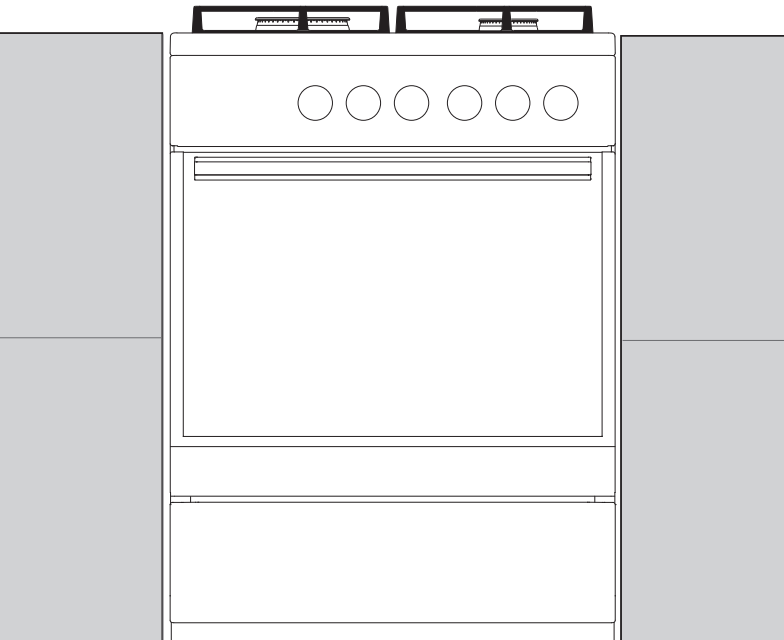


FR

**NOTICE
D'UTILISATION
DÉTAILLÉE**
CUISINIÈRE MIXTE
POSE LIBRE

gorenje



Nous vous remercions

de la confiance que vous nous avez manifestée en achetant un appareil de notre marque.

Nous vous fournissons une notice détaillée qui vous facilitera l'utilisation de cet appareil et vous permettra de vous familiariser rapidement avec lui.

Vérifiez d'abord que l'appareil n'a subi aucun dommage durant le transport. Si vous constatez une quelconque avarie, veuillez contacter immédiatement le détaillant chez qui vous l'avez acheté ou l'entrepôt régional dont il provient. Vous trouverez le numéro de téléphone sur la facture ou le bon de livraison.

La notice d'installation et de raccordement est fournie séparément.

La notice d'utilisation est également disponible sur notre site web:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Information importante



Conseil, remarque

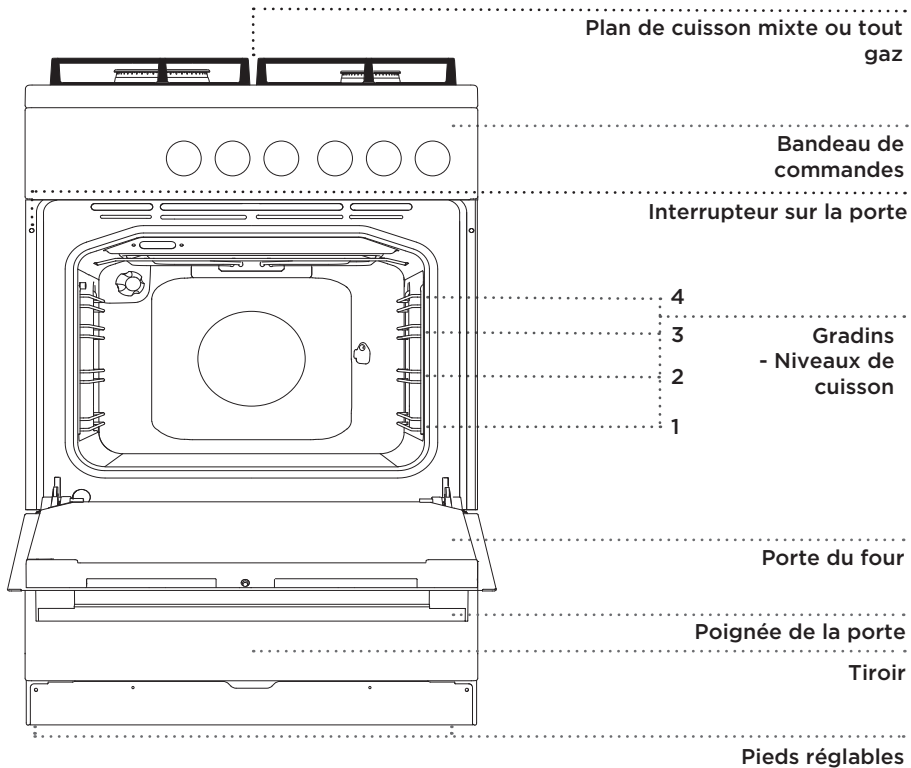
SOMMAIRE

4 CUISINIÈRE MIXTE POSE LIBRE 8 Bandeau de commandes 10 Caractéristiques techniques	PRÉSENTATION
11 CONSIGNES DE SÉCURITÉ 13 Avant de raccorder le four:	
14 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	PRÉPARATION DE L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE UTILISATION
15 LA TABLE DE CUISSON	
19 LES ÉTAPES DE LA CUISSON (1 À 4) 19 Étape 1 : CHOIX DU MODE DE CUISSON 21 Étape 2 : CHOIX DES RÉGLAGES 22 Étape 3 : DÉMARRAGE DE LA CUISSON 22 Étape 4 : ARRÊT DU FOUR	ÉTAPES DE LA CUISSON
23 DESCRIPTION DES MODES DE CUISSON & TABLEAUX DE CUISSON	
39 ENTRETIEN & NETTOYAGE 40 Nettoyage de la table de cuisson 40 Brûleurs 41 Nettoyage conventionnel 42 Nettoyage par hydrolyse avec la fonction aqua clean 43 Démontage et nettoyage des gradins en fil et des glissières télescopiques extractibles 44 Installation des parois catalytiques amovibles 45 Nettoyage de la voûte du four 46 Démontage et remontage de la porte du four 48 Démontage et remontage des vitres de la porte 49 Remplacement de l'ampoule	ENTRETIEN & NETTOYAGE
50 GUIDE DE DÉPANNAGE	GUIDE DE DÉPANNAGE
51 TESTS DE CUISSON	TESTS DE CUISSON
53 INSTALLATION ET RACCORDEMENT	INSTALLATION
59 TABLEAU DES INJECTEURS	
60 MISE AU REBUT	DIVERS

CUISINIÈRE MIXTE POSE LIBRE

(DESCRIPTION DU FOUR ET DE SON ÉQUIPEMENT - EN FONCTION DU MODÈLE)

Cette notice a été rédigée pour plusieurs appareils ayant des équipements différents ; il est donc possible qu'elle décrive des fonctions et des accessoires qui ne sont pas disponibles sur votre modèle.



COUVERCLE DE LA CUISINIÈRE

Avant de soulever le couvercle, vérifiez qu'il est propre et ne comporte aucune éclaboussure de liquide. Le couvercle de la cuisinière peut être laqué ou en verre ; ne le rabattez pas tant que les foyers n'ont pas complètement refroidi.



Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique que le couvercle en verre peut éclater s'il est chauffé. Éteignez tous les brûleurs avant de rabattre le couvercle.

TIROIR DE LA CUISINIÈRE



Ne rangez pas dans le tiroir, situé sous le four, des produits explosifs, volatiles, ou peu résistants à la chaleur (papier, torchons, sacs en plastique, détergents, aérosols) car ils peuvent prendre feu et provoquer un incendie lorsque le four est en service.

VOYANTS DE CONTRÔLE

Le voyant rouge s'allume lorsque les résistances du four montent en température ; il s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.

L'éclairage intérieur du four s'allume automatiquement une fois que le mode de cuisson est sélectionné.

GRADINS EN FIL

Les gradins en fil permettent de cuire les préparations sur 4 niveaux (veuillez noter que les niveaux/gradins (ou glissières) sont numérotés de bas en haut).

Les gradins 3 et 4 sont destinés à la cuisson au grill.

GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES EXTRACTIBLES

On peut insérer les glissières télescopiques aux 2ème, 3ème et 4ème niveaux. Elles peuvent être partiellement ou totalement extensibles.

INTERRUPTEUR SUR LA PORTE DU FOUR

L'interrupteur désactive les résistances et le ventilateur lorsqu'on ouvre la porte pendant la cuisson ; il les remet en marche quand on la referme.

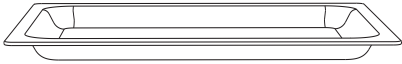
VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

L'appareil est équipé d'un ventilateur qui refroidit la carrosserie et le bandeau de commandes.

ACTIVITÉ PROLONGÉE DU VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Le ventilateur fonctionne encore quelques instants après l'arrêt du four pour accélérer le refroidissement de l'appareil. (La durée de l'activité prolongée du ventilateur dépend de la température qui règne au centre de l'enceinte).

ÉQUIPEMENTS ET ACCESSOIRES DU FOUR



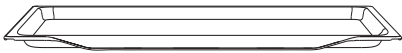
Le **PLAT À RÔTIR EN VERRE** peut être utilisé avec tous les modes de cuisson ; il peut aussi faire office de plat de service.



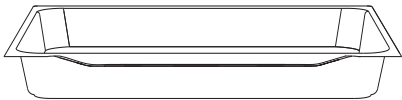
La **GRILLE** est prévue pour la cuisson au gril. Vous pouvez aussi y poser les plats, cocottes ou moules contenant les préparations à cuire.



La grille comporte un taquet de sécurité. Il faut donc la soulever légèrement à l'avant pour la sortir du four.



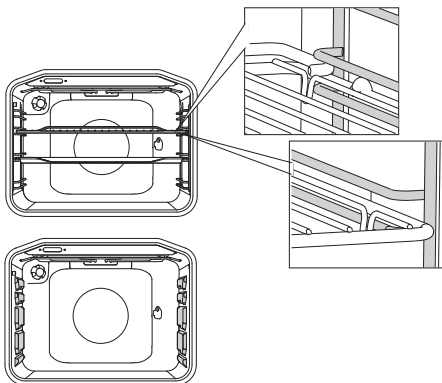
La **PLAQUE À PÂTISSERIE** est prévue pour la cuisson des gâteaux.



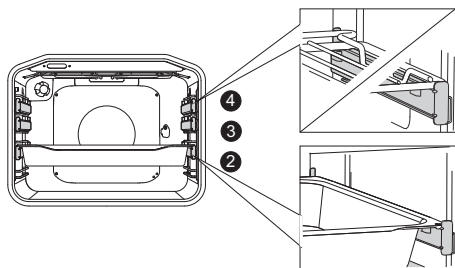
Le **PLAT MULTI-USAGE PROFOND** sert à la cuisson de la viande et des gâteaux contenant beaucoup de liquide. Vous pouvez aussi l'utiliser en tant que lèche-frite pour recueillir la graisse des aliments cuisant directement sur la grille.




Lorsque vous cuisez vos préparations dans le plat multi-usage, ne le placez jamais sur le premier gradin, en bas du four. Vous pouvez le mettre au premier niveau uniquement lorsqu'il vous sert de lèche-frite durant la cuisson au gril ou à la broche.

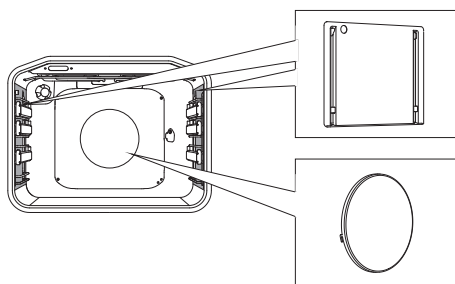


Vous devez insérer la grille, la plaque à pâtisserie, le plat en verre et la lèche-frite dans l'espace situé entre les deux fils formant le gradin.



Si votre four est équipé de glissières télescopiques extensibles, faites d'abord coulisser une paire de glissières (la gauche et la droite) hors du four, puis posez la grille ou la plaque à pâtisserie sur les deux glissières. Ensuite, poussez l'ensemble à l'intérieur du four avec votre main, aussi loin que possible.

