

**CUISINIÈRE**

**2CFF-56VA**



**MANUEL D' EMPLOI ET D' ENTRETIEN**

**FAGOR** 

## **ATTENTION !**

1. Avant l'installation et l'utilisation de l'appareil lire attentivement le manuel d'emploi.
2. Conserver les éléments de l'emballage loin de la portée des enfants, car ils peuvent être potentiellement dangereux pour eux.
3. Installer l'appareil qu'après l'avoir laissé pour 8 heures dans votre cuisine
4. Cette cuisinière est un appareil de classe I de protection contre les chocs électriques et nécessite un raccordement au circuit extérieur de protection fiable.
5. La cuisinière doit être positionnée entre des meubles de cuisine, dont l'hauteur ne dépasse pas 850 mm (à compter du sol).
6. Le raccordement de la cuisinière à l'installation électrique doit être effectué par un installateur d'appareils électriques ou un technicien du service autorisé, ceci doit être confirmé sur la fiche de garantie du produit. L'installation non confirmée sur la fiche annule la garantie.
7. Le fabricant ne peut être tenu responsable des lésions ou dégâts résultants d'une installation inappropriée de l'appareil ou son utilisation inadéquate.
8. En cas de panne, arrêtez l'appareil et contactez immédiatement le service autorisé. Il est interdit d'utiliser une cuisinière endommagée.
9. Il est interdit de procéder soi-même à des réparations de l'appareil, sous peine d'annulation de la garantie.
10. Il est interdit de soulever la cuisinière en tirant sur la porte du four.
11. Le fabricant se réserve le droit de procéder sans préavis à des modifications ayant pour but la modernisation et l'amélioration de la qualité de l'appareil. Ces modifications n'auront pas de préjudice pour les utilisateurs.

**Nos cuisinières sont conformes aux directives suivantes:**

1. 73/23/EEC – Appareils électriques basse tension
2. 89/336/EEC – Compatibilité électromagnétique

# SOMMAIRE

<b>1</b>	<b>INFORMATIONS GENERALES</b>	<b>3</b>
1.1	DESTINATION	3
1.2	CHARACTERISTIQUE TECHNIQUE	3
1.3	CONSTRUCTION	3
1.3.1	VOYANTS DE CHALEUR RESIDUELLE	4
1.3.2	BANDEAU DE COMMANDE	4
1.4	AVERTISSEMENTS IMPORTANTS	4
<b>2</b>	<b>INSTALLATION</b>	<b>5</b>
2.1	EMPLACEMENT	5
2.2	RACCORDEMENT	5
<b>3</b>	<b>PREPARATION A L' EXPLOITATION</b>	<b>6</b>
<b>4</b>	<b>PLAQUE EN VITROCERAMIQUE</b>	<b>6</b>
4.1	PRINCIPES D' UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	6
4.2	MANETTE DE COMMANDE PUISSANCE	7
4.3	CHOIX DES RECIPIENTS	7
<b>5</b>	<b>LE FOUR</b>	<b>8</b>
5.1	CONSTRUCTION ET EQUIPEMENT	8
5.2	UTILISATION	8
5.2.1	COMMANDE DE FOUR	8
5.2.2	COMMANDE DE THERMOSTAT	9
5.2.3	MISE EN MARCHÉ ET L' ARRET DU FOUR	9
5.2.4	QUE SE PASSE -T- IL APRES LA MISE EN MARCHÉ DU FOUR	9
5.3	FONCTIONS DU FOUR	9
5.4	CONSEILS DE CUISSON	10
<b>6</b>	<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	<b>12</b>
6.1	REMARQUES GENERALES	12
6.2	NETTOYAGE DE LA PLAQUE EN VITROCERAMIQUE	12
6.3	NETTOYAGE DU FOUR	13
<b>7</b>	<b>PANNES</b>	<b>14</b>

## INFORMATIONS GENERALES

# 1 INFORMATIONS GENERALES

## 1.1 DESTINATION

Cette cuisinière a été conçue pour un usage strictement domestique. **Son utilisation à d'autres fins est interdite !**

## 1.2 CHARACTERISTIQUE TECHNIQUE

Tableau 1

		2CFF-56VA
Dimensions de la cuisinière (hauteur x largeur x profondeur) [mm]		850 x 500 x 600
Volume du four [l]		45,0
Puissance nominale de la cuisinière		7800 W
Tension nominale d'alimentation		400V 3N ~ 50Hz
Zones de cuisson de la plaque en vitrocéramique	φ 145 mm / 1200 W STANDARD	2 ex.
	φ 180 mm / 1700 W STANDARD	2 ex.
Four électrique	Elément voûte 800 W	•
	Elément sole 1200 W	•
	Le grill 1500 W	•
	Tournebroche 4 W	•
Commande température four		•
Equipement du four	Plateau de cuisson	1 ex.
	Grille de rôtissage	1 ex.
	Cadre support de la broche tournante	1 ex.

