TUCSON

TCV66

NOTICE D’UTILISATION ET D’INSTALLATION CUISINIERE VITROCERAMIQUE

Cher client,
Notre but est de vous offrir des produits de qualité qui répondent à vos attentes, fabriqués dans des usines modernes et dont la qualité a soigneusement été testée. Cette notice d'utilisation a été conçue pour vous aider dans l'utilisation de votre cuisinière, qui a été fabriquée avec les toutes dernières technologies, avec fiabilité et efficacité. Avant de commencer à utiliser votre cuisinière, nous vous suggérons de lire attentivement cette notice, qui contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, et pour un entretien et une utilisation corrects.

SOMMAIRE:

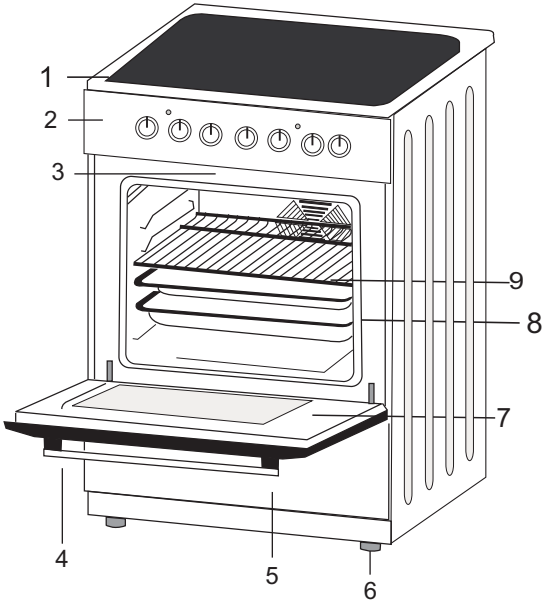
Partie 1 : **PRÉSENTATION DU PRODUIT**
Partie 2 : **AVERTISSEMENTS**
Partie 3 : **INSTALLATION**
- **3.1** Positionnement de la cuisinière
- **3.2** Réglage des pieds
- **3.3** Branchement électrique et sécurité
- **3.4** Avertissements et précautions

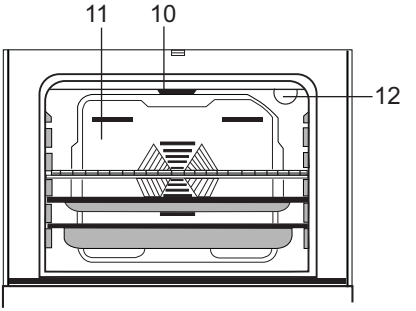
Partie 4 : **UTILISATION DE LA CUISINIERE**
- **4.1** Caractéristiques techniques du four
- **4.2** Panneau de commande
- **4.3** Utilisation du four(suivant modéles)
- **4.4** Accessoires du four
- **4.5** Functions Tourne broche

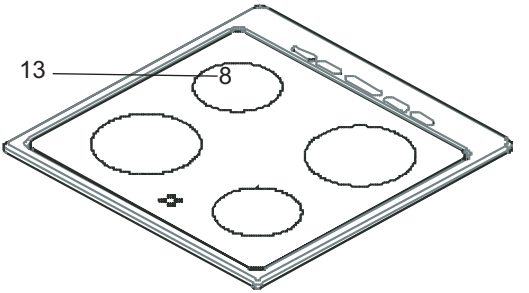
Partie 5 : **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**
- **5.1** Nettoyage
- **5.2** Entretien

Partie 6 : **SERVICE APRES VENTE ET TRANSPORT**
- **6.1** Avant de contacter le service après vente
- **6.2** Information relative au transport

Partie 1 : PRÉSENTATION DU PRODUIT







MODÈLE	DIMENSIONS (cm)
TE 66	60*60*85 / 60*60*90

Liste des différentes parties de la cuisinière:

1- Table de cuisson
2- Panneau de commande
3- Sécurité enfants
4- Poignée de la porte du four
5- Façade du tiroir
6- Pieds
7- Porte du four
8- Lèche frite
9. Grille
10- Gril électrique
11- Ventilateur arrière
12- Lampe du four
13- Foyer vitrocéramique

Partie 2 : AVERTISSEMENTS

RESPECTEZ TOUTES LES MESURES DE SÉCURITÉ CI-DESSOUS ET LISEZ ENTIÈREMENT CETTE NOTICE AVANT DE COMMENCER A UTILISER LA CUISINIERE.