 Refermez la porte du four lorsque les glissières télescopiques sont bien enfoncées jusqu'au fond.



Les **PAROIS AMOVIBLES FACILES NETTOYER** empêchent les projections de graisse d'atteindre les parois inamovibles du four.

Le **FILTRE À GRAISSE** protège le ventilateur, la résistance circulaire et les parois du four des éclaboussures de graisse. Vous pouvez l'insérer pendant la cuisson de la viande, mais enlevez-le toujours pour cuire les pâtisseries.



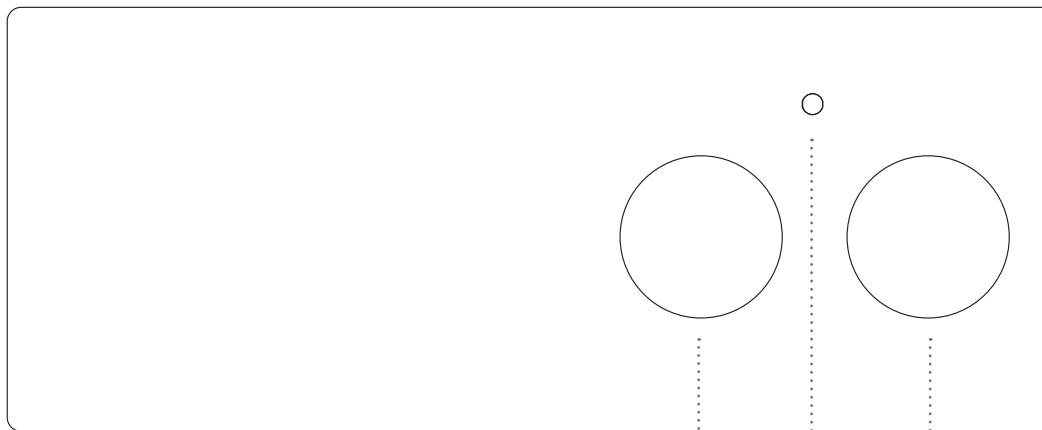
Le **TOURNEBROCHE** sert à rôtir la viande. Il se compose d'une broche avec manche amovible et de deux fourches avec vis.



Durant la cuisson, l'appareil et certains de ses éléments accessibles sont très chauds. Mettez des gants de cuisine ou utilisez une manique.

BANDEAU DE COMMANDES

(EN FONCTION DU MODÈLE)



1 SÉLECTEUR DE
FONCTION /
MODE DE CUISSON

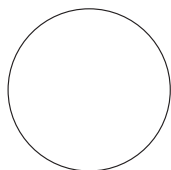
2 VOYANT
ROUGE

3 SÉLECTEUR DE
TEMPÉRATURE

Il s'allume lorsque
les résistances du
four montent en
température ; il
s'éteint lorsque la
température réglée
est atteinte.

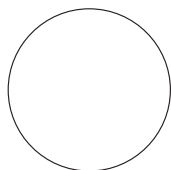
NOTE :

Les icônes représentant le mode de cuisson peuvent être gravés sur le sélecteur ou sur le bandeau de commandes (en fonction du modèle).



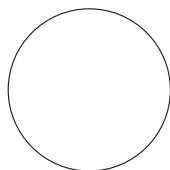
4 BOUTON
DU FOYER
ARRIÈRE GAUCHE

Plaque électrique
ou brûleur



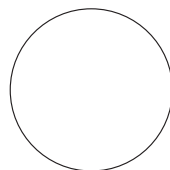
5 BOUTON DU
FOYER AVANT
GAUCHE

Plaque électrique
ou brûleur



6 BOUTON DU
FOYER AVANT
DROIT

brûleur



7 BOUTON DU
FOYER ARRIÈRE
DROIT

brûleur

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE ET GARDEZ-LA À PORTÉE DE MAIN POUR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

Les enfants à partir de 8 ans et les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil à condition de rester sous la surveillance d'un adulte responsable, d'avoir reçu des instructions préalables sur la manière de s'en servir en toute sécurité, et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ; surveillez-les s'ils procèdent à son nettoyage ou à son entretien.

ATTENTION : durant la cuisson, le four et certains de ses éléments accessibles peuvent être brûlants. Faites très attention à ne pas toucher les résistances. Surveillez en permanence les enfants de moins de 8 ans.

Durant la cuisson, le four est très chaud. Veillez à ne pas toucher les résistances.

ATTENTION : durant la cuisson, certains éléments accessibles du four peuvent être brûlants. Faites très attention à ne pas toucher les résistances et empêchez les enfants de s'approcher du four.

ATTENTION : risque d'incendie ; ne laissez aucun objet sur le plan de cuisson.

ATTENTION : sur une table de cuisson, les fritures peuvent présenter un risque d'incendie si vous ne les surveillez pas. Ne tentez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau, mais mettez immédiatement l'appareil à l'arrêt, puis posez un couvercle sur le récipient et essayez d'étouffer les flammes avec un linge mouillé.

ATTENTION : si le plan de cuisson est fêlé, mettez l'appareil hors tension pour éviter tout risque de choc électrique. Éteignez les foyers avec leurs commandes respectives, puis retirez le fusible ou désarmez le disjoncteur afin de séparer totalement l'appareil du réseau électrique.

ATTENTION : avant de remplacer la lampe, mettez l'appareil hors tension afin d'éviter tout risque de choc électrique.

Pour nettoyer le four, n'utilisez pas de détergents abrasifs ou de raclettes métalliques tranchantes qui pourraient rayer sa surface ou son revêtement protecteur en émail. Ces dommages pourraient entraîner des fêlures sur le verre.

Ne nettoyez jamais la table de cuisson avec un appareil à vapeur ou à haute pression : vous vous exposeriez à un risque de choc électrique.

L'appareil n'est pas prévu pour être commandé par un minuteur externe ou une télécommande séparée.

L'appareil est destiné à un usage domestique. Ne vous en servez pas à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce, sécher les animaux (de compagnie ou autres), le papier, les textiles, les plantes aromatiques, etc. car cela pourrait entraîner des blessures ou un risque d'incendie.

L'appareil est prévu pour être installé directement sur le sol, sans aucun socle ni support supplémentaire.

Seul un professionnel agréé par la compagnie du gaz ou un technicien du service après-vente est habilité à procéder au raccordement de l'appareil. En outre, le raccordement devra être réalisé conformément à la législation en vigueur dans votre pays et aux prescriptions techniques de votre fournisseur de gaz.

Les interventions et réparations effectuées par des personnes non qualifiées présentent un risque d'explosion, de choc électrique ou de court-circuit qui peuvent provoquer des blessures aux personnes ou des dommages à l'appareil.

Confiez toute intervention à un professionnel agréé.

Avant de commencer l'installation, vérifiez tout d'abord si les conditions de raccordement de votre domicile au réseau de gaz (type de gaz et pression) sont compatibles avec les caractéristiques techniques de votre appareil.

Les caractéristiques techniques de votre appareil figurent sur la plaque signalétique.

L'appareil n'est pas raccordé à un tuyau d'évacuation des fumées de combustion ni à une ouverture de ventilation. Il doit être installé et raccordé conformément à la réglementation et aux normes régissant le raccordement. Durant son utilisation, l'appareil de cuisson dégage de la chaleur, de la vapeur d'eau et des sous-produits de combustion dans la pièce où il est installé. Veillez à bien aérer la cuisine, surtout lorsque l'appareil est en service : ouvrez la fenêtre ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).

L'appareil est de la classe 2/14. S'il est placé dans une rangée de meubles, il peut toucher des deux côtés les éléments adjacents. Il est possible d'installer d'un côté un meuble plus haut que l'appareil, à condition qu'il soit à une distance d'au moins 10 cm ; dans ce cas, le meuble installé de l'autre côté devra avoir la même hauteur que l'appareil.

Veillez à assembler correctement les pièces des brûleurs.

Si vous sentez une odeur de gaz dans la pièce, fermez immédiatement le robinet d'arrivée de gaz au niveau de la bouteille ou du tuyau fixe, éteignez toutes les sources de feu (y compris les cigarettes), aérez la pièce, ne mettez aucun appareil électrique en marche et appelez d'urgence un professionnel du gaz naturel.

Si vous prévoyez de ne pas utiliser les brûleurs pendant un certain temps (avant de partir en vacances par exemple), fermez l'arrivée principale de gaz.

Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de l'enceinte de cuisson, veillez à ce que leur cordon d'alimentation ne se coince pas entre la cavité et la porte du four, car cela pourrait entraîner un court-circuit. Par conséquent, maintenez les cordons secteur des autres appareils à une distance convenable.

Si le cordon secteur est endommagé, il faut le faire remplacer – afin d'éviter tout danger – par le fabricant ou un technicien du service après-vente.

Ne tapissez pas le four avec des feuilles d'aluminium et évitez de poser des plats ou des moules directement sur la sole. En empêchant l'air de circuler, la feuille d'aluminium nuirait à une cuisson convenable et abîmerait le revêtement en émail.

Lorsque le four est en service, la porte chauffe. Pour améliorer la protection et réduire la température de la face externe de la porte, une troisième vitre a été intégrée (uniquement sur certains modèles).

Les charnières de la porte du four peuvent s'abîmer en cas de surcharge ; ne posez aucun récipient lourd sur la porte ouverte et ne vous y appuyez pas quand vous nettoyez l'intérieur du four. Ne montez pas sur la porte ouverte et ne laissez pas les enfants s'y asseoir dessus.

Le fonctionnement de l'appareil est sûr avec ou sans glissières.

Veillez à ce que les fentes d'aérations ne soient jamais recouvertes ni obstruées d'aucune manière.

AVANT DE RACCORDER LE FOUR:



Carefully read the instructions for use before connecting the appliance. Repair or any warranty claim resulting from incorrect connection or use of the appliance shall not be covered by the warranty.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Si votre **table de cuisson** est équipée de **foyers conventionnels**, réglez-les à la puissance maximale et laissez-les chauffer à vide (sans casserole) pendant 3 à 5 minutes. Durant cette opération, il est possible que de la fumée se dégage des foyers ; le revêtement protecteur des plaques électriques parviendra ainsi à sa solidité maximale.

Après avoir reçu l'appareil, enlevez tout ce qui est à l'intérieur, y compris les protections de transport.

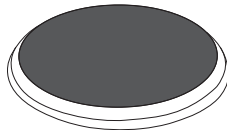
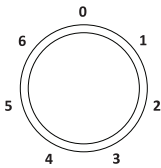
Nettoyez tous les accessoires et ustensiles à l'eau chaude avec un détergent usuel. N'utilisez pas de produits abrasifs.

Lorsque le four chauffe pour la première fois, il dégage l'odeur caractéristique d'un produit neuf. Aérez bien la pièce lors de la première utilisation.


LA TABLE DE CUISSON


TABLE DE CUISSON CONVENTIONNELLE

- Veillez à ce que les foyers et le fond des récipients soient propres et secs. Ceci permet une meilleure transmission de la chaleur et évite tout dommage aux foyers.
- Les projections d'huile ou de graisse qui atteignent les foyers chauds peuvent s'enflammer ; soyez vigilant lorsque vous préparez des fritures et surveillez-les en permanence.
- Ne posez jamais sur les foyers des casseroles mouillées ni des couvercles couverts de buée. L'humidité peut endommager les foyers.
- Ne laissez pas refroidir des récipients chauds sur des foyers froids, car la condensation qui se produirait sous le fond des récipients pourrait contribuer à la corrosion des foyers.



Pour mettre un foyer en marche, tournez le bouton correspondant. L'allure de chauffe peut se régler pas à pas de 1 à 6, ou en continu de 1 à 4.

 Pour mettre un foyer en marche, tournez le bouton correspondant. L'allure de chauffe peut se régler pas à pas de 1 à 6, ou en continu de 1 à 4.

 **Les foyers rapides** (disponibles uniquement sur certains modèles) se différencient des foyers conventionnels par une plus grande puissance qui leur permet de chauffer plus vite. Ces foyers sont repérés par un **point rouge** au centre ; cette marque peut disparaître avec le temps, en raison des utilisations et nettoyages répétés.