## 1.3 CONSTRUCTION

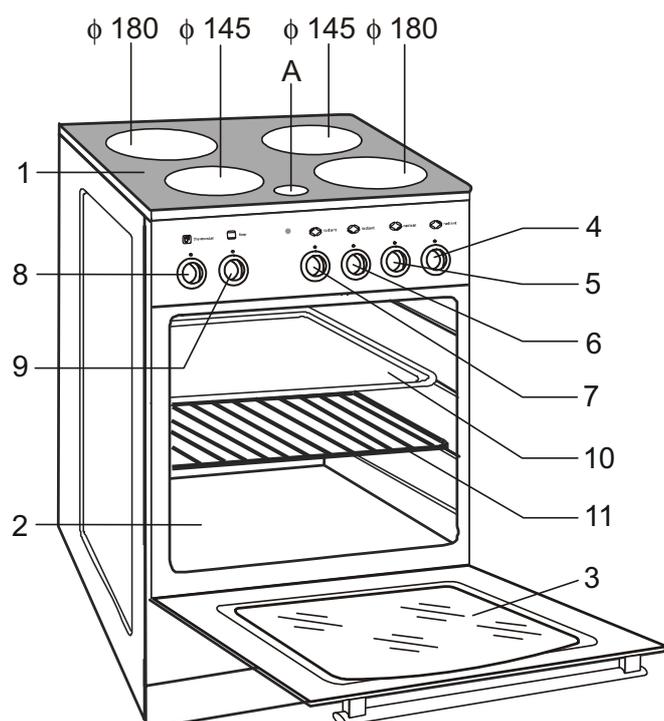


Fig. 1

- A – voyants de chaleur résiduelle
- 1 – plaque en vitrocéramique
- 2 – four électrique
- 3 – porte du four
- 4 – commande de plaque arrière droit
- 5 – commande de plaque avant droit
- 6 – commande de plaque avant gauche
- 7 – commande de plaque arrière gauche
- 8 – commande de thermostat
- 9 – commande de four
- 10 – plateau cuisson
- 11 – grille rôtissage

## INFORMATIONS GENERALES

### 1.3.1 VOYANTS DE CHALEUR RESIDUELLE

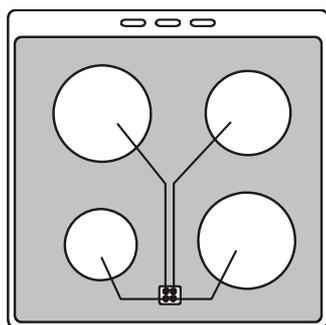


Fig. 2

- Les voyants de chaleur indiquent si les plaques de cuisson sont chaudes. La cuisinière est équipée de quatre voyants, un pour chacune des zones de cuisson.
- Après que la plaque de cuisson ait été éteinte la couleur du voyant correspondant changera. Cela ne signifie tout de même pas que la zone de cuisson se refroidi si rapidement.
- Quand la température de la zone de cuisson dépassera 50°C le voyant correspondant s'allumera.
- Les lampes des voyants peuvent se brûler, le voyant n'indiquera pas alors que la zone de cuisson est chaude. Dans cette situation faites appel au service de réparation autorisé du fabricant.

### 1.3.2 BANDEAU DE COMMANDE

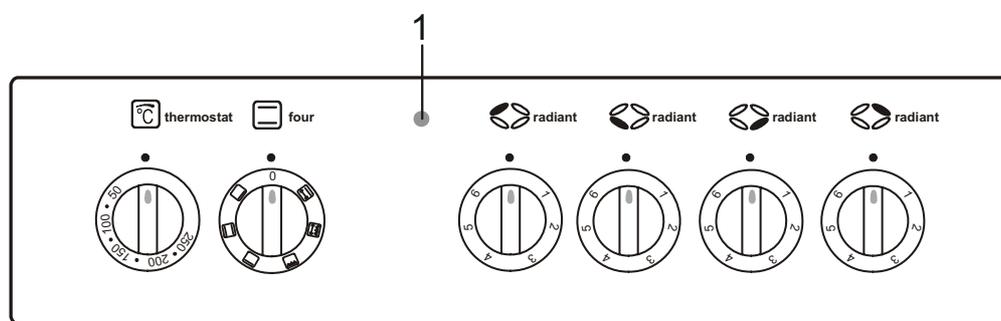


Fig. 3

1 – lampe – témoin générale

La lampe – témoin générale de la cuisinière indique qu'une ou plus des zones de cuisson est allumée ou que le four est en marche.

### 1.4 AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

1. Pendant l'utilisation la cuisinière se réchauffe. Il est conseillé de rester prudent et de ne pas toucher les éléments chauds à l'intérieur du four. Soyez particulièrement vigilant et éloignez les enfants de l'appareil !
2. Ne pas conserver dans le four ni dans le tiroir sous le four d'objets facilement inflammables et fragiles à la chaleur.
3. Les appareils de cuisson lors de leur utilisation causent une émission de chaleur et de vapeur dans la pièce où ils sont installés. S'assurer que la cuisine est bien aérée. Maintenir les grilles de ventilation ouvertes ou bien installer un système de ventilation secondaire (hotte aspirante à évacuation mécanique). Une utilisation intensive peut nécessiter une ventilation additionnelle de la pièce p.ex. l'ouverture des fenêtres ou la mise en marche de la hotte aspirante à son niveau maximal, si possible.
4. Les câbles électriques d'appareils électroménagers se trouvant à proximité de la cuisinière mise en marche, doivent être éloignés de ses éléments chauds. Faites particulièrement attention à ne pas les serrer par la porte réchauffée du four.
5. Les matières grasses chaudes et les huiles peuvent être facilement inflammables. Pour cette raison la préparation des plats avec leur utilisation, par exemple des pommes frites, doit s'effectuer sous surveillance.
6. Pour enlever les plats de la table de cuisson et du four utiliser des gants de protection.
7. Ne pas surcharger la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ne pas s'asseoir ni monter dessus. Faites particulièrement attention aux enfants.
8. L'appareil ne peut être utilisé pour chauffer les locaux.
9. En cas de panne débrancher l'appareil du réseau électrique.

