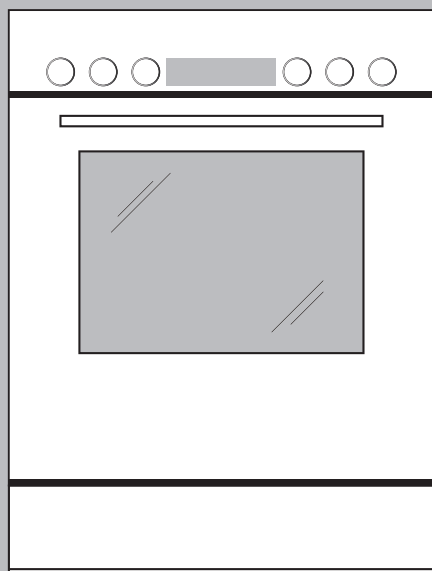




Mode d'emploi

CM 554 • CM 604

Cuisinière

Merci d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits. Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous toutefois le temps de lire ce mode d'emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l'utiliser de manière optimale et sans dérangement.

Tenez compte des consignes de sécurité.

Modifications

Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l'appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d'emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

Domaine de validité

Le numéro de modèle correspond aux premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Ce mode d'emploi est valable pour:

Désignation du modèle	Numéro de modèle	Type	Système de mesure
CM 554 N, CM 554 W	22019	CH4H57UK4N/W	55-762
CM 604 N, CM 604 W	22020	CH4H660K4N/W	60-600

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

Table des matières

1	Consignes de sécurité	4	7.4	Nettoyage et entretien des plaques de cuisson...	19
1.1	Symboles utilisés.....	4	8	Entretien et maintenance	19
1.2	Consignes de sécurité générales.....	4	8.1	Nettoyage extérieur.....	19
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil...	5	8.2	Nettoyage du joint de la porte.....	20
1.4	Consignes d'utilisation.....	6	8.3	Remplacement du joint de la porte.....	20
2	Première mise en service	9	8.4	Nettoyage de la porte de l'appareil.....	20
3	Description de l'appareil	9	8.5	Nettoyage des accessoires et de la grille de guidage.....	22
3.1	Structure.....	9	8.6	Nettoyage de l'espace de cuisson.....	23
3.2	Éléments de commande et d'affichage.....	10	8.7	Remplacement de la lampe halogène.....	23
3.3	Espace de cuisson.....	10	9	Éliminer des dérangements	24
3.4	Accessoires.....	11	9.1	Messages de dérangement.....	24
4	Modes de fonctionnement	11	9.2	Après une panne de courant.....	25
4.1	Air chaud.....	12	10	Accessoires et pièces de rechange	25
4.2	Air chaud humide.....	12	10.1	Accessoires.....	25
4.3	Air chaud Eco.....	12	10.2	Pièces de rechange.....	25
4.4	PizzaPlus.....	13	11	Caractéristiques techniques	26
4.5	Gril-chaaleur tournante.....	13	11.1	Note pour les instituts d'essai.....	26
4.6	Gril.....	14	11.2	Mesure de la température.....	26
4.7	Chaleur de sole.....	14	11.3	Fiche technique du produit.....	26
4.8	Chaleur voûte et sole.....	14	12	Trucs et astuces	27
4.9	Chaleur voûte et sole humide.....	15	12.1	Pâtisseries et rôtis.....	27
4.10	Chaleur voûte et sole Eco.....	15	12.2	Gâteau.....	27
5	Utilisation	15	12.3	Différence de brunissement.....	27
5.1	Sélection du mode de fonctionnement.....	15	12.4	Economie d'énergie.....	27
5.2	Sélection de la température de l'espace de cuisson.....	16	13	Élimination	28
5.3	Arrêt.....	16	14	Index	29
5.4	Retirer l'aliment à cuire.....	16	15	Service et assistance	31
6	Touches de fonction	16			
6.1	Chauffage rapide.....	16			
6.2	Eclairage.....	17			
7	Cuisinière	17			
7.1	Éléments de commande et d'affichage.....	17			
7.2	Ustensiles de cuisson.....	18			
7.3	Utilisation.....	18			

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés



Ce symbole est utilisé pour toutes les consignes importantes concernant la sécurité.

Le non-respect de ces consignes peut causer des blessures et endommager l'appareil ou l'installation!



Informations et consignes dont il faut tenir compte.



Informations concernant l'élimination de l'appareil



Informations concernant le mode d'emploi

- Indique les étapes de travail à réaliser les unes après les autres.
 - Décrit la réaction de l'appareil à l'étape de travail réalisée.
- Indique une énumération.

1.2 Consignes de sécurité générales



- Ne mettez l'appareil en service qu'après avoir lu le mode d'emploi.



- Ce type d'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes sans expérience et/ou connaissances en la matière, si elles sont

sous surveillance ou ont pu bénéficier d'instructions quant à une utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques inhérents à son utilisation. Cet appareil n'est pas un jouet.