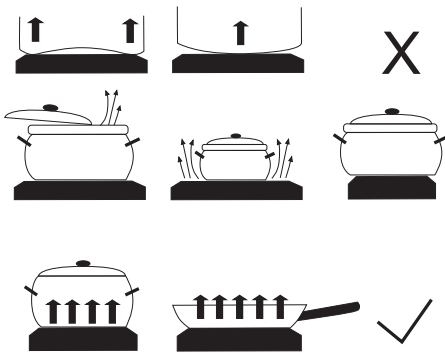
Témoin de chaleur résiduelle

Chaque foyer comporte un voyant qui reste allumé tant que la surface de cuisson est chaude. Quand le foyer a refroidi, le voyant s'éteint. Le témoin de chaleur résiduelle s'allume également si vous placez un récipient chaud sur un foyer froid.



En cas d'utilisation prolongée, les plaques en fonte et leurs collerettes peuvent se décolorer. Dans ces circonstances, la remise en état n'est pas couverte par la garantie.

CONSEILS SUR LA BATTERIE DE CUISINE



- Utilisez des récipients de bonne qualité à fond bien plat et stable.
- Il est préférable que le fond du récipient et le foyer aient le même diamètre.
- Vous pouvez utiliser des récipients en Pyrex à fond dépoli à condition qu'ils aient le même diamètre que le foyer. Si le récipient a un diamètre supérieur, il risque d'éclater en raison de la tension thermique.
- Veillez à ce que la casserole ou la poêle soit bien au milieu du foyer.

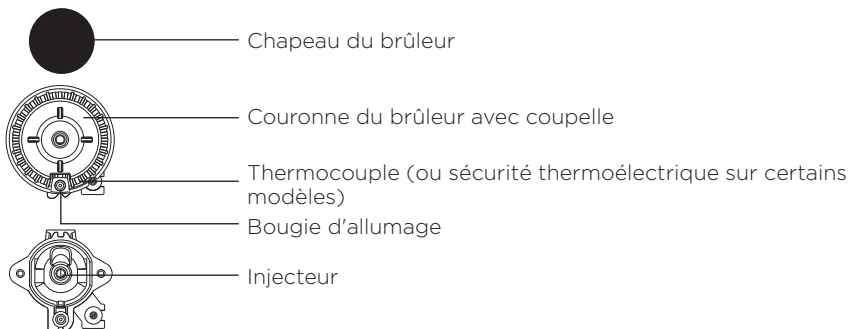
- Lorsque vous utilisez une cocotte à pression, surveillez-là en permanence jusqu'à l'obtention de la pression convenable. Réglez d'abord le foyer sur l'allure maximale, puis suivez les instructions du fabricant de la cocotte pour réduire la puissance à temps avec le bouton adéquat.
- Veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans la cocotte à pression ou dans les autres récipients. Si une casserole reste vide sur le foyer, la surchauffe peut endommager à la fois la casserole et le foyer.
- Lorsque vous utilisez des récipients spéciaux, suivez les instructions de leur fabricant.

CONSEILS POUR LES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

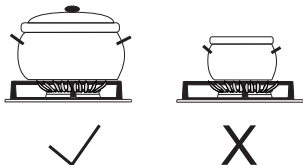
- Le diamètre du fond du récipient doit correspondre à celui du foyer. L'utilisation d'un petit récipient sur un grand foyer entraîne un gaspillage d'énergie et peut en outre endommager la table de cuisson.
- Mettez toujours un couvercle sur les récipients si cela est compatible avec votre recette.
- Choisissez des récipients dont les dimensions sont adaptées à la quantité d'aliments à cuire. La cuisson d'une petite quantité dans un grand récipient entraîne un gaspillage d'énergie.
- Utilisez de préférence une cocotte à pression pour les recettes exigeant une cuisson longue.
- Divers légumes et les pommes de terre peuvent cuire dans très peu d'eau, à condition de couvrir le récipient. Lorsque l'eau boue, réduisez l'allure de chauffe de façon à tout juste maintenir l'ébullition.

BRÛLEURS

- Pour saisir les aliments, réglez d'abord le brûleur à sa puissance maximale, puis continuez la cuisson à l'allure minimale.
- Certains modèles sont équipés d'un dispositif de sécurité thermo-électrique. Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement (liquide qui déborde, courant d'air) l'alimentation en gaz est coupée automatiquement et tout risque de fuite de gaz dans la pièce est éliminé.
- Sur les modèles sans sécurité thermoélectrique, le gaz s'échappe dans la pièce si la flamme s'éteint brusquement.
- Positionnez toujours le chapeau du brûleur correctement sur la coupelle. Veillez à ce que les orifices de la couronne ne soient jamais obstrués.



CONSEILS SUR LA BATTERIE DE CUISINE



- Utilisez une batterie de cuisine appropriée pour bénéficier d'une durée de cuisson et d'une consommation de gaz optimales. Le diamètre des récipients utilisés est primordial.
- Si la flamme dépasse le pourtour d'une casserole trop petite, cette dernière risque de s'abîmer et la consommation de gaz sera plus élevée.
- La combustion du gaz nécessite de l'oxygène. Si les récipients sont trop grands, l'air parvient difficilement au brûleur, affectant ainsi son rendement.

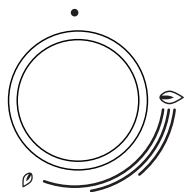
Grille adaptatrice (uniquement sur certains modèles)

Lorsque vous utilisez un récipient de petit diamètre, placez la grille adaptatrice sur le porte-casserole au-dessus du brûleur auxiliaire.

Type de brûleur	Diamètre des récipients
Brûleur rapide (3,0 kW)	220-260 mm
Brûleur semi-rapide (1,9 kW)	180-220 mm
Brûleur auxiliaire (1,9 kW)	120-180 mm
Brûleur triple couronne (3,5 kW)	220-260 mm


ALLUMAGE ET FONCTIONNEMENT DES BRÛLEURS

 Appuyez toujours sur le bouton avant de le tourner.



L'allure de chauffe est indiquée sur les boutons par des repères représentant une grande et une petite flamme. Vous pouvez tourner le bouton de la **grande flamme** (🔥) vers la **petite flamme** (🔥) et en sens inverse. Les différentes positions de service sont situées entre les deux flammes.

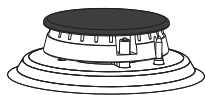
Le réglage entre (🔥) et (●) n'est pas recommandé, car la flamme est instable et pourrait s'éteindre.

 Placez le récipient sur la grille au-dessus du brûleur avant de l'allumer (cette recommandation s'applique aux brûleurs triple et double couronne ainsi qu'au brûleur pour mini-wok). Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton vers la droite, sur la position (●).

Allumage une main




Pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton correspondant et tournez-le sur la position maximale. La bougie produit une étincelle électrique qui enflamme le gaz.



Allumage des deux mains

Pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton correspondant et tournez-le sur la position maximale. Puis, de l'autre main, appuyez sur le **bouton de l'allumeur** : il produit une étincelle électrique qui enflamme le gaz.



 L'allumeur électrique ne fonctionnera que si le câble secteur est raccordé au réseau. S'il ne fonctionne pas en raison d'une panne de courant ou d'humidité sur la bougie d'allumage, vous pouvez vous servir d'une allumette ou d'un allume-gaz. Après l'inflammation du gaz, continuez d'appuyer 10 secondes de plus sur le bouton jusqu'à ce que la flamme se stabilise.

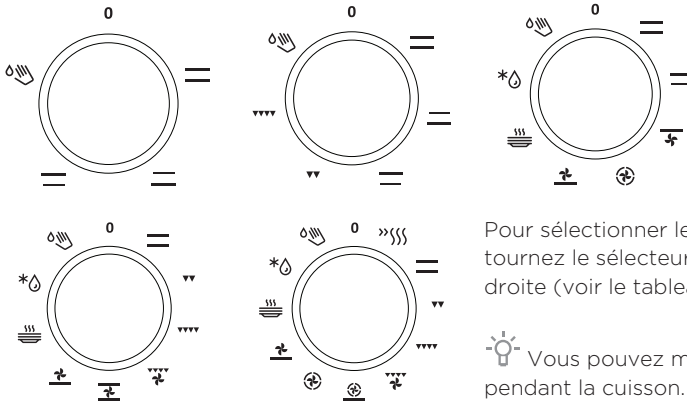


Si vous ne parvenez pas à allumer le brûleur après avoir appuyé 15 secondes sur le bouton, tournez-le sur la position arrêt et attendez au moins une minute avant de recommencer.


Si le brûleur s'éteint pour une raison quelconque, tournez le bouton sur la position arrêt et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer.

LES ÉTAPES DE LA CUISSON (1 À 4)








ÉTAPE 1 : CHOIX DU MODE DE CUISSON



Pour sélectionner le mode de cuisson, tournez le sélecteur vers la gauche ou la droite (voir le tableau des programmes)

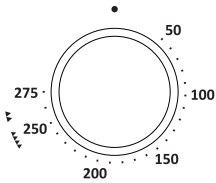
 Vous pouvez modifier vos réglages pendant la cuisson.


MODE	DESCRIPTION	TEMPÉRATURE PRÉCONISÉE (°C)
MODES DE CUISSON		
»»»»	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE Utilisez cette fonction pour faire chauffer le four le plus rapidement possible à la température désirée. Cette fonction ne convient pas à la cuisson. Lorsque l'appareil a atteint la température voulue, il s'arrête de chauffer.	160
==	CONVECTION NATURELLE Les résistances de voûte (en haut) et de sole (en bas) chauffent simultanément, et la chaleur irradie à l'intérieur du four en se répartissant régulièrement. La cuisson des viandes ou des gâteaux n'est possible que sur un seul niveau à la fois.	200
==	VOÛTE Seule la résistance de voûte, en haut du four, diffuse la chaleur sur les aliments. Utilisez-la pour dorer vos préparations sur le dessus (en fin de cuisson).	180
==	SOLE Seule la résistance de sole, en bas du four, diffuse la chaleur. Utilisez ce mode pour cuire le fond de vos préparations.	180
▼▼	GRIL Seul le gril (qui est un élément du gril double) est en marche. Ce mode de cuisson sert à faire griller les toasts, garnis ou non, et les saucisses en petites quantités.	240

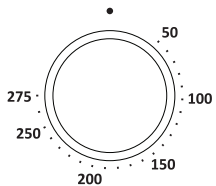
MODE	DESCRIPTION	TEMPÉRATURE PRÉCONISÉE (°C)
	GRIL DOUBLE La résistance de voûte et le gril sont en marche. La chaleur provient directement du gril installé en haut du four. Le fonctionnement simultané de la résistance de voûte permet d'augmenter l'effet de la chaleur. Ce mode de cuisson sert à faire griller la viande, les toasts (garnis ou non) et les saucisses.	240
	GRIL VENTILÉ Le gril et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode est surtout adapté à la cuisson des grosses pièces de viande et des volailles, sur un seul niveau. Il est aussi conseillé pour les gratins ou pour obtenir une croûte dorée.	170
	VOÛTE VENTILÉE La résistance de voûte (en haut) et le ventilateur fonctionnent simultanément. Utilisez ce mode pour cuire les grosses pièces de viande et les volailles. Il convient aussi aux gratins.	170
	CHALEUR TOURNANTE ET SOLE La résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur et la résistance circulaire. Ce mode convient bien aux pizzas, aux pâtisseries contenant beaucoup de liquide, aux gâteaux aux fruits, à la pâte confectionnée avec de la levure boulangère et à la pâte brisée. La cuisson est possible sur plusieurs niveaux à la fois.	200
	CHALEUR TOURNANTE La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur produite par la résistance circulaire. Ce mode convient à la cuisson des viandes ou des gâteaux sur plusieurs niveaux à la fois.	180
	SOLE VENTILÉE Ce mode convient à la cuisson des gâteaux à la levure boulangère qui ne gonflent pas beaucoup et à la stérilisation des conserves de fruits et légumes.	180
	CHALEUR BRASSÉE Les résistances de voûte et de sole ainsi que le ventilateur sont en marche. Le ventilateur assure une répartition homogène de l'air chaud. Ce mode sert à la cuisson des pâtisseries et à la décongélation ; on peut l'utiliser aussi pour sécher les fruits et légumes.	180
	CHAUFFE-PLATS Utilisez cette fonction pour chauffer les plats et les assiettes (ou les tasses) avant de servir vos convives. Les aliments resteront plus longtemps à la température de dégustation.	60
	DÉCONGÉLATION L'air circule sans que les résistances fonctionnent. Seul le ventilateur est actif. Cette fonction sert à la décongélation lente des surgelés.	-
	AQUA CLEAN Seule la résistance de sole est active. Utilisez cette fonction pour enlever les taches et les résidus alimentaires qui maculent le four. Ce programme dure 30 minutes.	-

ÉTAPE 2 : CHOIX DES RÉGLAGES

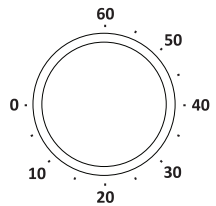
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR



Lorsque vous utilisez la fonction Gril ou Gril double, réglez le sélecteur de température sur la position .

