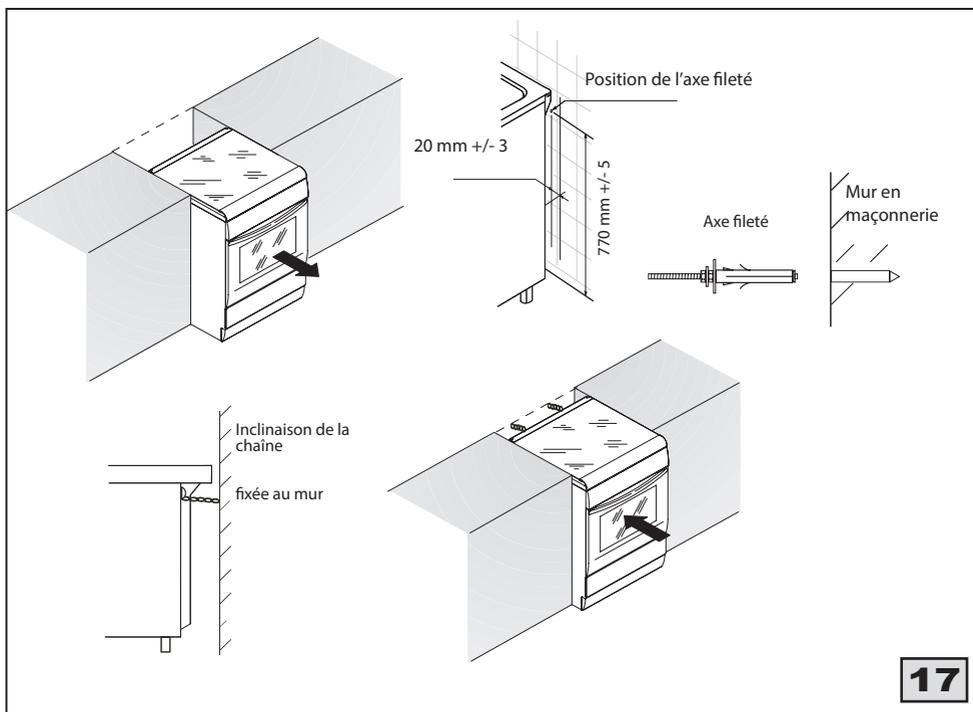
Remarque : La chaîne de fixation est fournie pour des raisons de sécurité et doit être installée comme indiqué ci-après.

Pour empêcher que la cuisinière ne bascule vers l'avant si des enfants montent sur la porte du four ou si un poids excessif y est déposé lorsque celle-ci est en position d'ouverture, deux chaînes DOIVENT ÊTRE fixées à l'arrière du four qui doit constamment être fixé aux axes filetés. Les axes filetés doivent être fixés à la paroi située à l'arrière de la cuisinière.

Instructions de montage

- Installez les axes filetés dans le mur immédiatement derrière et à gauche de l'appareil, à environ 770 mm du sol.

Une fois la fixation effectuée, les chaînes doivent être tendues.



INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement électrique doit être réalisé conformément aux normes et lois en vigueur.

Avant de brancher l'appareil, vérifiez les points suivants :

- L'intensité du système et des prises électriques est adaptée à la puissance maximale de l'appareil (voir la plaque signalétique apposée au dos de la cuisinière).
- La prise ou l'installation est reliée à la terre de manière efficace, conformément aux normes et dispositions légales en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des consignes énoncées ci-dessus.
- La fiche et la prise, de même que l'interrupteur multipolaire, doivent être accessibles une fois l'appareil installé.
- **Si l'appareil n'est muni d'aucun cordon d'alimentation, connectez-en un doté d'une section adéquate à la plaque à bornes (voir paragraphe « CONNEXION DU CORDON D'ALIMENTATION »).**

Si vous branchez l'appareil au secteur à l'aide d'une prise :

- Installez sur le cordon d'alimentation (si celui-ci en est dépourvu) une fiche homologuée, adaptée à la charge indiquée sur la plaque signalétique. Branchez les fils conformément aux indications ci-après, en **gardant à l'esprit que le fil de terre doit être plus long que les fils de phase :**

lettre L (phase) = fil brun

lettre N (neutre) = fil bleu

symbole  (terre) = fil vert/jaune

- Le cordon d'alimentation doit être disposé de façon à ce qu'aucune de ses parties n'atteignent jamais une température de 75 °C.
- Pour réaliser le branchement, n'utilisez pas d'adaptateurs ni de shunts, car ceux-ci sont susceptibles de causer de faux contacts, entraînant une surchauffe dangereuse.

Si vous branchez l'appareil directement sur le secteur :

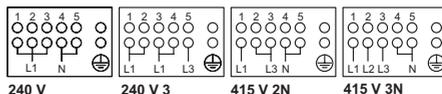
- Installez un interrupteur multipolaire en mesure de supporter la charge de l'appareil, ayant une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- Pour rappel : le fil de terre ne doit pas être coupé par l'interrupteur.