## INFORMATIONS POUR L'INSTALLATEUR

### ⚠ AVERTISSEMENT!

1. Si la plaque en vitrocéramique est brisée, mettre la cuisinière hors service pour éviter le risque de choc électrique.
2. Après être éteintes les plaques de cuisson restent encore chaudes pendant un certain temps, ce qu'indiquent les voyants de chaleur résiduelle.

## 2 INSTALLATION

### 2.1 EMBLACEMENT

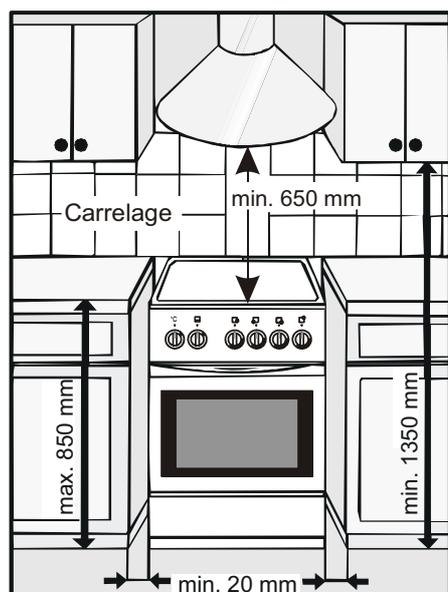


Fig. 4

- Après avoir ôté l'emballage, placer la cuisinière dans un endroit permettant un accès facile à la plaque en vitrocéramique et le four.
- La cuisine doit être une pièce sèche et bien aérée.
- Oter les étiquettes et éliminer les résidus de colle.
- En plaçant la cuisinière entre les meubles de cuisine, faire attention à ce que la distance minimale entre les parois latérales de la cuisinière et des meubles soit de 20mm (fig. 4).
- Conserver un espace libre en dessus de la cuisinière, pour faciliter l'évacuation des vapeurs. Il est vivement conseillé d'installer une hotte aspirante, qui absorbera ou évacuera ces vapeurs. La distance entre la hotte et la table de cuisson doit être de 650 mm au minimum. Ne pas fixer d'éléments muraux en dessus de l'appareil.
- L'interrupteur principal de la cuisinière ou la prise à laquelle la cuisinière sera branchée doivent être facilement accessibles.

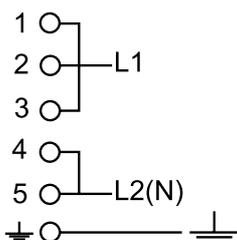
La cuisinière est équipée de deux pieds arrières réglables facilitant son positionnement (dans ce but il est conseillé d'utiliser un niveau à bulle d'air). Avant l'installation positionner correctement la cuisinière en faisant tourner ses pieds.

### 2.2 RACCORDEMENT

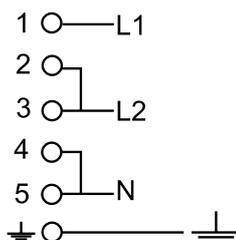
#### ⚠ ATTENTION !

Le raccordement conforme de la cuisinière au réseau électrique doit être effectué par un installateur qualifié. Il est interdit de modifier l'installation électrique de la cuisinière.

230 V~ 50Hz  
3 x 6 mm



400V 2N~ 50Hz  
4 x 2,5 mm



400V 3N~ 50Hz  
5 x 1,5 mm

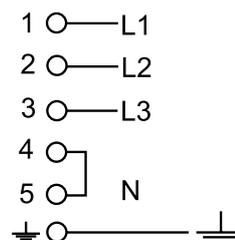


Fig. 5

- Les cuisinières sont adaptées à être alimentées par courant alternatif triphasé (400V 3N~ 50Hz). D'autres types de raccordement sont possibles, voir fig. 5. Tous les schémas de raccordements possibles sont présentés sur le côté intérieur de la plaque (fig. 5) fixée sur le panneau de protection arrière.

## PLAQUE EN VITROCERAMIQUE

- La plaque à bornes est montée sur la paroi arrière de la cuisinière. C'est une plaque à 6 bornes filetés dont trois sont des bornes de phase désignées par les symboles L1-L2-L3 et deux bornes neutres, désignées par les lettres N-N, qui doivent être joints. Trois cavaliers sont joints à la plaque en plastique. La borne de protection est désignée par le symbole  $\ominus$  (fig. 5).
- Le câble d'alimentation doit être choisi en fonction du type de raccordement (un, deux ou triphasé) et de la puissance nominale de la cuisinière.