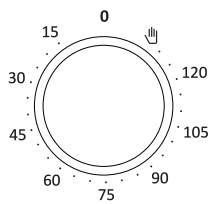


SETTING THE CLOCK



COMPTE-MINUTES

Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler le temps imparti. Affinez ensuite votre réglage en tournant le bouton en sens inverse. Le réglage maximum est de 60 minutes. Lorsque le temps réglé s'est écoulé, un signal sonore retentit pendant cinq secondes environ.



MINUTEUR COUPE-COURANT

Sélectionnez d'abord le mode de cuisson et la température. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la durée de cuisson. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, le mode de cuisson choisi se désactive.



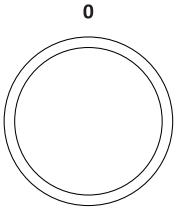
Si vous ne voulez pas utiliser le minuteur coupe-courant ou bien si la durée de cuisson est inférieure à 15 minutes ou supérieure à 120 minutes, le mode manuel est recommandé : tournez le bouton vers la gauche et sélectionnez le symbole "main". Lorsque le sélecteur est sur la position "0", le four ne fonctionne pas.


ÉTAPE 3 : DÉMARRAGE DE LA CUISSON

Sélectionnez le mode de cuisson et la température du four, puis lancez la cuisson.

ÉTAPE 4 : ARRÊT DU FOUR

Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur la position "0".



 Lorsque la cuisson est terminée, le ventilateur continue de tourner pendant un certain temps, en fonction de la température. Si vous laissez votre préparation au four, de l'humidité peut s'en dégager et entraîner de la condensation sur le bandeau de commandes et sur la porte du four.

DESCRIPTION DES MODES DE CUISSON & TABLEAUX DE CUISSON

Si la préparation que vous désirez cuire ne figure pas dans les tableaux de cuisson, reportez-vous à un plat similaire. Dans ces tableaux, les informations sont données pour la cuisson sur un seul niveau.

Les tableaux indiquent une plage de températures préconisées. Choisissez d'abord le réglage le plus bas et augmentez-le plus tard si vous trouvez que votre préparation n'est pas assez dorée.

Les durées de cuisson indiquées sont des estimations et peuvent varier en fonction de certaines conditions.

L'astérisque (*) signifie qu'il faut préchauffer le four en sélectionnant le programme adéquat.

Ne préchauffez le four que si votre recette ou les tableaux de cuisson le précisent. Le préchauffage d'un four vide consomme énormément d'énergie. Vous pouvez en économiser en faisant cuire plusieurs pizzas ou divers gâteaux l'un après l'autre, car le four sera déjà chaud.

Choisissez de préférence des plats et moules de couleur sombre, émaillés ou à revêtement en silicone, car ce sont d'excellents conducteurs de la chaleur.

Si vous utilisez du papier sulfurisé, assurez-vous qu'il résiste aux températures élevées.

La cuisson des grosses pièces de viande ou des gâteaux génère souvent de la condensation, et la porte du four peut se recouvrir de buée. C'est un phénomène normal sans influence sur le fonctionnement de l'appareil. Une fois la cuisson terminée, il faudra toutefois bien essuyer la porte et la vitre du four.

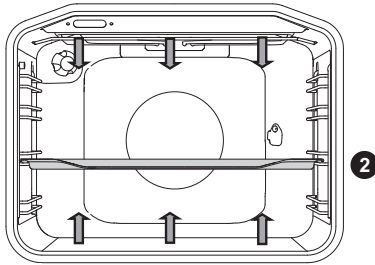
Lorsque vous cuisez des pâtisseries, enlevez toujours **le filtre à graisse** du four.

Éteignez le four 10 minutes avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle et économiser ainsi de l'électricité.

Ne laissez pas refroidir les aliments dans le four fermé afin d'éviter la formation de buée.

MODES DE CUISSON

CONVECTION NATURELLE



La chaleur des résistances de sole et de voûte irradie à l'intérieur de l'enceinte en se répartissant uniformément.

Cuisson de la viande à rôtir:

Utilisez des plats émaillés, en pyrex, en terre cuite ou en fonte. Les plats en acier inoxydable ne sont pas recommandés car ils réfléchissent trop la chaleur.

Ajoutez autant de liquide que nécessaire en cours de cuisson pour que la viande ne brûle pas. Retournez le rôti durant la cuisson. Il gardera son jus si vous le couvrez.

Préparation	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
VIANDE				
Rôti de porc	1500	2	190-200	120-130
Épaulé de porc	1500	2	190-200	120-140
Roulade de porc	1500	2	190-200	120-140
Rôti de viande hachée	1500	2	200-210	60-70
Rôti de bœuf	1500	2	190-210	120-140
Rosbif, bien cuit	1000	2	200-210	40-60
Roulade de veau	1500	2	180-200	90-120
Gigot d'agneau	1500	2	190-200	100-120
Cuisses de lapin	1500	2	190-200	100-120
Cuisseau de chevreuil	1500	2	190-200	100-120
Pizza *	/	2	220	25
Poulet **	1500	2	200	80
POISSON				
Poisson à l'étouffé	1000	2	210	50-60

** Utilisez ce mode pour rôtir le poulet si votre four ne comporte pas la fonction

* Utilisez ce mode pour cuire les pizzas si votre four ne comporte pas la fonction

Cuisson des pâtisseries

Ne cuisez les gâteaux que sur un seul niveau et utilisez des moules de couleurs sombres. Les moules clairs réfléchissent la chaleur et les gâteaux ne dorent pas. Posez toujours les moules sur la grille ; ôtez-la si vous utilisez la plaque à pâtisserie livrée avec l'appareil. Le préchauffage diminue le temps de cuisson.

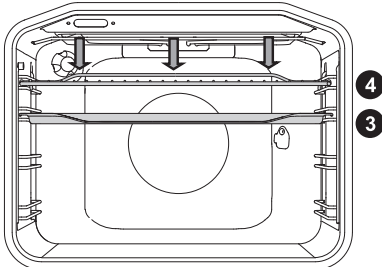
Préparation	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
PÂTISSERIES			
Soufflé aux légumes	2	190-200	30-35
Soufflé sucré	2	190-200	30-35
Petits pains *	2	200-220	30-40
Pain *	2	180-190	50-60
Pain blanc *	2	180-190	50-60
Pain au sarrasin *	2	180-190	50-60
Pain complet *	2	180-190	50-60
Pain de seigle *	2	180-190	50-60
Pain à l'épeautre *	2	180-190	50-60
Gâteau aux noix	2	180	55-60
Génoise *	2	160-170	25-30
Gâteau au fromage blanc	2	170-180	65-75
Petits fours / Cupcakes	2	170-180	25-30
Petits gâteaux à la levure boulangère	2	200-210	25-30
Chaussons au chou (Pirojki) *	2	185-195	25-40
Tarte aux fruits	2	150-160	40-50
Meringues	2	90	120
Brioche fourrée à la confiture	2	170-180	30-35

Problème	Conseil
Le gâteau est-il cuit ?	<ul style="list-style-type: none"> • Enfoncez une brochette en bois dans sa partie la plus épaisse. Si la pâte n'attache pas à la brochette, le gâteau est cuit.
Le gâteau s'est affaissé	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez la recette. • Mettez moins de liquide la prochaine fois. • Notez la durée de pétrissage si vous utilisez un mixer ou un blender.
Le fond du gâteau n'est pas assez cuit	<ul style="list-style-type: none"> • Choisissez un moule ou une plaque à pâtisserie de couleur sombre. • Placez le moule ou la plaque sur un gradin inférieur et utilisez la sole en fin de cuisson.
Les gâteaux avec une farce humide ne sont pas assez cuits	<ul style="list-style-type: none"> • Augmentez la température et prolongez la durée de cuisson.



N'insérez pas la lèchefrite profonde sur le premier gradin.

GRIL DOUBLE, GRIL



Lors de la cuisson au gril double, la résistance de voûte et le gril installé en haut du four sont en marche.

Lors de la cuisson au petit gril, seul le gril infrarouge est en marche.

Préchauffez le gril infrarouge pendant 5 minutes.

Surveillez la cuisson en permanence, la viande peut brûler en raison de la haute température.

Le gril est un mode de cuisson pauvre en matières grasses, particulièrement bien adapté aux saucisses, aux viandes et poissons en tranches (steaks, côtelettes, escalopes, filets et darnes de saumon) ; il permet aussi de préparer des toasts.

Si vos grillades cuisent directement sur la grille, huilez-la pour que les aliments n'y attachent pas et insérez-la sur le 4ème gradin. Placez la lèchefrite au 1er ou 2ème niveau. Lorsque vous cuisez de la viande dans un plat, veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans le fond pour qu'elle ne brûle pas. Retournez-la durant la cuisson.

Après chaque utilisation du gril, nettoyez le four, les accessoires et les ustensiles.

Tableau de cuisson au gril - Petit gril

Préparation	Poids (g)	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
VIANDE				
Bifteck, saignant	180 g / pièce	3	240	18-21
Échine de porc	180 g / pièce	3	240	18-22
Côtelette/escalope	180 g / pièce	3	240	20-22
Saucisses	100 g / pièce	3	240	11-14
PAIN GRILLÉ				
Toasts	/	4	240	3-4
Toasts garnis	/	4	240	5-7

Tableau de cuisson au grill – Gril double

Préparation	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min.)
VIANDE				
Bifteck, saignant	180 g / pièce	3	240	14-16
Bifteck, bien cuit	180 g / pièce	3	240	18-21
Échine de porc	180 g / pièce	3	240	19-23
Côtelette/escalope	180 g / pièce	3	240	20-24
Escalope de veau	180 g / pièce	3	240	19-22
Saucisses	100 g / pièce	3	240	11-14
Rôti de viande hachée (Leberkäse)	200 g / pièce	3	240	9-15
POISSON				
Darnes/filets de saumon	600	3	240	19-22
PAIN GRILLÉ				
6 tranches de pain blanc	/	4	240	1.5-3
4 tranches de pain multicéréale	/	4	240	2-3
Toasts garnis	/	4	240	3.5-7

Lors de la cuisson au grill infrarouge, la porte du four doit toujours être fermée.

Le grill, la grille et les autres accessoires sont brûlants pendant la cuisson au grill. Par conséquent, mettez des gants de cuisine et utilisez une pince à barbecue.