- Cette cuisinière a été conçue pour un usage domestique, excluant l'usage professionnel
- Veuillez contrôler soigneusement que la cuisinière ne présente aucun dommage une fois déballée. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur agréé. Étant donné que les matériaux d'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement.
- La cuisinière doit être installée et mise en service par un technicien agréé. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages causés par une mauvaise installation.
- Avant de brancher votre cuisinière au réseau électrique, veuillez contrôler s'il est adapté aux indications précisées sur l'emballage ou sur la plaque signalétique située sur la cuisinière.
- Veuillez comparer les spécifications techniques de votre installation électrique avec les informations techniques fournies par la notice de présentation avant de brancher l'appareil.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser la cuisinière pendant une longue période, débranchez la prise électrique. Placez l'interrupteur général en position « arrêt ».
- Le câble d'alimentation électrique ne doit jamais être changé par le client. Lorsqu'il est endommagé pour une raison quelconque, il est nécessaire de contacter le service après vente agréé.
- Débranchez toujours la cuisinière avant de changer l'ampoule du four.
- Mettez l'appareil hors tension avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien de l'appareil. Pour cela, débranchez la prise ou placez l'interrupteur gé néral en position « arrêt ».
- Certaines parties de la cuisinière peuvent rester chaudes longtemps après l'utilisation. C'est pourquoi il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.
- Ne laissez pas de matières inflammables près de la cuisinière lorsqu'elle est en fonctionnement.
- Faites attention aux câbles d'alimentation des autres appareils électriques qui se trouvent près de l'appareil, afin qu'ils ne soient pas en contact avec les zones chaudes.
- Veillez à ce que les manettes de la cuisinière soient bien sur **«0»** lorsque l'appareil n'est pas en marche.
- Le couvercle de verre qui équipe certains modèles peut se fissurer s'il est exposé à de très hautes températures. Ne rabattez pas le couvercle de verre avant de vous être assuré que la cuisinière est éteinte et qu'elle a complètement refroidi.
- Cette notice a été conçue pour plusieurs modèles. Votre cuisinière ne comprend peut-être pas toutes les options décrites dans cette notice. Veuillez donc bien faire attention aux indications et aux schémas en lisant cette notice.
- Empêchez les enfants de trop s'approcher de la cuisinière.
- Si des fissures apparaissent sur les surfaces vitrocéramique de la cuisinière, il est nécessaire de l'éteindre immédiatement afin de prévenir tout risque d'électrocution.

- Pendant l’utilisation, l’appareil devient très chaud. Veillez à ne surtout pas toucher les éléments chauffants présents dans le four.
- Lorsque le gril fonctionne, la porte du four doit rester fermée.
- N’utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer les plaques chauffantes ou le four.
- Avant de soulever le couvercle qui protège les plaques chauffantes, assurez-vous qu’il n’y a aucun liquide sur ce couvercle. Le couvercle ne doit pas être remis tant que les plaques n’ont pas entièrement refroidi.
- Assurez-vous que le couvercle est en bonne position quand la cuisinière fonctionne.
- Pour les cuisinières dont la table de cuisson est équipée de foyers halogènes high light, ne regardez pas la lumière.
- Si la cuisinière est surélevée, il est nécessaire de prendre des mesures pour empêcher qu’elle ne tombe de son socle.

POUR L’EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE, NOUS VOUS RECOMMANDONS D'UTILISER UNIQUEMENT LES PIECES DÉTACHÉES D’ORIGINE ET EN CAS DE BESOIN, DE NE FAIRE APPEL QU’AU SERVICE APRES VENTE AGRÉÉ DU REVENDEUR

- Cet appareil n'est pas destiné à étre utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérienceou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient recu des instructions quant à l' utilisation de l' appareil par une personne responsable de leur sécurité. Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l' appareil.

Partie 3 : INSTALLATION

3.1 INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

Pour une bonne installation de votre cuisinière, certains points doivent être respectés. Tenez compte des recommandations suivantes pour éviter tout problème ou toute situation dangereuse susceptible de se présenter ultérieurement.
- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble, mais veillez à ce que la hauteur des meubles environnants ne dépasse pas la hauteur de la cuisinière (fig.1).
- Veillez à ne pas placer la cuisinière près d'un réfrigérateur, ni près de matières inflammables comme les rideaux, les tissus imperméables ... etc. qui pourraient prendre feu rapidement.
- Laissez un espace libre de 2 cm entre l'arrière de la cuisinière et le mur pour la circulation de l'air.
- Le meuble situé à côté de la cuisinière doit être résistant à une température supérieure de plus de 50°C à la température ambiante.
- Si les meubles de cuisine sont plus haut que la table de cuisson, ils doivent être placés à au moins 11 cm du bord de la cuisinière (laissez un espace de 11cm entre les cotés de la cuisinière et les meubles).
- La hauteur minimum entre la table de cuisson et la hotte ou les éléments muraux est indiquée sur la figure 5 ci-dessus. La hotte d'évacuation doit être au moins à 65cm de hauteur par rapport à la table de cuisson. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur du meuble situé au-dessus ne doit pas être inférieure à 70cm.

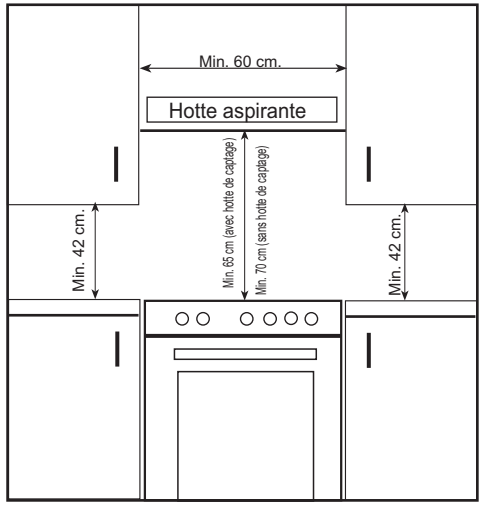


Figure 1

3.2 Réglage des pieds

Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Il est nécessaire de vérifier la stabilité avant la mise en service. Vous pouvez effectuer ce réglage en vissant ou dévissant les pieds. Le réglage des pieds peut surélever la cuisinière d'au maximum 15 mm. Une fois que les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas déplacer la cuisinière en la tirant, mais uniquement en la soulevant. Il est nécessaire de retirer le tiroir du four pour régler la hauteur des pieds.