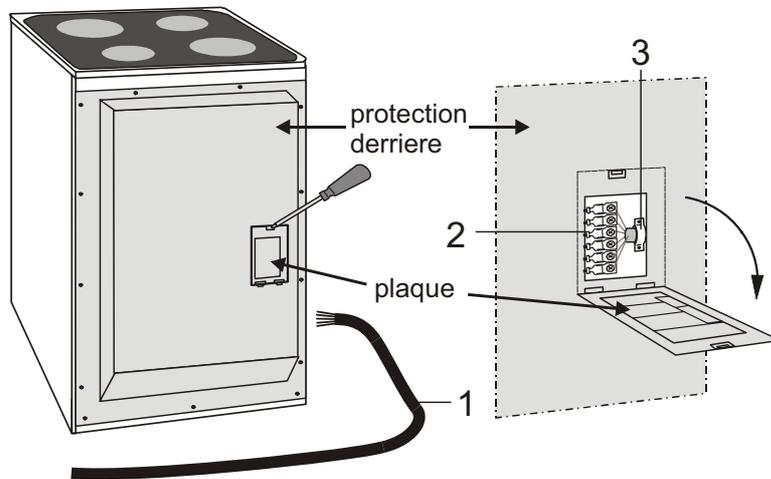


Fig. 6

- A l'aide d'un outil appuyer sur le clip de la plaque, le repousser et ouvrir la plaque (fig. 6).
- Raccorder le câble d'alimentation 1 à la plaque à bornes 2 et le fixer proprement dans collier 3 à l'aide des vis.
- Après avoir raccordé la cuisinière, fermer la plaque en la pressant vers le panneau de protection arrière.
- L'installation électrique qui alimente la cuisinière doit être munie d'un interrupteur de sécurité permettant de couper le courant en cas de panne. L'ouverture minimale entre les contacts de l'interrupteur de sécurité doit être de 3mm.

## 3 PREPARATION A L'EXPLOITATION

1. Essuyer les surfaces émaillées et en verre avec un chiffon doux et humide.
2. Enlever l'équipement du four, le plateau de cuisson, la grille de rôtissage etc., les déemballer et ensuite les laver dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
3. Avant la première utilisation de la cuisinière il est vivement conseillé de mettre en marche les plaques de cuisson pour 3 minutes environ, cette fois - à titre d'exception - sans poser de récipients dessus.
4. Mettre le four en marche pour environ une heure à température maximale. La fumée et l'odeur qui peuvent alors apparaître ne seront pas désagréables si la ventilation de la pièce est suffisante, par ex. les fenêtres sont ouvertes. Après avoir refroidi le four, le laver et faire sécher.

## 4 PLAQUE EN VITROCERAMIQUE

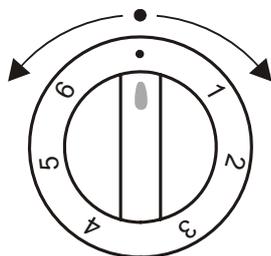
### 4.1 PRINCIPES D'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

1. Faire attention à ne pas laisser tomber sur la surface de la plaque d'objets lourds qui pourraient l'endommager.
2. Faire attention à ne pas rayer la plaque avec les arêtes vives des récipients ou d'autres objets.
3. Placer les récipients axialement sur la zone de cuisson désignée graphiquement. Ne pas glisser les récipients sur la surface de la table de cuisson pour éviter de la rayer.
4. Mettre en marche la plaque de cuisson désirée qu'après avoir placé dessus la casserole avec le plat à préparer. Ne laisser jamais les plaques allumées si il y a une casserole vide sur celles-ci ou si les casseroles ont un fond déformé. Ceci pourrait endommager la plaque de cuisson utilisée.

## PLAQUE EN VITROCERAMIQUE

5. Il est interdit de préparer sur la table de cuisson des plats contenus dans du papier aluminium ou dans des récipients en plastique. Ne jamais poser dessus d'objets en plastique.

### 4.2 MANETTE DE COMMANDE PUISSANCE



- Manette à 6 positions permettant un réglage progressif de la puissance. Elle peut être tournée dans les deux sens, entre 0 – 360° (fig. 7).
- En tournant la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position „1” vous obtiendrez la puissance minimale de la plaque de cuisson choisie, et une puissance maximale en position „6”. Pour faire cuire votre plat rapidement il est conseillé de tourner la manette sur la position „6”, et puis diminuer puissance de chauffage progressivement.

Fig. 7

### 4.3 CHOIX DES RECIPIENTS

- Le choix approprié des récipients de cuisson est une condition élémentaire d'une bonne utilisation de la plaque en vitrocéramique.
- Les récipients utilisés doivent être propres et secs, car en tant que tels ils transmettent et maintiennent mieux la chaleur.
- Les fonds des récipients utilisés doivent être plats, lisses et épais, d'un diamètre égal ou légèrement supérieur à la zone de cuisson choisie. Si le diamètre du récipient est inférieur au diamètre de la zone de cuisson, une grande quantité de chaleur est alors gaspillée lors de la cuisson.
- Les récipients avec des fonds non parfaitement lisses prolongent le temps de cuisson et augmentent la consommation d'énergie électrique.
- Pendant la cuisson les casseroles doivent être munies de couvercles appropriés. Faire attention à ce que le couvercle ne soit pas plus large que la casserole, pour éviter que les condensations ne dégouttent sur la surface de la plaque de cuisson.