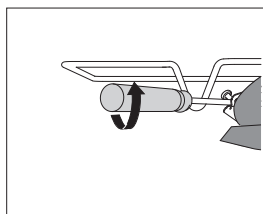
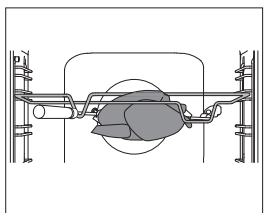
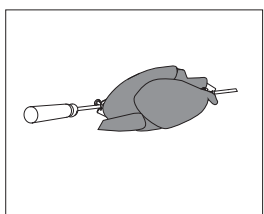
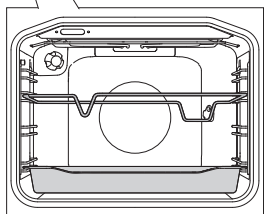
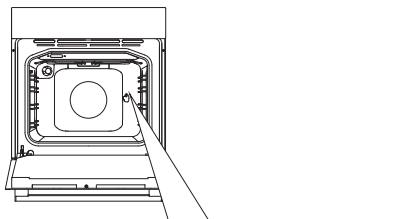


Lors de la cuisson au grill infrarouge, la porte du four doit toujours être fermée.

Le grill, la grille et les autres accessoires sont brûlants pendant la cuisson au grill. Par conséquent, mettez des gants de cuisine et utilisez une pince à barbecue.

Cuisson à la broche (uniquement sur certains modèles)

Lors de la cuisson à la broche, la température maximale est de 240°C.



1 Insérez le support tournebroche dans le 3ème gradin à partir du bas et placez la lèche-frite au-dessous, sur le 1er gradin.

2 Embrochez la viande et serrez les vis des fourches.

3 Placez le manche de la broche dans l'encoche du support tournebroche, à l'avant, puis enfoncez la pointe de la broche dans l'orifice situé au fond du four, à droite (l'orifice est protégé par un cache pivotant).

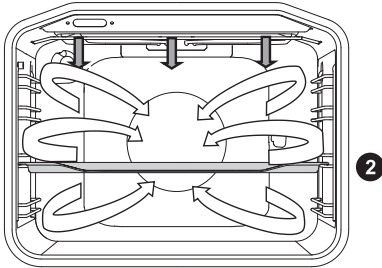
4 Enlevez le manche de la broche et fermez la porte du four.

Mettez le four en marche et sélectionnez le mode de cuisson GRIL DOUBLE.



Le gril ne fonctionnera que si la porte du four est fermée.

GRILL WITH FAN

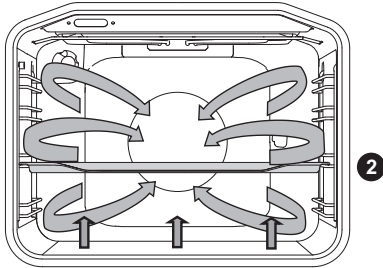


Le gril infrarouge et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode convient à la cuisson de la viande, du poisson et des légumes.

(Voir la description et les conseils pour la cuisson au GRIL).

Préparation	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
VIANDE				
Canard *	2000	2	150-170	80-100
Rôti de porc	1500	2	160-170	60-85
Épaule de porc	1500	2	150-160	120-160
Jambonneau	1000	2	150-160	120-140
Moitié de poulet	600	2	180-190	25 (1 ^{ère} face) 20 (2 ^{ème} face)
Poulet *	100	2	190	30 (1 ^{ère} face) 30 (2 ^{ème} face)
POISSON				
Truite	200g/pièce	2	170-180	45-50

CHALEUR TOURNANTE ET SOLE

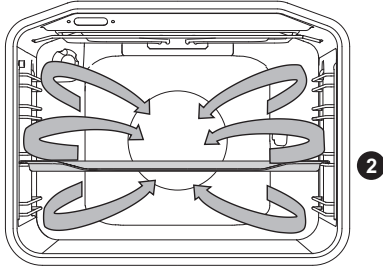


La résistance de sole, la résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent en même temps. Ce mode convient à la cuisson des pizzas, tartes aux pommes et gâteaux aux fruits.

(Voir la description et les conseils pour la cuisson en CONVECTION NATURELLE).

Préparation	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Gâteau au fromage blanc, pâte Brisée	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche lorraine, pâte Brisée	2	180-200	35-40
Tarte aux pommes, pâte à la levure boulangère	2	150-160	35-40
Strudel aux pommes, pâte filo	2	170-180	45-65

CHALEUR TOURNANTE



La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur produite par la résistance circulaire.

Cuisson de la viande à rôtir:

Utilisez des plats émaillés, en pyrex, en terre cuite ou en fonte. Les plats en acier inoxydable ne sont pas recommandés car ils réfléchissent trop la chaleur.

Ajoutez autant de liquide que nécessaire en cours de cuisson pour que la viande ne brûle pas. Retournez le rôti durant la cuisson. Il gardera son jus si vous le couvrez.

Préparation	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
VIANDE				
Rôti de porc avec couenne	1500	2	170-180	140-160
Poitrine de porc	1500	2	170-180	120-150
Canard	1700	2	160-170	120-150
Oie	4000	2	150-160	180-200
Dinde	5000	2	150-170	180-220
Blancs de poulet	1000	2	180-190	70-85
Poulet farci	1500	2	170-180	100-120

Cuisson des pâtisseries

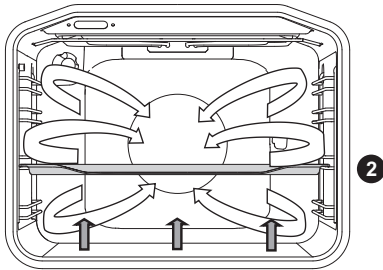
Le préchauffage est recommandé. Vous pouvez cuire les biscuits et gâteaux individuels sur plusieurs plaques à pâtisserie à la fois, positionnées à différents niveaux (2ème et 3ème). Le temps de cuisson diffère souvent d'un niveau à l'autre, même si les plaques à pâtisserie utilisées sont identiques. Les biscuits se trouvant sur la plaque du haut peuvent être cuits avant ceux qui sont positionnés plus bas. Placez toujours les moules sur la grille. Si vous utilisez la plaque à pâtisserie fournie, enlevez la grille. Pour que les gâteaux individuels cuisent de la même façon, veillez à leur donner la même taille.

Préparation	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
PÂTISSERIES			
Gâteau	2	150-160	45-60
Génoise	2	150-160	25-35
Crumble	2	160-170	25-35
Gâteau aux fruits, pâte à génoise	2	150-160	45-65
Gâteau aux prunes	2	150-160	30-40
Biscuit roulé *	2	160-170	15-25
Tarte aux fruits, pâte brisée	2	160-170	50-70
Challah (pain brioché tressé)	2	160-170	35-50
Strudel aux pommes	2	170-180	40-60
Pizza *	2	190-210	25-45
Biscuits, pâte brisée	2	150-160	15-25
Biscuits, faits avec une poche à douille	2	150-160	15-28
Petits gâteaux, à la levure boulangère	2	170-180	20-35
Petits gâteaux, pâte filo	2	170-180	20-30
Yaourts	2	40	240
PRODUITS SURGELÉS			
Strudel aux pommes et au fromage frais	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Frites à cuire au four	2	170-180	20-35
Croquettes à cuire au four	2	170-180	20-35
Gâteau à la crème	2	180-190	25-45



N'insérez pas la lèche-frite profonde sur le premier gratin.

SOLE VENTILÉE



Ce mode convient à la cuisson des gâteaux à la levure boulangère qui ne gonflent pas beaucoup et à la stérilisation des conserves de fruits et légumes. Choisissez le second gradin à partir du bas et une plaque à pâtisserie peu profonde pour que l'air chaud puisse circuler au-dessus de la préparation.

Préparation	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
FRUITS			
Fraises	2	180	20-30
Fruits à noyau	2	180	25-40
Compote	2	180	25-40
LÉGUMES			
Cornichons au vinaigre	2	180	25-40
Haricots verts/carottes	2	180	25-40

CONSERVES

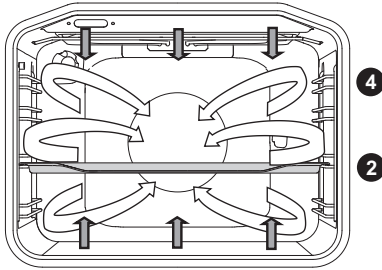
Préparez les aliments et les bocaux comme à votre habitude. Prenez des bocaux avec couvercle en verre et joint en caoutchouc. N'utilisez pas de bocaux à vis avec couvercle en métal. Les bocaux doivent être de la même taille, remplis des mêmes ingrédients que vous tasserez bien, et fermés hermétiquement.

Versez environ un litre d'eau chaude (autour de 70°C) dans la lèchefrite et placez-y 6 bocaux de 1 litre. Insérez la lèchefrite sur le second gradin.

Surveillez la stérilisation. Quand le jus à l'intérieur des bocaux commence à frémir, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-après.

Aliments à stériliser	Quantité (litre)	T = 170-180°C jusqu'au début de l'ébullition (min.)	Début de l'ébullition	Temps de repos au four (min.)
FRUITS				
Fraises	6×1 l	40-55	Arrêter le four	25
Fruits à noyau	6×1 l	40-55	Arrêter le four	30
Compote	6×1 l	40-55	Arrêter le four	35
LÉGUMES				
Cornichons au vinaigre	6×1 l	40-55	Arrêter le four	30
Haricots verts/carottes	6×1 l	40-55	Continuer 60 min. à 120°C	30

CHALEUR BRASSÉE



Les résistances de voûte et de sole sont en marche ainsi que le ventilateur. Ce mode sert à la cuisson de toutes sortes de pâtisseries, à la décongélation, et au séchage des fruits et légumes. Avant de placer la préparation dans le four préchauffé, attendez que le voyant rouge s'éteigne une première fois. Pour obtenir de meilleurs résultats, ne cuisez les gâteaux que sur un seul niveau à la fois. Le four devra être préchauffé. Utilisez le second ou le quatrième gradin à partir du bas.

Tableau de cuisson des pâtisseries en chaleur brassée

Type de pâtisserie	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Gâteau marbré	2	140-150	45-55
Gâteau dans un moule rectangulaire	2	130-140	45-55
Gâteau au fromage blanc	2	130-140	55-65
Tarte aux fruits, pâte brisée	2	140-150	35-45
Biscuit de Savoie	2	130-140	20-30
Crumble	2	140-150	25-35
Gâteau aux fruits, pâte à génoise	2	130-140	35-45
Biscuit roulé, pâte à génoise	2	140-150	18-23
Pain brioché, tressé ou en couronne	2	140-150	25-35
Buche de Noël	2	130-140	50-60
Strudel aux pommes	2	140-150	45-55
Biscuit roulé fourré à la confiture	2	150-160	25-35
Kugelhof	2	130-140	40-50
Petits biscuits en pâte brisée	2	140-150	18-25
Gâteaux individuels faits avec une poche à douille *	2	130-140	10-15
Petits biscuits en pâte levée	2	140-150	15-20
Pain	2	170-180	45-55

Type de pâtisserie	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Pizza	2	180-190	13-20
Quiche lorraine	2	150-160	35-45
PÂTISSERIES SURGELÉES			
Strudel aux pommes	2	150-160	40-50
Pizza	2	160-170	15-23
Pâtisseries en pâte filo	2	150-160	18-25

DÉCONGÉLATION



Dans ce mode, l'air circule sous l'action du ventilateur sans que les résistances chauffent. Vous pouvez utiliser cette fonction pour décongeler les pâtisseries à la crème fraîche ou à la crème au beurre, les gâteaux et viennoiseries, le pain et les fruits surgelés.

Dans la plupart des cas, il est recommandé de retirer les aliments de leur emballage (n'oubliez pas d'enlever les attaches métalliques).

Lorsque la moitié du temps de décongélation s'est écoulé, retournez les morceaux, remuez-les et séparez-les s'ils adhèrent entre eux.

ENTRETIEN & NETTOYAGE



Avant de procéder au nettoyage, mettez le four hors tension et laissez-le complètement refroidir.

Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ou effectuer des tâches d'entretien sans surveillance.

Surfaces en aluminium

Nettoyez ces surfaces avec un détergent liquide non abrasif destiné à l'aluminium. Versez un peu de produit sur une éponge humide, enlevez les souillures, puis rincez à l'eau. N'appliquez pas le produit directement sur l'aluminium.

N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs ou d'éponges grattantes.

Les surfaces en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours.