3.3 Branchement électrique et sécurité

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

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

Le branchement doit être fait sur une prise avec terre. Veillez à ce que le câble servant au branchement soit correctement isolé durant le branchement. S'il n'existe pas de prise avec terre conforme à la réglementation, contactez immédiatement un installateur qualifié.La prise de secteur avec terre doit être située à proximité de l'appareil. N'utilisez en aucun cas de rallonge.

Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de l'appareil.

Si le câble d'alimentation est endommagé, contactez le service après-vente. Le câble ne doit être changé que par un service agréé.

Un mauvais branchement électrique risque d'endommager votre cuisinière. Un tel dommage n'est pas couvert par la garantie.

L'appareil est destiné à un branchement électrique en 220-240 Volts et 400V 3N. Si le réseau électrique est différent de cette valeur, contactez immédiatement nos services agréés.

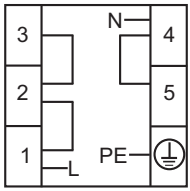
Le câble électrique ne doit pas toucher les parties chaudes de la cuisinière. Le câble électrique ne doit pas non plus toucher l'arrière de la cuisinière, ce qui pourrait endommager le câble ou l'appareil, ou entraîner un court-circuit. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et pertes entraînées par le non-respect de ces instructions de sécurité.

Prévoyez l'installation d'un disjoncteur omnipolaire ayant une distance minimum de 3mm entre les contacts, supportant 32A, à retardement.

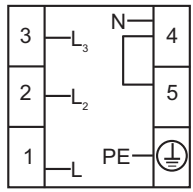
L'appareil est conçu pour être raccordé par un branchement permanent au réseau électrique. Le raccordement de l'appareil au secteur doit être effectué par un technicien qualifié.

3.4 Avertissements et précautions

- Votre cuisinière a été fabriquée conformément aux instructions de sécurité relatives aux appareils électriques. Les opérations d'entretien et de réparation doivent uniquement être effectuées par un technicien du service après vente.
- Les travaux d'installation et de réparation réalisés sans suivre les instructions peuvent représenter un danger.
- Lorsque la cuisinière est utilisée, les surfaces extérieures chauffent. Les surfaces intérieures du four, les composants chauffants et la vapeur sortante sont très chaudes. Même si l'appareil est éteint, ces parties gardent leur température élevée pendant un certain temps. Ne touchez pas les surfaces chaudes et empêchez les enfants d'approcher de la cuisinière.
- Ne laissez pas la cuisinière sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu. Ne versez jamais d'eau sur des flammes provenant d'huile, mais couvrez la casserole ou la poêle avec son couvercle afin d'étouffer la flamme, puis éteignez la cuisinière.
- Pour utiliser le four, les manettes de commande du four et de température doivent être réglées et le minuteur doit être programmé, sinon, le four ne fonctionnera pas.
- Ne jamais rien laisser posé sur la porte ou le tiroir lorsqu'ils sont ouverts. Vous risqueriez de déséquilibrer la cuisinière ou de casser certaines parties.
- Ne pas placer d'objets lourds ou inflammables, (nylon, sacs en plastique, papier, chiffon, etc.) dans le tiroir inférieur.
- Débranchez la prise électrique lorsque vous n'utilisez pas la cuisinière.
- Protégez votre appareil contre les intempéries. Ne l'exposer pas au soleil, à la pluie, à la neige, etc...



3 x 2.5 mm 220 V ~
3 x 2.5 mm 230 V ~
3 x 2.5 mm 240 V ~



5x1.5 mm 380 V~,3N~
5x1.5 mm 400 V~,3N~
5x1.5 mm 415 V~,3N~

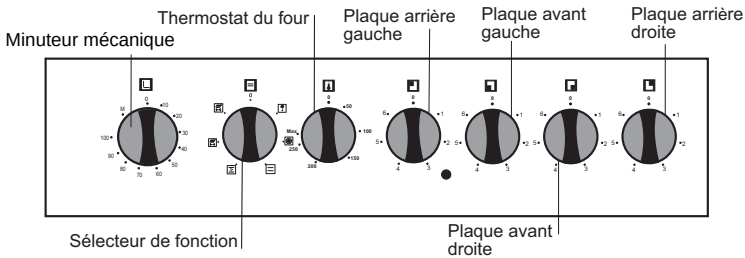
Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou toute personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.