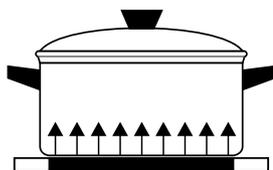


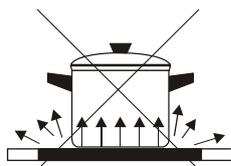
Fig. 8

#### Casserole bien choisie

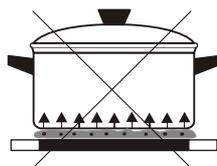
- **Consommation d'énergie minimale**
- **Bonne transmission de chaleur**
  - Casserole légèrement plus large que la plaque de cuisson
  - Fond parfaitement lisse
  - Couvercle approprié

#### Casserole mal choisie

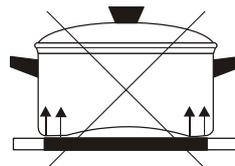
- **Consommation d'énergie plus élevée**
- **Transmission d'énergie insuffisante**
- **Temps de cuisson prolongé**



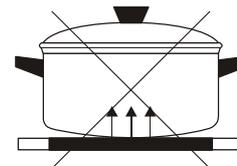
Casserole trop petite par rapport à la zone de cuisson



Zone de cuisson ou casserole saine



Fond de casserole creux



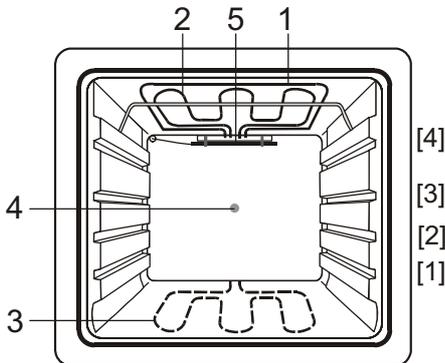
Fond de casserole bombé

Fig. 9

## LE FOUR

### 5 LE FOUR

#### 5.1 CONSTRUCTION ET EQUIPEMENT



**Fig. 10**

- 1 – élément de voûte
- 2 – le gril
- 3 – élément de sole
- 4 – embout du tournebroche
- 5 – thermostat
- [1], [2], [3], [4] – niveaux gradins

#### EQUIPEMENT



**Plateau de cuisson** peut être aussi utilisée comme lèchefrite si la cuisson est effectué sur un niveau supérieur, directement sur la grille de rôtissage.



**Grille de rôtissage** peu servir aussi comme grille support de plat. Certains mets peuvent être directement cuits sur la grille, les saucisses ou les poissons par exemple.

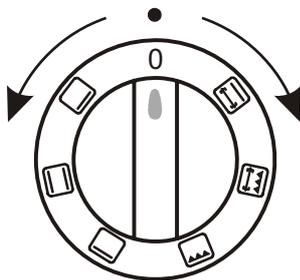


**Encadrement support de la broche tournante** sert à l'emplacement correcte de la broche.

#### 5.2 UTILISATION

La commande du four s'effectue par l'utilisation du sélecteur de mode de cuisson du four et de la manette de réglage de la température,

##### 5.2.1 COMMANDE DE FOUR



Le sélecteur de mode de cuisson du four peut être tournée dans les deux sens.

Les modes de cuisson sont désignés à l'aide de symboles.

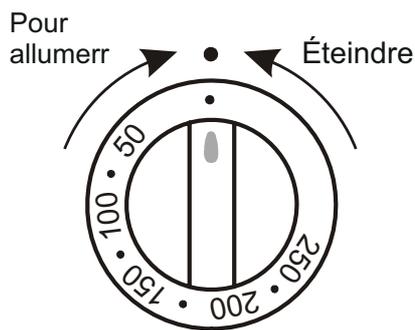
Dès la cuisson terminée, positionner la manette toujours sur le « zéro ».

**Fig. 11**

La signification des symboles employés est présentée dans le tableau ci-dessous :

	– chauffage sole		– le gril
	– chauffage voûte et sole		– gril et broche tournante
	– chauffage voûte		– voûte et broche tournante
<b>0</b>	– four éteint		

### 5.2.2 COMMANDE DE THERMOSTAT



- La commande de thermostat (fig. 12) permet de choisir et de maintenir la température souhaitée dans le four.
- Les positions 50, 100, 150, 200 i 250 correspondent à la température dans le four en °C.
- Pour choisir la température voulue – tourner la commande au sens des aiguilles d’une montre, pour éteindre tourner dans le sens inverse.

Fig. 12

### 5.2.3 MISE EN MARCHÉ ET L' ARRET DU FOUR

#### MISE EN MARCHÉ

1. A l'aide du sélecteur four choisir le mode de cuisson,
2. A l'aide de la commande du thermostat choisir la température voulue,

#### ARRET

Tourner le sélecteur four et la commande du thermostat sur la position zéro.

### 5.2.4 QUE SE PASSE -T- IL APRES LA MISE EN MARCHÉ DU FOUR

Après avoir choisi le mode de cuisson:

- la lampe – témoin générale de la cuisinière s'allume,
- le mécanisme du tournebroche se met en marche (si ce mode de cuisson a été choisi).