Éléments de façade en inox

(Sur certains modèles)

Nettoyez les surfaces avec un détergent léger et une éponge douce qui ne raye pas.

N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ni de produits solvants, sinon vous pourriez endommager l'inox.

Surfaces laquées et pièces en plastique

(Sur certains modèles)

Ne nettoyez pas les boutons, la poignée du four, les étiquettes et la plaque signalétique avec des détergents abrasifs, des éponges grattantes, de l'alcool ou des nettoyeurs à base d'alcool.

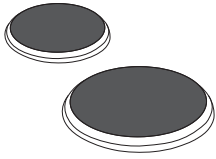
Enlevez immédiatement les taches avec un chiffon doux humidifié à l'eau afin de ne pas endommager la surface.

Vous pouvez aussi utiliser des produits de nettoyage spécialement destinés à ce type de surface ; dans ce cas, suivez les instructions de leurs fabricants respectifs.



Les surfaces en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours, car elles seraient irrémédiablement endommagées de façon très visible.

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON



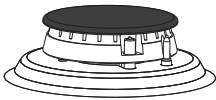
Nettoyez les surfaces autour des plaques électriques avec de l'eau chaude et un détergent à vaisselle.

Pour enlever les salissures incrustées, utilisez un tampon en laine d'acier et du détergent. Après nettoyage, rincez la table de cuisson et essuyez-la avec un chiffon sec.

Les liquides salés qui ont débordé et les moisissures peuvent endommager les plaques électriques. Il faut donc les nettoyer et les sécher avec soin.

Pour l'entretien, utilisez des nettoyeurs usuels et des produits disponibles dans le commerce. Si la plaque est encore tiède, le produit pénétrera plus rapidement dans les pores du matériau. Les collerettes autour des plaques électriques sont en acier inoxydable, et la chaleur de la cuisson peut les décolorer ou les jaunir à la longue. Ce phénomène est dû à un processus physique normal. Vous pouvez éliminer ces taches jaunes à l'aide d'un détersif classique destiné au métal. Les éponges grattantes ne sont pas adaptées au nettoyage des collerettes, car elles rayeraient la surface.

BRÛLEURS



Pour nettoyer la grille support, le plan de cuisson et les brûleurs, vous pouvez utiliser de l'eau chaude et un détergent à vaisselle. Ne les mettez pas dans le lave-vaisselle.

Nettoyez le thermocouple et la bougie d'allumage à l'aide d'une brosse souple. Ces pièces doivent être parfaitement propres pour fonctionner correctement.

Il faut également nettoyer la couronne et le chapeau des brûleurs. Veillez en particulier à ce que les orifices de la couronne ne soient jamais bouchés. Après nettoyage, essuyez soigneusement toutes les pièces avec un torchon sec et remettez-les bien en place. Si les éléments sont mal repositionnés, l'allumage des brûleurs sera plus difficile.



Les chapeaux des brûleurs comportent un revêtement en émail noir. Les températures élevées entraînent une décoloration inévitable, mais cela n'a aucune incidence sur le fonctionnement des brûleurs.

NETTOYAGE CONVENTIONNEL

Vous pouvez nettoyer les taches résistantes en suivant la méthode standard (avec des détergents et aérosols pour fours). Enlevez soigneusement tout résidu du produit lors du rinçage.

Nettoyez le four et ses accessoires après chaque utilisation pour que les salissures ne s'incruster pas. Les éclaboussures de graisse s'éliminent très bien avec de l'eau chaude et du détergent quand le four est encore tiède.

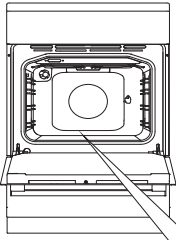
Pour enlever les taches récalcitrantes, utilisez les détersifs ordinaires destinés aux fours. Rincez ensuite à l'eau claire afin d'enlever toute trace de nettoyant. N'utilisez jamais de détergents agressifs, abrasifs, de détachants ou de produits antirouille, ni d'éponges grattantes, etc.

Nettoyez les accessoires (grille, plaque à pâtisserie, lèchefrite, etc.) Avec de l'eau chaude additionnée de détergent.

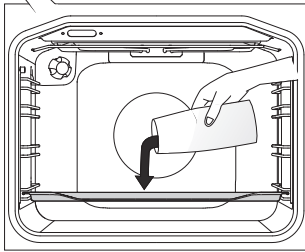
Lavez le filtre à graisse après chaque utilisation avec une brosse douce et de l'eau chaude additionnée de détergent. Vous pouvez aussi le nettoyer dans le lave-vaisselle.

Le four, les parois du moufle, la plaque à pâtisserie et la lèchefrite comportent un revêtement en émail qui rend les surfaces lisses et résistantes. Ce revêtement spécial facilite le nettoyage à température ambiante.

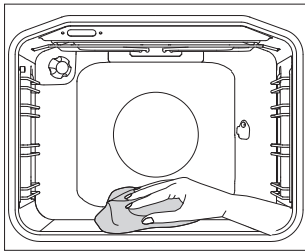
NETTOYAGE PAR HYDROLYSE AVEC LA FONCTION AQUA CLEAN



1 Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur AquaClean. Réglez le SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE sur 70°C.



2 Versez 0,6 l d'eau dans le plat en verre et insérez-le sur le gradin du bas.



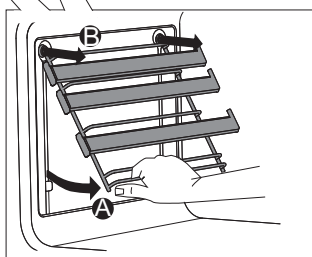
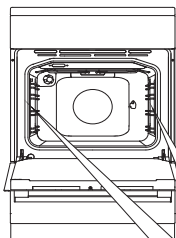
3 Au bout de 30 minutes, les résidus alimentaires desséchés sur les parois émaillées se sont ramollis et vous pouvez les enlever aisément avec une éponge humide.



Utilisez la fonction AquaClean lorsque le four a complètement refroidi.

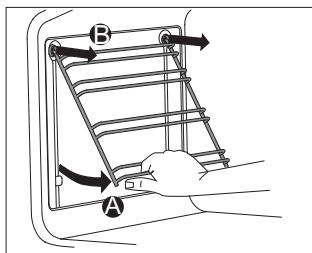
DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DES GRADINS EN FIL ET DES GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES EXTRAITIBLES

Utilisez exclusivement des détergents conventionnels pour nettoyer les gradins et glissières.



A Saisissez les gradins par le bas et tirez-les vers le centre de la cavité.

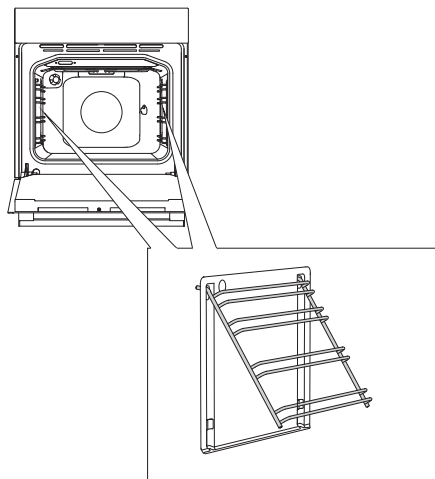
B Décrochez-les des trous situés en haut.



Ne nettoyez pas les glissières télescopiques extractibles dans le lave-vaisselle.

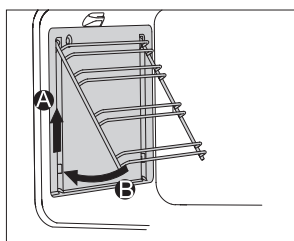
INSTALLATION DES PAROIS CATALYTIQUES AMOVIBLES

Utilisez exclusivement des détergents conventionnels pour nettoyer les gradins et glissières.

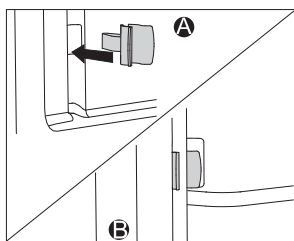


Retirez les gradins et les glissières télescopiques.

1 Montez les gradins sur les parois catalytiques amovibles.



2 Accrochez l'ensemble (parois amovibles et gradins) dans les trous perforés sur les parois inamovibles du four et poussez le tout vers le haut.



Lorsque vous installez les glissières télescopiques totalement extensibles et les parois catalytiques amovibles, placez une extrémité des clips fournis dans les trous inférieurs situés sur les parois inamovibles du four, puis insérez les tiges verticales des gradins dans l'autre extrémité des clips. Ces derniers servent à maintenir les gradins en fil bien en place.

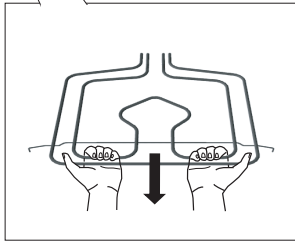
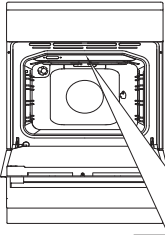


Ne nettoyez pas les parois catalytiques amovibles dans le lave-vaisselle.

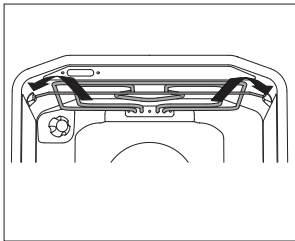
NETTOYAGE DE LA VOÛTE DU FOUR


(en fonction du modèle)

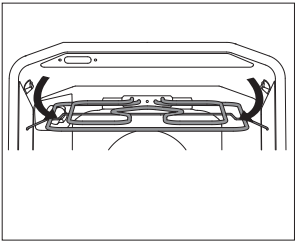
La résistance du petit grill peut se rabattre pour faciliter le nettoyage de la voûte du four. Avant de nettoyer l'appareil, retirez la grille, la plaque à pâtisserie, la lèchefrite et les gradins.



Tirez le grill vers le bas jusqu'à ce que la barre transversale qui repose sur les deux supports latéraux (à droite et à gauche) soit dégagée.



.....
 N'utilisez jamais le grill en position rabattu. Une fois le nettoyage terminé, remettez le grill en place selon la procédure inverse ; la barre transversale doit s'encliqueter dans les deux supports latéraux.



Avant d'abaisser le grill, mettez l'appareil hors tension.

La résistance doit avoir refroidie, sinon vous pourriez vous brûler.

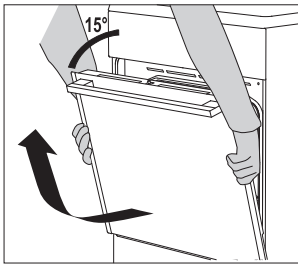
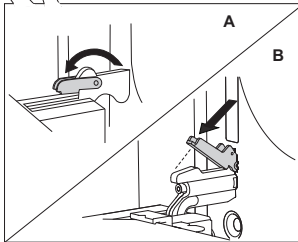
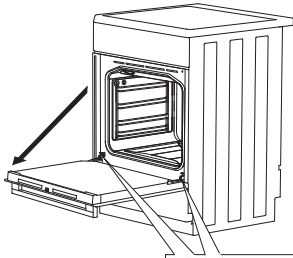
DÉMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

PORTE À FERMETURE AMORTIE (sur certains modèles)

La porte du four est équipée d'un dispositif qui atténue la pression de fermeture à partir d'un angle de 75 degrés. Il permet une fermeture facile, en silence et en douceur. Lorsqu'elle atteint un angle de 15 degrés par rapport à sa position fermée, il suffit de pousser légèrement la porte pour qu'elle finisse de se fermer automatiquement.



Si vous fermez la porte trop brusquement, l'effet du dispositif est réduit ou annulé pour des raisons de sécurité.



1 Tout d'abord, ouvrez complètement la porte (aussi loin qu'elle peut aller).

2 A Fermeture conventionnelle : faites pivoter les butées vers l'avant, jusqu'au bout.

B Fermeture amortie : faites pivoter les butées à 90°.