Partie 4 : UTILISATION DE LA CUISINIERE

4.1 Caractéristiques techniques du four

TE 66	
RÉSISTANCE DE SOLE	1100 WATTS
RÉSISTANCE DE VOÛTE	1200 WATTS
GRIL	2000 WATTS
RÉSISTANCE TURBO	2000 WATTS

4.2 Panneau de commande



Dans les produits encastrables combinés, la plaque du produit est contrôlée par un bouton de 7 niveaux situé sur le panneau de contrôle (Figure 8-9). Le niveau «0» indique que l'appareil est débranché. Les niveaux restants indiques les types d'utilisation suivants:

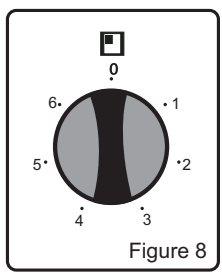


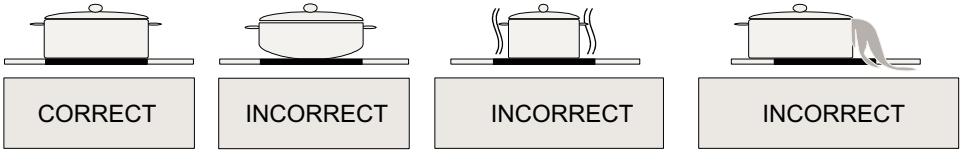
Figure 8

Bouton de contrôle du brûleur vitrocéramique

1.....Position pour garder les aliments chauds
2 - 3....Position pour chauffer à basse température
4-5-6...Position pour cuisiner, frire et faire bouillir

Les casseroles ayant une base irrégulière ne doivent pas être utilisées parce qu'elles peuvent casser le verre. La base des casseroles doit être fine et plane autant que possible. Avant l'utilisation, vérifiez que les bases des casseroles sont propres et sèches.

Placez toujours la casserole sur la zone de cuisson avant d'effectuer la mise en marche. Si possible, placez toujours les couvercles sur les casseroles. Les bases des casseroles utilisées ne doivent pas être plus petites ou plus grandes que les zones de cuisson, elles doivent avoir la taille correcte comme indiquée ci-dessous afin de ne pas gaspiller de l'énergie.



Avant de nettoyer la plaque, retirez d'abord la prise de courant. Vérifiez la température résiduelle sur l'appareil. Le verre vitrocéramique résiste à des températures élevées et à la surchauffe. S'il y a une chaleur résiduelle sur l'appareil, la lampe de l'indicateur de la température résiduelle est allumée. Afin d'éviter des brûlures, laissez refroidir l'appareil.

Retirez tous les aliments et graisses qui débordent avec un racloir. Nettoyez la plaque avec un liquide de nettoyage approprié et un chiffon humide. Ensuite nettoyez avec un chiffon sec et propre.

Si de l’aluminium ou du plastique ont fondu accidentellement sur la surface de la plaque, vous devez le retirer avec un racloir. Ceci évitera des dommages possibles de la surface. Ceci s’applique aussi au sucre ou aux aliments sucrés qui sautent sur la plaque.

S’il y a d’autres aliments fondus sur la surface de la plaque, retirez les saletés quand l’appareil est froid. Utilisez un agent de nettoyage pour le verre vitrocéramique ou l’acier inoxydable quand vous nettoyez la superficie.

N’utilisez pas d’éponges ni des éponges abrasives pour nettoyer la surface vitrocéramique. Ces matériels peuvent endommager la surface.

N’utilisez pas de détergents chimiques, sprays ou agents pour éliminer les taches sur la surface vitrocéramique. Ces matériels peuvent provoquer un incendie ou endommager la couleur de la plaque. Nettoyez avec de l’eau et un liquide de nettoyage.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage :
Avant de nettoyer, veuillez éteindre l'appareil.

Eléments en émail :
Afin de maintenir les plaques en bon état, il est nécessaire de les nettoyer régulièrement avec de l'eau savonneuse tiède puis de les sécher à l'aide d'un chiffon sec. Ne les lavez pas lorsqu'elles sont chaudes et n'utilisez jamais de poudres ou de produits nettoyants abrasifs. Ne laissez pas le vinaigre, le café, le lait, le sel, l'eau, le citron ou le jus de tomate en contact avec les éléments en émail trop longtemps.

Acier inoxydable :

Les éléments en acier inoxydable doivent être régulièrement nettoyés avec de l'eau savonneuse tiède et une éponge douce, puis séchés à l'aide d'un tissu doux. N'utilisez pas de poudres ou de produits nettoyants abrasifs. Ne laissez pas le vinaigre, le café, le lait, le sel, l'eau, le citron ou le jus de tomate en contact avec les éléments en acier inoxydable trop longtemps.

4.3 Utilisation du four (suivant modèles)

Manette Sélecteur des différentes fonctions du four

Il vous sert à sélectionner les fonctions du four (voir Schéma 2). Celles-ci sont expliquées dans la partie suivante et dans le Tableau 1. Vous devez positionner la manette de sélection sur la fonction désirée et ensuite la manette thermostat à la température souhaitée pour une cuisson.Dans le cas contraire, la position sélectionnée ne fonctionne pas.

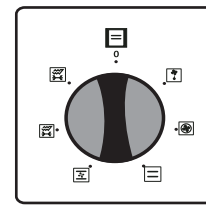


Schéma 2

Manette de thermostat du four

Il sert à sélectionner la température du four (voir Schéma 3), Lorsque le four a atteint la température souhaitée, le thermostat coupe le circuit et le voyant lumineux du thermostat s'éteint. Lorsque la température descend en dessous de la température réglée, le thermostat remet en route les résistances et l'indicateur lumineux correspondant se rallume.