Après que la température ait été choisie, le chauffage du four démarre (selon le mode de cuisson choisi). Au moment où le four atteindra la température déterminée, les éléments chauffants s'éteindront automatiquement.

Certains mets doivent être cuits dans un four préchauffé. Le four atteint la température 200°C après environ 10 minutes.

## 5.3 FONCTIONS DU FOUR



#### CHAUFFAGE SOLE

C'est une fonction qui permet de cuire le bas du gâteau. Elle est utilisée 10 à 15 minutes avant la fin de la cuisson.



#### CUISSON TRADITIONNELLE

Cuisson d'en haut et d'en bas. Placer les mets sur le même niveau, au centre du four de préférence. Ce mode de cuisson peut être utilisé pour les gâteaux, les viandes, les poissons, les légumes, les tomates, le pain et les pizzas.



#### CHAUFFAGE VOUTE

Grâce à ce mode de cuisson le gâteau peut être cuit d'en haut. Ce type de chauffage peut aussi bien être utilisé pour gratiner vos mets (préparations des toasts, légumes et gratins etc.).



#### GRIL TRADITIONNEL

- Chauffage par l'élément chauffant du gril uniquement. L'utilisation du gril est conseillé dans la préparation des mets de taille inférieure (saucisses, carrés, brochettes, poissons, toasts, croûtons) et des gratins. L'épaisseur des aliments cuits au gril ne peut dépasser les 2-3 cm.

## LE FOUR

- Poser les mets sur le plateau ou la grille de rôtissage dans le four.
- Positionner la grille avec le mets sur un des niveaux supérieurs des gradins, en fonction de l' hauteur du mets en question. Avant d'utiliser le gril préchauffer le four pendant 5 min. Etaler les aliments (saucisses, brochettes, etc.) symétriquement sur la grille et sur le premier niveau gradins placer le lèchefrite en y ajoutant environ 0,5l d'eau.
- Compter 8 à 10 minutes par chaque cm d'épaisseur pour bien griller.



### ATTENTION !

1. Pendant l'utilisation du gril ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
2. Pendant l'utilisation du gril le four se réchauffe. Faire particulièrement attention aux enfants et ne pas leur permettre de s'approcher de l'appareil.

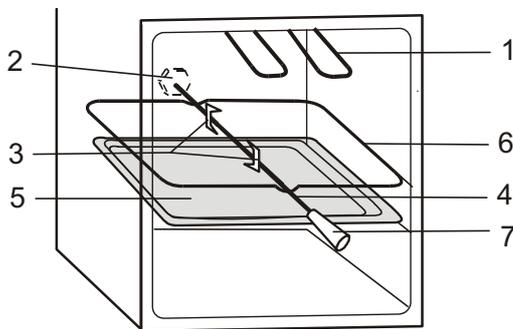


### CUISSON A L' AIDE DE LA BROCHE TOURNANTE

La broche tournante sert à la préparation au four de plats tels que les volailles, les saucisses, les brochettes etc.

#### Utilisation de la broche tournante:

- Enlever du four tout équipement non nécessaire et placer y l'encadrement support de la broche tournante,
- Glisser sur la broche un des crochets et l'enfoncer dans le mets à cuire en faisant attention à ce qu'il soit positionné symétriquement au long de la broche.
- Glisser le deuxième crochet et serrer sa vis pour éviter qu'il se déplace lors de la cuisson.
- Mettre la viande ainsi préparée au four en plaçant la pointe de la broche dans le tournebroche. La pousser jusqu'à sentir une résistance et placer l'autre bout de la broche sur l'encadrement support.
- Mettre le four en marche et choisir la température.



**Fig. 13**

- 1 – gril
- 2 – tournebroche
- 3 – crochets
- 4 – broche
- 5 – plateau (lèchefrite)
- 6 – encadrement support de la broche
- 7 – poignée de la broche



### CUISSON RALENTIE

Cette fonction permet une cuisson ralentie sur la broche. Vivement conseillée pour la cuisson des saucisses et autres mets de taille inférieure.

Procéder aux mêmes actions que celles décrites au dessus.

## 5.4 CONSEILS DE CUISSON

- Pour la cuisson des gâteaux utiliser des moules traditionnels en métal et revêtus de téflon, de même que des moules céramiques, en verre et en papier aluminium (fig. 14). Les moules en métal sont les plus universels du point de vue de la diversité des formes et possibilités d'usage. Avant la première utilisation bien réchauffer le moule dans le four.
- Si en dehors du plateau de cuisson fourni avec le four d'autres moules sont utilisés, les placer axialement sur la grille de rôtissage.
- Choisir la température de cuisson selon les principes suivants :
  - Pâte finement abaissée – grande puissance, temps de cuisson court
  - Pâte épaisse et pâte liquide – puissance inférieure, temps de cuisson prolongé.

## LE FOUR

- Remplir les moules de pâte qu'à 2/3 de leur hauteur en laissant suffisamment de place pour que la pâte puisse se lever.
- Pour la cuisson des viandes utiliser des récipients en céramique, en verre, en métal émaillé et en fonte munis de poignées résistantes à la chaleur (fig. 15).
- Respecter les consignes de préchauffage du four car elles peuvent varier en fonction du type de gâteau préparé.
- Pendant la cuisson, chauffer le gâteau de façon uniforme. Ceci est possible grâce au mode de cuisson .