3 Refermez lentement la porte jusqu'à ce que les butées soient alignées avec le logement des charnières. Lorsque la porte forme un angle de 15° par rapport à sa position fermée, soulevez-la légèrement et déboîtez-la des deux logements des charnières.



Pour remettre la porte en place, procédez dans l'ordre inverse. Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez que les encoches des charnières sont bien alignées avec leur contrepartie.

VERROU DE LA PORTE (sur certains modèles)

Pour déverrouiller la porte, poussez doucement le taquet vers la droite avec le pouce et tirez simultanément la porte vers vous.



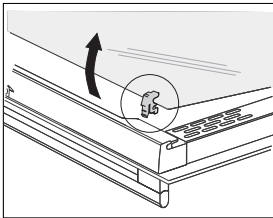
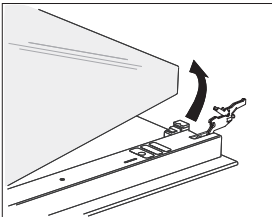
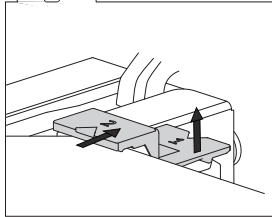
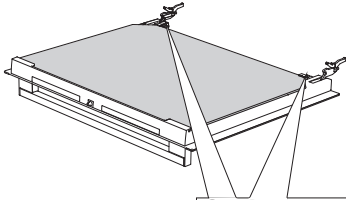
Lorsque vous refermez la porte du four, le verrou revient automatiquement dans sa position initiale.



Lorsque vous remettez la porte en place, veillez à ce que les butées des charnières soient placées correctement dans leurs logements afin d'éviter tout risque de fermeture imprévue. Dans le cas contraire, la charnière principale qui est reliée à un ressort très puissant pourrait se dégager à tout moment. Risques de blessures !

DÉMONTAGE ET REMONTAGE DES VITRES DE LA PORTE

On peut nettoyer la face interne des vitres, mais il faut d'abord les retirer de la porte. Démontez la porte du four (voir le chapitre "Démontage et remontage de la porte du four").



1 Soulevez légèrement les supports situés sur les côtés droit et gauche de la porte (repère 1 sur le support) et retirez-les de la vitre (repère 2 sur le support).

2 Saisissez la vitre par son bord inférieur, puis soulevez-la jusqu'à ce qu'elle soit dégagée des supports et enlevez-la.

3 Pour enlever la troisième vitre (uniquement sur certains modèles) soulevez-la et retirez-la. Enlevez aussi les joints en caoutchouc qui sont sur la vitre.

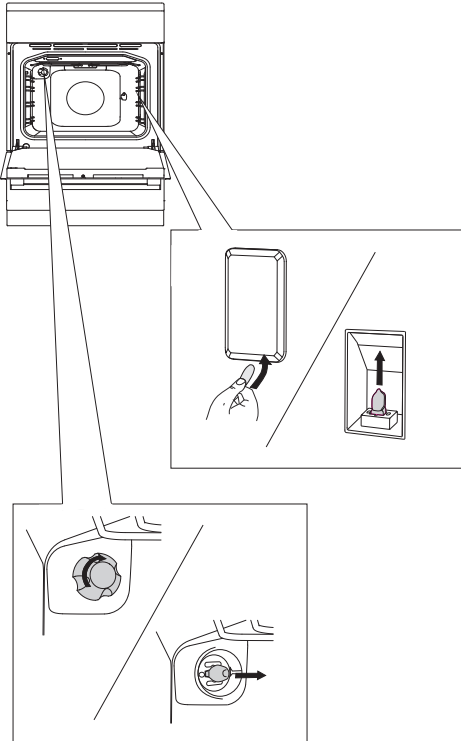


Pour remettre les vitres en place, procédez dans l'ordre inverse. Les repères (demi-cercles) tracés sur la porte et sur la vitre doivent coïncider.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

L'ampoule est un consommable et n'est donc pas couverte par la garantie. Avant de changer l'ampoule, enlevez la lèchefrite, la plaque à pâtisserie, la grille et les gradins.

(Ampoule halogène : G9, 230 V, 25 W; regular bulb E14, 25 W, 230 V)



Avec un tournevis plat, soulevez le couvercle de l'ampoule, enlevez-le, puis retirez l'ampoule.

⚡ Veillez à ne pas rayer l'émail.

.....

Enlevez le couvercle de l'ampoule et retirez-la.

⚡ Protégez-vous les mains pour éviter les brûlures.

GUIDE DE DÉPANNAGE









Problème	Cause
Les commandes ne répondent pas, l'affichage reste figé.	Déconnectez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez le fusible ou désarmez le disjoncteur), puis reconnectez le four et remettez-le en marche.
Le fusible de l'installation saute souvent.	Contactez un électricien.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Remplacez l'ampoule en suivant les instructions du chapitre Nettoyage et Entretien.
Les pâtisseries ne sont pas bien cuites	Avez-vous sélectionné la température et le mode de cuisson qui conviennent ? Avez-vous bien fermé la porte du four?
La flamme des brûleurs n'est pas stable.	Contactez un professionnel pour qu'il vérifie les réglages du gaz.
La flamme des brûleurs change tout à coup ; il faut appuyer très longtemps sur le bouton pour allumer le gaz.	Vérifiez si les pièces du brûleur ont été remises en place correctement.
La flamme s'éteint après s'être allumée.	Appuyez plus longtemps sur le bouton. Avant de le relâcher, appuyez fermement dessus.
La grille porte-casserole est décolorée autour des brûleurs.	C'est un phénomène normal dû aux températures élevées. Nettoyez la grille support avec un détergent destiné au métal.
L'allumeur électrique des brûleurs ne fonctionne plus ; les chapeaux des brûleurs sont sales.	Nettoyez avec précaution l'interstice entre le brûleur et la bougie. Nettoyez les chapeaux avec un détergent destiné au métal.

Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les conseils ci-dessus, contactez le service après-vente agréé. Toutefois, les réparations ou réclamations résultant d'un raccordement ou d'une utilisation non conforme ne sont pas couvertes par la garantie. Dans ce cas, le coût de l'intervention est à la charge du client.

TESTS DE CUISSON

Les tests de cuisson ont été réalisés conformément à la norme européenne EN 60350-1.

Cuisson conventionnelle

Préparation	Équipement	Gratin (à partir du bas)	Mode de cuisson	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Petits biscuits - 1 niveau	Plaque à pâtisserie émaillée	3		140-150 *	25-40
Petits biscuits - 2 niveaux	Plaque à pâtisserie émaillée	2, 3		140-150 *	30-45
Petits biscuits - 3 niveaux	Plaque à pâtisserie émaillée	2, 3, 4		130-140 *	35-50
Petits fours / cupcakes - 1 niveau	Plaque à pâtisserie émaillée	3		150-160	25-40
Petits fours / cupcakes - 2 niveaux	Plaque à pâtisserie émaillée	2, 3		140-150	30-45
Petits fours / cupcakes - 3 niveaux	Plaque à pâtisserie émaillée	2, 3, 4		140-150	35-50
Gâteau	Moule métallique rond sur la grille	2		160-170	20-35
Tarte aux pommes	Moule métallique rond sur la grille	2		170-180	55-75

* Préchauffage 10 minutes. N'utilisez pas la fonction Préchauffage rapide.

Gril

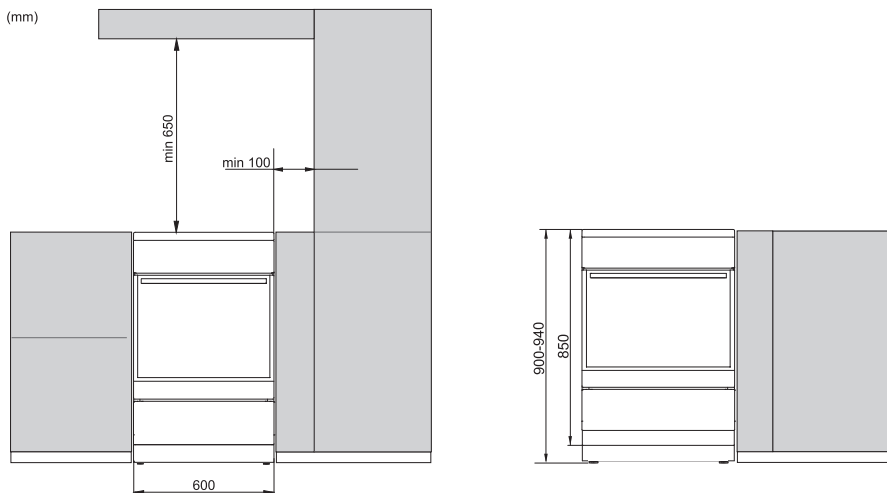
Préparation	Équipement	Gratin (à partir du bas)	Mode de cuisson	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Toasts*	Grille	4	▼▼▼▼	240 *	1:00-5:00
Galette de viande hachée (pljeskavica)*	Grille + lèchefrite	4	▼▼▼▼	240	30-40 **

* Préchauffage 6 minutes. N'utilisez pas la fonction Préchauffage rapide.

** Retournez aux 2/3 de la cuisson

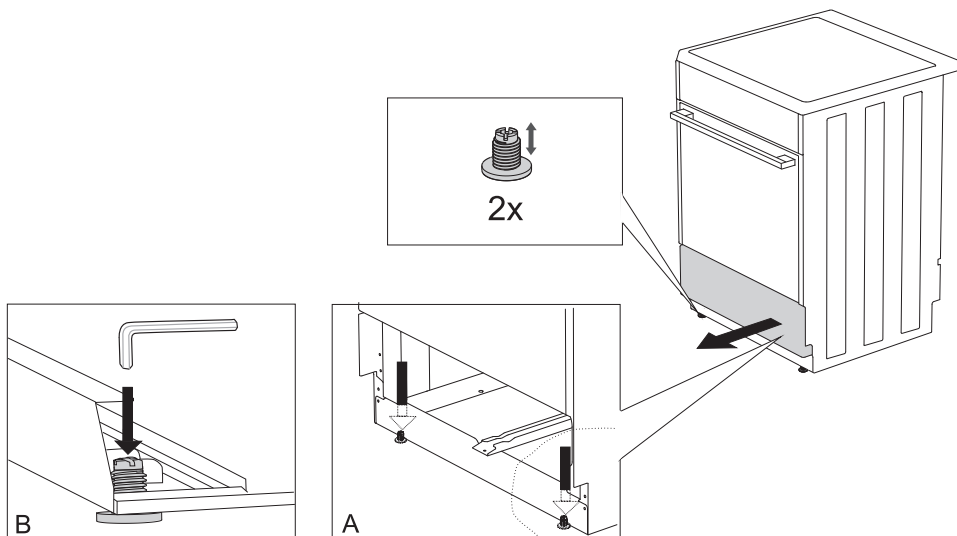
INSTALLATION ET RACCORDEMENT

MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

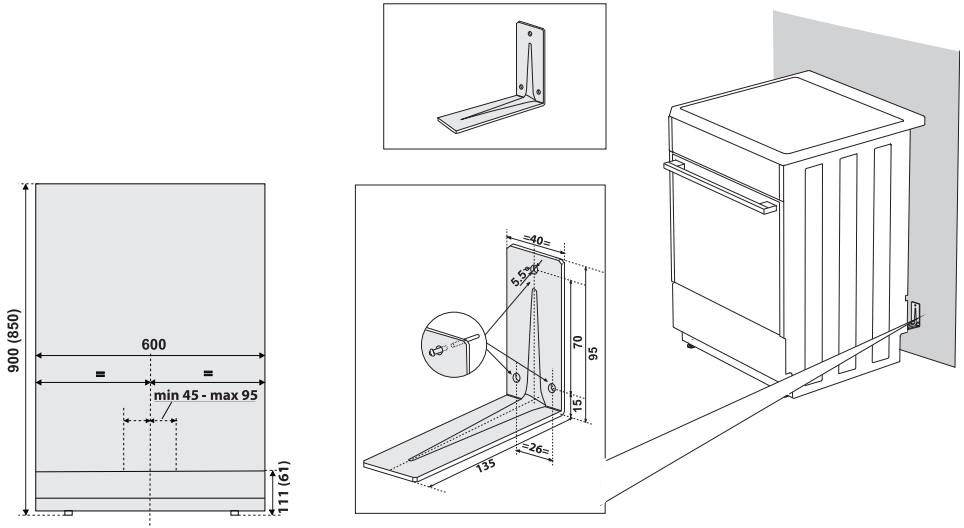



Les murs et le mobilier situés à proximité de l'appareil (plancher, mur derrière la cuisinière, cloisons latérales) doivent résister à une température de 90°C au moins.