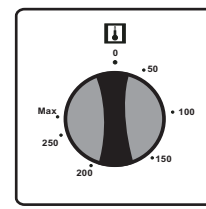


Schéma 3

La disponibilité des fonctions présentées ci-dessous varie selon le modèle

	Lumière	Le témoin du four est allumé.
	Décongélation	Le témoin du four et le témoin rouge sont allumés, le ventilateur est en fonction.Effectue la fonction décongélation des aliments congelés.
	Convection Naturelle	Les témoins du four et du thermostat sont allumés, les résistances supérieure et inférieure sont en fonction.
	Chaleur Tournante	Les témoins du four et du thermostat sont allumés, le ventilateur et la résistance circulaire sont en fonction.
	Convection Ventilée	Les témoins du four et du thermostat sont allumés, le ventilateur et les résistances supérieure et inférieure sont en fonction.
	Grill+ Tournebroche	Les témoins du four et du thermostat sont allumés, le grill et la fonction tournebroche sont en fonction.
	Double Grill+ Tournebroche	Les témoins du four et du thermostat sont allumés, la résistance supérieure, le grill et le tournebroche sont en fonction.
	Double Grill Ventilé + Tourne broche	Les témoins du four et du thermostat sont allumés, la résistance supérieure, le grill, le ventilateur et le tournebroche sont en fonction.
	Chaleur tournante+Sole	Les témoins du four et du thermostat sont allumés, le ventilateur, la résistance circulaire, la résistance inférieure sont en fonction.
	Voûte	La résistance supérieure est en fonction.
	Sole	La résistance inférieure du four est en fonction.

Fonction Décongélation

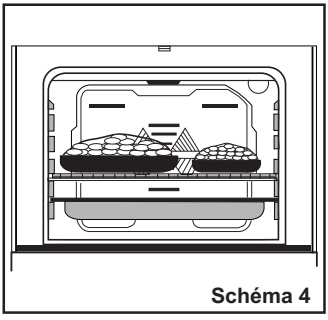


Schéma 4

Pour lancer le processus de décongélation, placer les aliments congelés dans le four et tournez le sélecteur de fonction sur la position indiquée. Ce mode de fonctionnement ne cuit pas les aliments, mais permet seulement de les décongeler plus rapidement. Placez les aliments à décongeler sur la grille au troisième gradin en partant du bas. Placez la lèchefrite dans le bas du four de façon à recueillir l'eau qui pourrait couler lors de la décongélation..

Fonction Convection Naturelle (Résistances Voûte + Sole)

Lorsque cette fonction est utilisée, la chaleur provient des résistances de voûte et de sole et se répartit régulièrement dans le four, ce qui garantit une cuisson homogène des aliments. Réglez le thermostat sur la température préconisée dans les instructions de cuisson. Tournez le sélecteur de fonction du four sur la position indiquée et programmez le temps de cuisson souhaitée. Préchauffez le four pendant 10mn, puis introduisez les aliments placés dans un récipient adapté. La fonction **Convection Naturelle** est le mode de cuisson idéal pour cuire les gâteaux, les cakes, les flans, les spaghettis au four, les lasagnes et les pizzas. Une fois la cuisson terminée, replacez le sélecteur de fonction du four et la manette du thermostat en position « o ». Annulez la programmation. Retirez le plat du four et déposez-le sur une surface appropriée. Ouvrez la porte du four et laisse-le refroidir complètement. Dans la mesure où le four reste chaud pendant un certain temps, restez à l'écart et empêchez les enfants d'approcher de la cuisinière.

Fonction Chaleur tournante (Résistance Circulaire + Ventilateur)

La fonction chaleur tournante permet une répartition homogène de la chaleur. Ce mode de cuisson permet de cuire de façon homogène tous les plats placés sur les différentes grilles. La partie haute du four n'est pas plus chaude que la partie basse.
Réglez le thermostat sur la température préconisée dans les instructions de cuisson. Tournez le sélecteur de fonction du four sur la position indiquée et programmez le temps de cuisson souhaitée. Préchauffez le four pendant 10mn, puis introduisez les aliments placés dans un récipient adapté. La fonction **Chaleur Tournante** permet de cuire plusieurs plats à la fois. Si vous souhaitez cuire deux plats à la fois dans votre four, nous vous recommandons d'utiliser cette fonction en choisissant la température de cuisson adaptée à vos plats. Lorsque deux plats cuisent en même temps, la cuisson dure un peu plus longtemps que dans le cas d'un unique plat. En règle générale, la cuisson des deux plats ne se termine pas en même temps : si vous constatez que l'un des plats est cuit, retirez-le du four et continuez la cuisson pour l'autre plat. Pendant la cuisson de deux plats, un transfert de chaleur se produit entre les deux plats ; de ce fait, a qualité de cuisson peut ne pas être aussi bonne que pour la cuisson d'un seul plat. Pour obtenir de meilleurs résultats quand vous cuisez deux plats à la fois, nous vous conseillons de changer les plats de place et de niveau au cours de la cuisson.
À la fin de la cuisson, les opérations à effectuer sont les mêmes que pour mode cuisson convection naturelle

Fonction Convection Ventilée (Résistances Voûte + Sole + Ventilateur)

Lorsque cette fonction est utilisée, l'air chauffé par les résistances de voûte et de sole est ventilé
dans le four grâce au ventilateur arrière.
Réglez le thermostat sur la température préconisée dans les instructions de cuisson. Tournez le sélecteur de fonction du four sur la position indiquée et programmez le temps de cuisson souhaitée. Préchauffez le four pendant 10mn, puis introduisez les aliments placés dans un récipient adapté. La fonction **Chaleur brassée** permet d'obtenir d'excellents résultats pour la cuisson des pâtisseries. Elle permet de cuire de façon homogène toutes les parties des aliments. Elle convient pour la cuisson d'un seul plat à la fois.
Une fois la cuisson terminée, replacez le sélecteur de fonction du four et la manette du thermostat en position « o ». Annulez la programmation.
À la fin de la cuisson, les opérations à effectuer sont les mêmes que pour mode cuisson convection naturelle