CONNEXION DU CORDON D'ALIMENTATION

Les cuisinières complètement électriques et quelques modèles combinés quittent l'usine prêts à être branchés sur un système monophasé. Toutefois, moyennant quelques modifications, il est possible de les adapter pour un fonctionnement sur un système triphasé en procédant comme suit :

- Déposez le panneau arrière de la cuisinière.
- Déplacez les plaques de connexion de la plaque à bornes en fonction du type de connexion souhaité, conformément au schéma figurant sur l'illustration 18. Ce schéma est également présent sur la face arrière de la cuisinière.
- Branchez le câble d'alimentation doté d'une section conforme aux spécifications indiquées dans le paragraphe CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, en veillant à ce que le fil de terre soit plus long que les fils de phase.
- Fixez le câble à l'aide de la bride, puis remettez le panneau arrière en place.

18



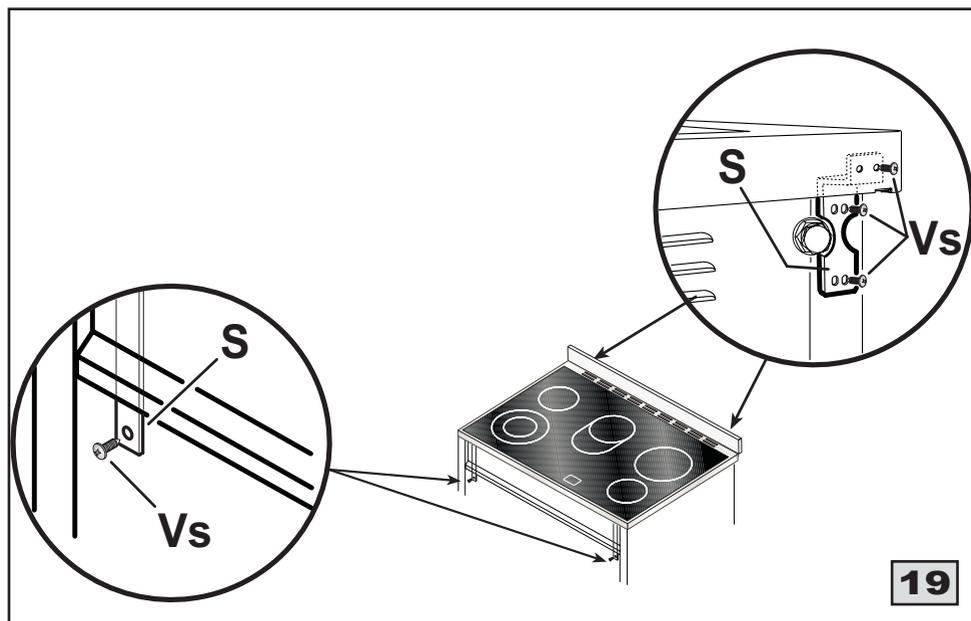
INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR

REPLACEMENT DES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

! AVERTISSEMENT

- **Déconnectez l'alimentation avant de procéder au remplacement de composants électriques.**
- Il est nécessaire de déposer la protection arrière pour pouvoir remplacer les résistances électriques, le moteur de tournebroche, la plaque à bornes et le cordon d'alimentation.
- Si vous devez remplacer le cordon d'alimentation (voir la section dans le tableau du paragraphe « CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES », veillez toujours à ce que le fil de terre soit plus long que les fils de phase et suivez les instructions figurant dans le paragraphe « RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE ».
- Pour le remplacement de l'ampoule du four, reportez-vous aux instructions du paragraphe « REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR ».

- Pour remplacer la douille de l'ampoule (ill. 9), dévissez le verre de protection (C), poussez les languettes de blocage et déplacez la douille de l'ampoule vers l'intérieur du four.
- Pour remplacer les résistances électriques de la table de cuisson, desserrez les vis situées à l'avant et à l'arrière (Vs) (ill. 19) maintenant la table sur les supports (S).



19

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le Service après-vente :

1. Vérifiez si vous êtes en mesure de résoudre le problème par vous-même (voir paragraphe « Charte de dépannage »).
2. Mettez l'appareil hors tension, puis de nouveau sous tension pour voir si le problème est résolu.

Si l'appareil ne fonctionne toujours pas après ces différents contrôles, contactez le Service Après-vente le plus proche.

Fournissez les informations suivantes :

- le type de panne ;
- le type exact et le modèle de four ;
- le numéro de service (il s'agit du numéro placé après le mot Service sur la plaque signalétique) situé à l'intérieur du volet du compartiment de rangement. Le code service est également mentionné sur le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Pour toute réparation, contactez un Service Après-vente agréé indiqué dans la garantie. Si l'intervention est effectuée par des techniciens n'appartenant pas au service après-vente agréé par le fabricant, demandez une quittance décrivant le travail effectué et assurez-vous que les pièces de rechange utilisées sont des pièces d'origine. Le non-respect des instructions énoncées ci-dessus peut compromettre la sécurité et la qualité du produit.

SERVICE 0000 000 00000



SPACE FOR DATA LABEL

**ESPACE RÉSERVÉ À L'ÉTIQUETTE DES
CARACTÉRISTIQUES**

5019 310 66185



02/14

© Copyright Whirlpool Europe s.r.l. 2014. All rights reserved