MISE À NIVEAU DE L'APPAREIL ET SUPPORT COMPLÉMENTAIRE

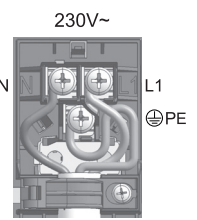
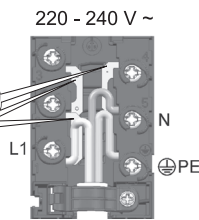
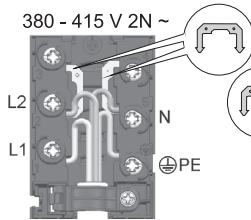
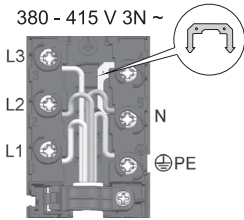
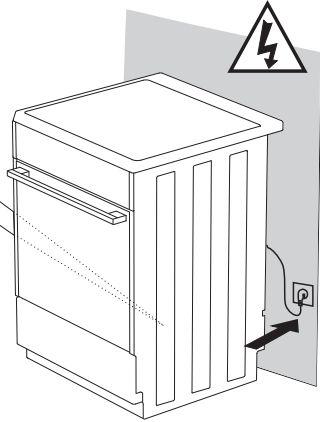
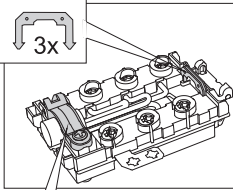
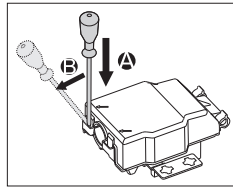
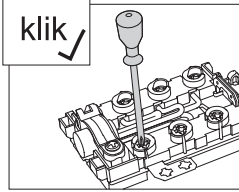


PROTECTION CONTRE LE BASCULEMENT



 Les mesures entre parenthèses sont les dimensions d'encastrement avec l'équerre mais sans le socle supplémentaire. Si les vis et chevilles fournies ne permettent pas d'assujettir solidement l'équerre à votre mur, utilisez d'autre vis et chevilles pour fixer l'équerre de façon à ce que la cuisinière ne puisse pas se détacher du mur.

RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE



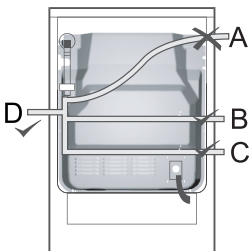
RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

RÉGLAGES EFFECTUÉS EN USINE

- Les appareils de cuisson à gaz sont contrôlés et pourvus du sigle CE.
- Ils sont livrés avec des joints d'étanchéité et les brûleurs sont réglés pour le raccordement au gaz naturel H ou E (20 mbar) ou au gaz naturel liquéfié (50 ou 30 mbar).
Les caractéristiques techniques sont indiquées sur la plaque signalétique qui se trouve à l'intérieur du four. Elle est visible lorsque la porte est ouverte.
- Avant de procéder au raccordement, vérifiez que les caractéristiques du réseau de gaz (type de gaz et pression) correspondent aux réglages usine de l'appareil.
Si le gaz que vous utilisez n'est pas compatible avec les réglages actuels de votre appareil, contactez un technicien du service après-vente ou votre distributeur.
- Pour adapter la cuisinière à un autre type de gaz, il est nécessaire de remplacer les injecteurs (voir ci-après le TABLEAU DES INJECTEURS).
- En cas de réparation, ou si les joints sont endommagés, il est nécessaire de vérifier les pièces fonctionnelles et de remplacer les joints selon les consignes de la présente notice.
Les pièces fonctionnelles sont les suivantes : l'injecteur fixe pour la »grande flamme« et la vis pointeau pour le réglage du ralenti de la »petite flamme«.

RACCORDEMENT À L'ARRIVÉE DE GAZ

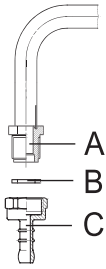
- L'appareil doit être raccordé à la conduite ou à la bonbonne de gaz conformément aux prescriptions de la compagnie de distribution de gaz.
- L'appareil est équipé, sur son côté droit, d'un raccord fileté EN ISO 10226-1 / -2 ou EN ISO 228-1 (en fonction de la réglementation sur les raccordements qui est propre à chaque pays).
- L'appareil est fourni avec un embout de flexible pour gaz naturel liquéfié et un joint d'étanchéité non métallique.
- Lors du branchement, maintenez fermement le raccord coudé R 1/2 pour l'empêcher de tourner.
- Pour assurer l'étanchéité des raccords, utilisez de la pâte à joint et des joints non métalliques agréés. N'utilisez qu'une seule fois les joints non métalliques. Leur épaisseur ne doit pas se déformer de plus de 25 %.
- L'appareil doit être raccordé à l'arrivée de gaz à l'aide d'un tuyau flexible certifié. Il ne doit pas toucher le panneau inférieur de l'appareil, le mur à l'arrière, ni le haut du four.



Raccordement par un tuyau flexible

Si l'appareil est raccordé au gaz par un tuyau flexible, ce dernier ne doit pas être installé selon l'option A.

Si le tuyau est en métal, l'option A est possible.



Pièces de raccordement au gaz

- A** Raccord EN ISO 10226-1 / -2 ou EN ISO 228-1 (en fonction de la réglementation sur les raccordements qui est propre à chaque pays)
- B** Joint non métallique d'une épaisseur de 2 mm
- C** Embout de tuyau pour le gaz naturel liquéfié (en fonction de la réglementation sur les raccordements qui est propre à chaque pays)

Après avoir procédé au raccordement, vérifiez si les brûleurs fonctionnent correctement. La flamme doit être clairement visible et avoir un cône bleu-vert bien tendu. Si elle n'est pas stable, augmentez le réglage du ralenti. Expliquez à l'utilisateur le fonctionnement et l'utilisation des brûleurs et lisez ensemble la notice d'utilisation.



Après avoir raccordé l'appareil au gaz, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords.

ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

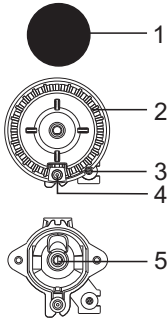
- Il n'est pas nécessaire d'enlever le plan de cuisson pour adapter la cuisinière à un autre type de gaz.
- Avant de procéder à l'adaptation, mettez l'appareil hors tension et fermez le robinet d'arrivée de gaz.
- Remplacez les injecteurs existants par les injecteurs correspondant au type de gaz choisi selon la puissance nominale spécifiée (voir le tableau des injecteurs).
- En cas d'adaptation au gaz naturel liquéfié, la vis pointeau réglant le ralenti doit être serrée à fond.
- En cas d'adaptation au gaz naturel, réglez le ralenti en desserrant la vis, mais jamais plus de 1,5 tour par rapport à sa position «serrée à fond».

Une fois l'adaptation terminée, collez sur les anciennes caractéristiques (de la plaque signalétique) une nouvelle étiquette qui mentionne le nouveau type de gaz utilisé et les injecteurs mis en place. Vérifiez le bon fonctionnement de l'appareil et l'étanchéité de tous les raccords.

Veillez à ce que les conducteurs électriques, thermostats capillaires et éléments thermiques ne soient pas situés dans la zone de l'écoulement gazeux.

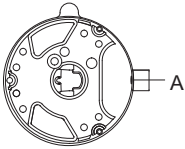
Éléments de réglage

- Les pièces permettant de régler le ralenti des brûleurs sont accessibles par les ouvertures du bandeau de commandes.
- Retirez les supports de casseroles, les chapeaux et les couronnes des brûleurs;
- Enlevez les boutons de commande.



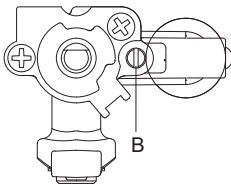
Brûleur

- 1 Chapeau du brûleur
- 2 Couronne du brûleur avec coupelle
- 3 Sécurité thermo-électrique (seulement sur certains modèles)
- 4 Bougie d'allumage
- 5 Injecteur



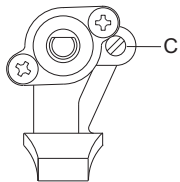
Brûleur triple couronne

- A Injecteur



Robinet de gaz du brûleur avec sécurité thermoélectrique

- B Vis pointeau pour le réglage du ralenti



Robinet de gaz du brûleur sans sécurité thermoélectrique

- C Vis pointeau pour le réglage du ralenti

TABLEAU DES INJECTEURS

Type de gaz, Indice de Wobbe (Wo) et pression		Brûleur auxiliaire				Brûleur semi-rapide	
		standard		rapide			
		max	min	max	min	max	min
Gaz naturel H Wo=45,7÷54,7 MJ/ m ³ , Gaz naturel E , Gaz naturel E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Puissance calorifique nominale (kW)	1	0,36	1	0,36	1,9	0,46
	Consommation (l/h)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8
	Repère sur l'injecteur (1/100 mm)	77	24	78	24	104	26
	Code de l'injecteur	162081		162082		162083	
Gaz liquéfié 3+, B/P Wo=72,9÷87,3MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Puissance calorifique nominale (kW)	1	0,36	1	0,36	1,9	0,46
	Consommation (g/h)	71,7	26,2	71,7	26,2	138,1	33,4
	Repère sur l'injecteur (1/100 mm)	50	24	50	24	69	26
	Code de l'injecteur	162162		162162		162164	

Type de gaz, Indice de Wobbe (Wo) et pression		Brûleur rapide		Brûleur triple couronne	
		max	min	max	min
Gaz naturel H Wo=45,7÷54,7 MJ/ m ³ , Gaz naturel E , Gaz naturel E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Puissance calorifique nominale (kW)	3	0,76	3,5	1,56
	Consommation (l/h)	285,64	72,4	333,2	148,5
	Repère sur l'injecteur (1/100 mm)	129	33	140	57
	Code de l'injecteur	162084		162085	
Gaz liquéfié 3+, B/P Wo=72,9÷87,3MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Puissance calorifique nominale (kW)	3	0,76	3,5	1,56
	Consommation (g/h)	215	55,3	254,5	113,4
	Repère sur l'injecteur (1/100 mm)	87	33	93	57
	Code de l'injecteur	162165		162166	

- Les vis de réglages montées en usine sont prévues pour le gaz liquéfié. Les réglages réalisés en usine permettent à l'appareil de fonctionner avec le type de gaz pour lequel il est prévu.
- En cas d'adaptation de l'appareil à un autre type de gaz, la vis de réglage doit être serrée ou desserrée en fonction du débit de gaz requis (cependant, ne desserrez pas la vis de plus de 1,5 tour par rapport à sa position «serrée à fond»).

La puissance des brûleurs indiquée tient compte du pouvoir calorifique supérieur (Hs) du gaz.



Seul un professionnel agréé par la compagnie de distribution de gaz ou un technicien du service après-vente est habilité à procéder à ces interventions.

MISE AU REBUT



Cet appareil est emballé dans des matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis au service de la propreté ou détruits sans nuire à l'environnement. Les matériaux d'emballage sont pourvus dans ce but du marquage approprié.

Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils ménagers usagés dans toute l'Europe.

Ce produit ne peut donc être jeté avec les ordures ménagères, mais doit faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie – municipale ou privée – qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement.

Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.



CARTON ET PAPIER À RECYCLER

Nous nous réservons le droit de modifier cette notice d'utilisation sans préavis et vous prions de nous excuser des erreurs qui auraient pu s'y glisser.

K_MULTI



fr (02-17)