Tournebroche avec grill (Résistances Grill + Tb)

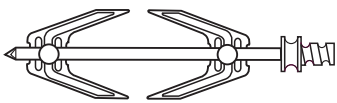


Schéma 5

Cette fonction convient particulièrement au grill, au poulet rôti et aux rôtis cuits à la broche. Pour rôtir, utilisez la broche (voir Schéma 5). Pour la fonction grill, mettez les aliments sur la grille et placez cette grille tout en haut du four. Après avoir mis la lèche frite sur le 3e cran, la cuisson grill peut commencer. La lèchefrite placée sur le 3e cran garantit que l'huile qui coule des aliments soit récupérée.

Lors de l'utilisation de la fonction grill, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée à 190°C.

Tournez la manette du thermostat de votre four jusqu'à la température adéquate. Après un préchauffage de 5 minutes, placez les aliments dans le four.
À la fin de la cuisson, les opérations à effectuer sont les mêmes que pour mode cuisson convection naturelle

Fonction Double Grill avec Tournebroche (Résistances Grill+Voûte+Tb)

Cette fonction s'utilise pour les grills rapides, les grills sur une grande surface, les poulets rôtis et les rôtis à la broche. Pour rôtir, utilisez la broche. Pour la fonction grill, mettez les aliments sur la grille et placez celle-ci tout en haut du four. Après avoir mis la lèche frite du four au 3e cran, la préparation peut commencer. La lèchefrite placé sur le 3e cran garantit que l'huile qui coule des aliments soit récupérée. ***Lors de l'utilisation de la fonction grill, la porte du four doit être fermée et la température doit être réglée à 190°C.***

Tournez la manette du thermostat de votre four jusqu'à la température adéquate. Après un préchauffage de 5 minutes, placez les aliments dans le four.
À la fin de la cuisson, les opérations à effectuer sont les mêmes que pour mode cuisson convection naturelle

Fonction Double Grill Ventilé+Tournebroche (Résistance Grill+Tb+ Ventilateur)

Dans ce mode de cuisson, le gril, et le ventilateur arrière fonctionnent simultanément pour cuire et rôtir parfaitement les volailles et autres aliments devant cuire à la broche Elle convient également aux grills rapides, aux grills sur une grande surface, aux poulets rôtis et aux rôtis à la broche.
Pour rôtir, utilisez la broche. Pour la fonction grill, mettez les aliments sur la grille et placez celle-ci tout en haut du four. Après avoir mis la lèche frite sur le 3e cran, la préparation peut commencer. La lèchefrite placée sur le 3e cran garantit que l'huile qui coule des aliments soit récupérée. ***Lors de l'utilisation de la fonction grill, la porte du four doit être fermée et la température doit être réglée à 190°C.***

Tournez la manette du thermostat de votre four jusqu'à la température adéquate. Après un préchauffage de 5 minutes, placez les aliments dans le four.
À la fin de la cuisson, les opérations à effectuer sont les mêmes que pour mode cuisson convection naturelle

Fonction Chaleur tournante+Sole (Résistances circulaire+Sole+Ventilateur):

La fonction sole brassée est idéale pour la cuisson des pizzas. La résistance de sole cuit la pâte de la pizza tandis que le ventilateur arrière assure une répartition homogène de la chaleur provenant de la résistance arrière..
Réglez le thermostat sur la température préconisée dans les instructions de cuisson. Tournez le sélecteur de fonction du four sur la position indiquée et programmez le temps de cuisson souhaitée. Préchauffez le four pendant 10mn, puis introduisez les aliments placés dans un récipient adapté. Cette fonction permet de cuire un plat à la fois.
Attention : le thermostat ne doit pas être réglé à une température supérieure à 190°C.
À la fin de la cuisson, les opérations à effectuer sont les mêmes que pour mode cuisson convection naturelle

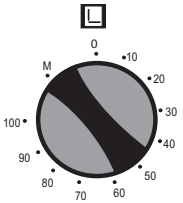
Sole seule (réchauffage)

Dans ce mode de cuisson, la chaleur émane de la résistance de sole. Cette fonction permet de réchauffer les plats sans les cuire.

Sole + ventilateur arrière (sole brassée)

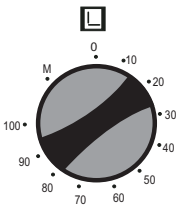
Dans ce mode de cuisson, la chaleur émane de la résistance de sole, et le ventilateur arrière. Cette fonction peut être utilisée pour réchauffer rapidement des plats de façon homogène.