Fig. 14

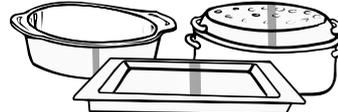


Fig. 15

- Si le dessus du gâteau est trop sec voir brûlé, la prochaine fois placer le moule contenant la pâte sur un niveau inférieur du four et diminuer la température en prolongeant le temps de cuisson.
- Si le dessous du gâteau est trop sec voir brûlé, la prochaine fois le placer plus haut et choisir une température plus élevée.
- Eviter des températures trop élevées car la pâte peut ne pas se lever ou bien ne pas cuire suffisamment à l'intérieur. Cependant un temps de cuisson excessivement long peut dessécher voir même brûler la pâte.
- Sélectionner le temps et la température de cuisson en fonction du poids et de la texture de la pâte.
- Placer le récipient avec le mets à préparer sur un des niveaux du four. L'expérience de l'utilisateur doit lui servir de repère pour choisir le niveau approprié en fonction du mets préparé.
- Lors de la première utilisation il est vivement conseillé de choisir les températures moyennes de cuisson indiquées dans la recette, si nécessaire la prochaine fois augmenter ou diminuer la température. Une température inférieure garantit une cuisson uniforme du gâteau.
- Pour contrôler le niveau de cuisson, quelques minutes avant d'éteindre le four, enfiler un cure-dent dans la pâte, s'il en sort sec – le gâteau est cuit à point. Après cuisson, délaisser le gâteau dans le four pour environ 5 minutes.
- Pendant l'utilisation du four observer les règles suivantes:
  - ne pas conserver dans le four d'équipement inutile,
  - toujours placer les moules et autres récipients de cuisson sur la grille et jamais sur le plateau de cuisson (fig. 16, 17),
  - en choisissant le mode et la température de cuisson toujours prendre en considération le type de récipient utilisé; le récipients transmettent la chaleur différemment en fonction de leur épaisseur, du type de matériel dont ils sont faits et de leur couleur.

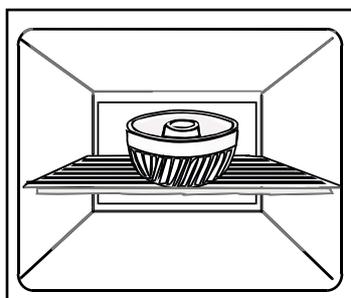


Fig. 16

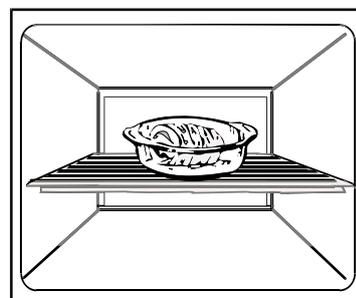


Fig. 17

Vous trouverez ci-dessous deux tableaux de cuisson comportant les températures et le temps de cuisson conseillés selon le mets préparé. Ceux ci peuvent varier donc c'est à l'utilisateur de déterminer leur valeur exacte en fonction de son propre expérience. Il est vivement conseillé d'effectuer des essais pour chaque mets et noter le temps et la température de cuisson optimales.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Paramètres estimatifs de cuisson 

Tableau 2

Type de gâteau	Temps de cuisson heures : min	Température [°C]
Baba sablé	1:15 – 1:20	160 – 175
Baba au levain	0:50 – 1:00	175 – 190
Biscuits	0:30 – 0:40	170 – 180
Dessous pour fruits sur pâte brisée	0:10 – 0:25	Four préchauffé (210 – 220)
Pain au levain	0:30 – 0:40	190 – 200
Gâteau avec crumble	0:20 – 0:30	200 – 220

Cuisson des viandes 

Tableau 3

Type de viande	Température [°C]	Temps de cuisson Heures : min
Boeuf	220 – 250	2:00 – 2:30
Porc	210 – 225	1:30 – 2:00
Veau	210 – 225	1:45 – 2:00
Mouton	210 – 225	1:30 – 2:00
Poulet	225 – 250	0:45 – 1:00
Poisson	210 - 225	0:45 – 1:00

## 6 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### ATTENTION!

Avant de procéder au nettoyage débrancher la cuisinière du réseau d'alimentation.

### 6.1 REMARQUES GENERALES

Pour maintenir la cuisinière dans un bon état technique et préserver son aspect esthétique, nettoyez la régulièrement.

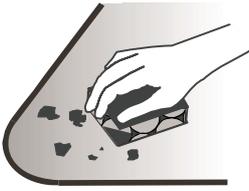
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage pouvant endommager les surfaces, de brosses métal, de détergents agressifs et couteaux.
- Nettoyer les parties en acier inoxydable, les manettes ainsi que le bandeau de commande à l'aide de détergents doux sans ingrédients abrasifs qui pourraient endommager les informations imprimées sur les surfaces nettoyées.
- Les plateaux de cuisson, les moules pour pain ainsi que les lèchefrites après chaque usage mettre dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle, ensuite laver et sécher.
- Contrôler régulièrement l'état de propreté du joint de la porte du four.