RECETTES	INFERIEUR-SUPERIEUR			VENTILATEUR INFERIEUR-SUPERIEUR			GRIL		
	Position du thermostat. (°C)	*Position de la grille*	*Période de cuisson (min)*	*Position du thermostat. (°C)*	*Position de la grille*	*Période de cuisson (min)*	*Position du thermostat. (°C)*	*Position de la grille*	*Période de cuisson (min)*
Mille-feuilles	170 - 190	1-2	35 - 45	170 - 190	1-2	25 - 35			
Gâteau	170 - 190	1-2	30 - 40	150 - 170	1-2-3	25 - 35			
Biscuit	170 - 190	1-2	30 - 40	150 - 170	1-2-3	25 - 35			
Boulettes de viande grillée							200	4	10 - 15
Aliment aqueux	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Poulet	200	2-3	45 - 60	200	1-2	45 - 60	200	*	50 - 60
Côtelette							200	3-4	15 - 25
Bifteck							200	4	15 - 25
Gâteau cuit avec deux plaques									
Pâte cuite avec deux plaques									



Utilisation manuelle

Mettez toujours la manette de la minuterie sur la position M, comme indiqué le dessin,pour utiliser votre four.Lorsque la manette de la minuterie est en position 0, le four ne peut pas fonctionner.

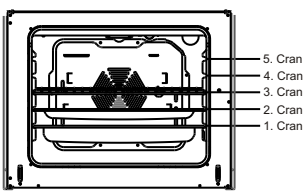


Utilisation avec minuteur fin de cuisson

Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et choisissez une durée comprise entre 0 – 100 minutes, comme indiqué sur le dessin. Le four s'arrêtera dès que le temps se sera écoulé et la minuterie émettra un avertissement sonore. Remettez toujours La manette sur la position 0 .

4.4 Accessoires du four

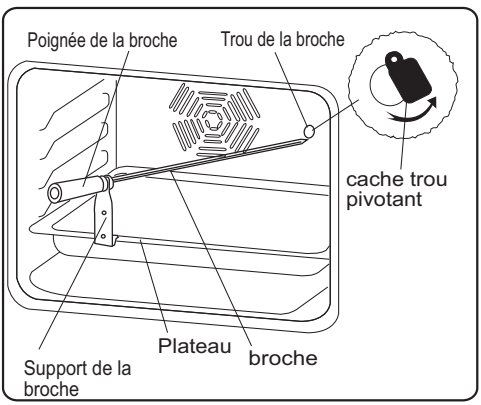
Votre four est livré (suivant modèle) avec des plaques, lèchefrites, une grille et une broche pour rôtir la volaille. Vous pouvez par ailleurs utiliser des plats en verre, des moules à gâteaux, des plaques à four spéciales adaptées à la cuisson au four, que vous trouverez dans le commerce. Veillez à respecter les instructions données par le fabricant quant à l'utilisation possible du produit. Si vous utilisez des plats de petites dimensions, placez-les sur la grille de façon à ce qu'ils soient bien au milieu. Les instructions suivantes doivent également être respectées pour tous les plats émaillés.Si les aliments destinés à cuire ne couvrent pas toute la surface de la plaque de cuisson, s'il s'agitd'aliments qui sortent du congélateur, ou si la lèchefrite est utilisée pour recueillir les jus de cuisson susceptibles de couler durant le rôtissage, la plaque peut connaître des changements de forme dus aux fortes températures occasionnées par la cuisson ou le rôtissage. La plaque ne reprendra sa forme initiale que lorsqu'elle aura complètement refroidi après la cuisson. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal causé par les transferts de chaleur.Si vous utilisez des plats ou autres ustensiles en verre pour la cuisson, ne les exposez pas directement au froid après les avoir sortis du four. Ne les posez pas sur des surfaces froides ou humides. Déposez-les sur un torchon de cuisine sec ou sur un dessous de plat, et veillez àce qu'ils refroidissent lentement, de manière à éviter qu'ils ne se cassent. Si vous vous servez du gril dans votre four, nous vous recommandons d'utiliser les ustensiles fournis avec la plaque correspondante (si votre matériel comprend ces accessoires). Ainsi, les matières grasses qui coulent et giclent ne saliront pas l'intérieur du four. Si vous utilisez la grille : placez une lèchefrite sur l'un des deux gradins du bas pour recueillir les matières grasses. Pour faciliterle nettoyage, ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite. Attention, ne jamais poser la lèchefrite sur la partie inférieure du four, car il y a risque de surchauffe et de détérioration de l'émail du four Quand vous utilisez le gril, utilisez les gradins 3 et 4 et huilez la grille pour que les aliments à griller ne collent pas à la grille.



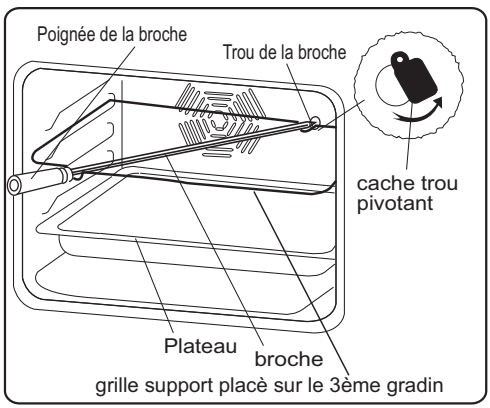
Grille : Utilisée pour la fonction grill ou pour yposer divers récipients autres que la lèchefrite de cuisson.
Lèchefrite à petit fond : Utilisé pour la cuisson de pâtisserie telle que les flans, etc.
Lèchefrite à grand fond : Utilisé pour les cuissons lentes.

4.5 Fonction Tourne broche

Retirez les fourchettes de la broche en dévissant les vis et piquez la broche dans la volaille. Replacez ensuite les fourchettes en les glissant sur la broche et piquez-les dans la volaille. Resserrez les vis. Avant d'effectuer les opérations suivantes, assurez-vous que ni le four ni la fonction tourne broche ne fonctionne. Insérez la lèchefrite au deuxième gradin, et placez le support de la broche de façon à le fixer dans les trous prévus dans la lèchefrite (comme sur la figure ci-contre). Certains modèles sont équipés d'une grille en guise de support de broche, et non d'un support de broche fixé sur une lèchefrite. Dans ce cas, la lèchefrite peut être placée au premier gradin, et il suffit de placer la grille de support au troisième gradin. Avant d'insérer la pointe de la broche dans le trou prévu à cet effet dans la paroi arrière du four, faites pivoter la petite pièce de métal qui le cache et regardez où se trouve le trou. Insérez la pointe de la broche dans le trou et fixez solidement l'autre extrémité de la broche à son support ou à la grille de support. Vérifiez également que la pointe de la broche est solidement insérée dans le trou.Pendant le rôtissage, la poignée plastique de la broche doit être enlevée et la porte du four doit être maintenue fermée.



Modèle avec support sur plateau



Modèle avec support sur grille

Veillez à ce que le four ne soit pas allumé pendant ces opérations.

Partie 5 : NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE CUISINIERE

5. 1 Nettoyage

Assurez-vous que toutes les manettes de commande soient éteintes et que l'appareil est froid avant d'effectuer le nettoyage.

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

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

Nettoyage de l'intérieur du four

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

INTERIEUR CATALYSE (si votre four est équipé)

Le fourauto-nettoyant diffère du four normal par ses parois internes recouvertes d'un émail micro-poreux spécial qui absorbe et élimine les résidus de gras pendant la cuisson. En cas d'écoulement de liquide gras, l'action auto-nettoyante du four est insuffisante, il faut donc passer une éponge humide sur les tâches de gras et. par la suite, réchauffer le four à la température maximum, attendre que la four se refroidisse et puis passer à nouveau l'éponge humide.

Toutefois, selon l'utilisation, nous vous recommandons de les remplacer après un certain temps.

Nettoyage du couvercle verre de la cuisinière (si équipé)

Pour nettoyer le couvercle verre, utilisez un nettoyant à vitres. Puis rincez-le et séchez-le avec un chiffon sec.

Nettoyage de la porte du four

Utilisez un produit nettoyant pour vitres pour nettoyer la porte du four cotés intérieur et extérieur, puis rincez, et séchez avec un chiffon sec. La porte peut être retirée pour le nettoyage (voir es figures ci-dessous).Ouvrez complètement la porte.Mettre les axes métal dans les trous de la charnière.Répétez l'opération pour l'autre charnière.Soulevez légèrement la porte du four et enlevez-la en la tirant doucement vers l'extérieur. La porte se sépare alors complètement du four.Pour remettre la porte en place, replacez les charnières dans leur trou. Ne nettoyez pas la porte du four tant que les parties vitrées sont encore chaudes. Au cas où cette précaution n'était pas respectée, les parties vitrées pourraient se briser. En cas de problème, contactez votre service après-vente.

5.2 Entretien

Changement de l'ampoule

Le remplacement de l’ampoule du four doit être effectué par un technicien agréé. **Débranchez la cuisinière** et vérifiez qu'elle est froide. Retirez le couvercle en verre de la lampe et ensuite l'ampoule. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C (spécifique four 230V, 25 Watts, Type E14) à la place de l'ancienne ampoule. Remettez le couvercle en verre de la lampe en place.

Autres contrôles

En cas de problèmes lors de l'utilisation des manettes de commande des brûleurs dessus ou du four (manettes dures à tourner, veuillez contacter le service après vente.

Partie.6 : SERVICE APRES VENTE ET TRANSPORT

6.1 Avant de contacter le Service après vente
Si le four ne fonctionne pas :
- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant et qu'il y a bien du courant sur la prise
- Pour les modèles équipés d'une minuterie ou programmateur, vérifiez sa position.

Si le four ne chauffe pas :
La chaleur n'a peut-être pas été réglée avec la manette de thermostat du four.
Si la lampe intérieure ne s'allume pas :
- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez si l'ampoule est défectueuse. Si tel est le cas, changez-la en suivant les indications fournies ci-dessus.

Cuisson (si la voûte et la sole ne cuisent pas de manière identique) :
Contrôlez les emplacements des grilles, le temps de cuisson et la position du thermostat
Si vos problèmes persistent malgré ces suggestions, veuillez contacter le service après vente

6.2 Information relative au transport
Si vous avez besoin de transporter la cuisinière, gardez l'emballage original du produit et transportez-la dedans. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Scotchez les parties supérieures, le couvercle et les grilles de la cuisinière.Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et la table de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales du four. Ouvrez la porte du four et mettez du carton ou du papier sur la vitre intérieure du four afin que la lèche frite et la grille n'endommagent pas la contre-porte du four au cours du transport.Scotchez également la porte du four aux parois latérales.
Si vous n'avez pas l'emballage original :
Prenez des mesures afin de protéger les surfaces externes (verre et surfaces peintes) de la cuisinière contre les éventuels coups.

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES

La directive européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.
Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.
Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

GALEC
26 QUAI MARCEL BOYER 94859 IVRY SUR SEINE

52040837 03/11 R001