### 6.2 NETTOYAGE DE LA PLAQUE EN VITROCERAMIQUE

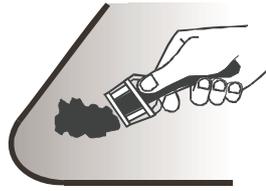
- Nettoyer la plaque en vitrocéramique régulièrement, après chaque usage, car même les moindres salissures brûleront pendant l'utilisation suivante.
- Nettoyer la plaque à l'aide de détergents spéciaux prévus à cet usage. Ne pas utiliser d'éponges métalliques, de poudres ni de crèmes.
- Eliminer les salissures légères à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge (fig. 18a) trempée dans de l'eau chaude avec du détergent doux, essuyer à sec.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

a)



b)



**Fig. 18**

- Eliminer les salissures tenaces à l'aide de détergents spéciaux prévus pour le nettoyage des plaques en vitrocéramique.
- Pour éliminer les résidus d'aliments de la plaque en vitrocéramique utiliser une spatule en bois ou un racloir spécial (fig.18b) en faisant attention à ne pas rayer la surface de la table de cuisson.

### ATTENTION !

**Ne pas nettoyer la table de cuisson à l'aide de nettoyants pour fours, en tant que produits très agressifs ils peuvent endommager durablement la superficie de la plaque.**

- Conserver tous les objets susceptibles de fondre, tels que le papier aluminium ou matières plastiques loin des zones de cuisson chaudes. Toutefois si un tel objet fond, l'éliminer immédiatement de la surface de la table de cuisson (pendant que plaque de cuisson est encore chaude). De même éliminer les résidus de sucre ou des aliments sucrés qui ont débordé. Le sucre fond facilement ce qui peut causer l'apparition de taches permanentes. La décoloration de la plaque peut détériorer son fonctionnement.
- Après avoir nettoyé la plaque utiliser un produit d'entretien, par exemple CERA FIX.
- Les récipients utilisés pour la cuisson sur la table de cuisson doivent être secs et propres. Faire particulièrement attention aux fonds des récipients, tous résidus d'aliments brûleront lors de l'utilisation de la plaque.

## 6.3 NETTOYAGE DU FOUR

### ATTENTION !

1. Avant de procéder au nettoyage attendre que le four refroidisse. Les éléments chauffants du four peuvent causer des brûlures.
2. Le four ne peut être nettoyé à la vapeur chaude ni à jet de vapeur chaude.
3. Pendant le nettoyage de la paroi supérieure du four faire attention aux éléments chauffants et le thermostat. Ne pas changer la position du thermostat.
4. Ne pas verser d'eau directement sur le fond du four, car elle peut couler à travers et inonder l'élément chauffant du sole.

- Nettoyer le four après chaque usage.
- Les surfaces émaillées nettoyer à l'aide de détergent pour cuisinières.
- Pour éliminer les salissures durcies et difficiles à nettoyer il convient d'utiliser un produit spécialement conçu pour le nettoyage des fours. Néanmoins ces produits sont abrasifs il faut donc les utiliser avec précaution en respectant les notices du fabricant.

### 7 PANNES



#### ATTENTION !

**Avant de procéder à la résolution des pannes, pour éliminer le risque de choc électrique, débrancher la cuisinière du réseau d'alimentation.**

- Pendant la période de garantie toutes les pannes doivent être réparées par le Service Agréé du fabricant.
- Après l'écoulement de la période de garantie il est vivement conseillé à l'utilisateur de soumettre l'appareil à des contrôles réguliers, au moins une fois tous les deux ans, auprès du Service Agréé du fabricant.
- Eliminer les pannes d'exploitation.
- Le four produit une grande quantité de fumée. Pendant l'utilisation du gril l'apparition de la fumée est une chose absolument normale. Vous pouvez limiter la quantité de fumée en diminuant la température de cuisson ou la quantité d'huile et de l'eau dans le récipient de cuisson.
- Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifier d'abord si le fusible de l'installation domestique n'est pas brûlé, si oui le remplacer.
- En cas de panne il faut toujours:
  - Eteindre les plaques de cuisson de la plaque en vitrocéramique et le four,
  - Débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique,
  - Signaler la panne auprès du Service Agréé du fabricant.

**FR****INFORMATION POUR LA CORRECTE GESTION DES DÉCHETS  
D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES**

A la fin de la vie utile de l'appareil, ce dernier ne doit pas être éliminé mélangé aux ordures ménagères brutes.

Il peut être porté, sans coût additionnel, aux centres spécifiques de collecte, agréés par les administrations locales, ou aux prestataires qui facilitent ce service.

L'élimination séparée d'un déchet d'électroménager permet d'éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé, dérivées d'une élimination inadéquate, tout en facilitant le traitement et le recyclage des matériaux qu'il contient, avec la considérable économie d'énergie et de ressources que cela implique.



Afin de souligner l'obligation de collaborer à la collecte sélective, le marquage ci-dessus apposé sur le produit vise à rappeler la non-utilisation des conteneurs traditionnels pour son élimination.

Pour davantage d'information, contacter les autorités locales ou votre revendeur.