Le nettoyage et les opérations d'entretien à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

- Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble de raccordement électrique avec une fiche ou d'autres dispositifs de coupure du secteur présentant sur chacun des pôles un intervalle de coupure conforme aux conditions de la catégorie de surtension III pour une déconnexion complète, il faut intégrer dans l'installation électrique fixe un disjoncteur conformément aux règles d'installation.
- Si le câble de raccordement électrique de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service clientèle ou une personne présentant une qualification analogue afin d'éviter tout danger.

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil



- LISEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES ET CONSERVEZ-LES POUR UNE UTILISATION ULTERIEURE.
- AVERTISSEMENT: pendant son fonctionnement, l'appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent brûlants. Veillez à éviter tout contact avec les éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés, à moins qu'ils ne soient sous surveillance permanente.
- AVERTISSEMENT: les parties accessibles peuvent devenir brûlantes lors de l'utilisation. Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil.
- Cet appareil est prévu pour être utilisé dans un cadre domestique ou des applications semblables telles que dans les cuisines pour collaborateurs dans les boutiques, bureaux et autres secteurs industriels; dans des propriétés agricoles; par des clients dans les hôtels, motels et autres foyers; dans les chambres d'hôtes.
- Le tiroir chauffant de l'appareil et son contenu deviennent brûlants.
- N'utilisez ni produit nettoyant abrasif agressif, ni grattoir métallique coupant pour nettoyer la vitre de la porte du four et le panneau de commande. Ceux-ci risqueraient de rayer la surface de la vitre, ce qui pourrait détruire le verre.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- AVERTISSEMENT: avant de changer l'ampoule, assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché du secteur afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- L'appareil ne doit pas être monté derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- L'appareil n'est pas destiné à une utilisation à l'intérieur de véhicules ou à bord de bateaux ou d'avions ou dans des locaux où règnent des conditions particulières telles une atmosphère corrosive ou explosible (poussière, vapeur ou gaz) ou un air humide se condensant.

- **AVERTISSEMENT:** ne réchauffez jamais d'aliments ou de liquides dans des récipients clos tel que des conserves ou des bouteilles. Ils pourraient exploser du fait de la surpression.
- L'utilisation correcte des tiroirs est évoquée au chapitre «Accessoires».
- **AVERTISSEMENT:** une cuisson sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile sur le champ de cuisson peut se révéler dangereuse et provoquer des incendies. **NE TENTEZ JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau! Arrêtez l'appareil et étouffez les flammes avec précaution, par exemple à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture d'extinction.
- **AVERTISSEMENT:** ne posez jamais d'objets sur le champ de cuisson en raison du risque d'incendie.

1.4 Consignes d'utilisation

Avant la première mise en service

- L'appareil doit être installé et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien agréé.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la préparation de plats dans un cadre domestique. L'espace de cuisson ne doit en aucun cas être utilisé pour faire flamber un mets ou le faire cuire avec une grande quantité de graisse! Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation erronée ou inadéquate.
- N'utilisez jamais l'appareil pour faire sécher des animaux, des textiles, du papier, etc.!
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer une pièce.
- L'appareil ne doit être monté et utilisé qu'à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 35 °C.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, en particulier sur des pièces et parties sous tension, doit uniquement être effectuée par le fabricant, son service clientèle ou une personne possédant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil et l'installation ou des dysfonctionnements. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, tenez compte des indications figurant au chapitre «Service & Support». Si besoin, adressez-vous à notre service clientèle.
- Seules des pièces de rechange d'origine doivent être employées.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Son utilisation correcte reste cependant la condition sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes contenues dans ce mode d'emploi.

Utilisation

- Utilisez la fonction de sécurité enfants.
- Si l'appareil présente des dommages visibles, ne le mettez pas en service et adressez-vous à notre service clientèle.
- Dès qu'un dysfonctionnement est constaté, débranchez l'appareil du secteur.
- Avant de fermer la porte de l'appareil, assurez-vous qu'aucun corps étranger ou animal ne se trouve dans l'espace de cuisson.
- Ne conservez aucun objet pouvant constituer un danger en cas de mise en marche involontaire dans l'espace de cuisson ou le tiroir chauffant de l'appareil. Ne placez jamais dans l'espace de cuisson ou dans le tiroir chauffant de l'appareil des aliments ou des matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables, tels que des produits de nettoyage, sprays pour four, etc.
- Pour les appareils avec gril: laissez la porte de l'appareil fermée lorsque vous utilisez le gril. Sinon, la chaleur pourrait endommager les éléments de commande et d'affichage ou les meubles encastrés situés au-dessus de l'appareil.
- La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Il est dangereux de faire chauffer de l'huile dans l'espace de cuisson pour rôtir de la viande (à éviter absolument). N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau. Risque d'explosion! Etouffez les flammes à l'aide d'une couverture d'extinction et maintenez les portes et les fenêtres fermées.
- Les aliments réchauffés ne doivent pas être arrosés de spiritueux (cognac, whisky, eau-de-vie, etc.). Risque d'explosion!
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous faites sécher des herbes, du pain, des champignons, etc. Une dessiccation excessive pourrait provoquer un incendie.
- Si vous remarquez un dégagement de fumée dû à un incendie supposé de l'appareil ou de l'espace de cuisson, gardez la porte de l'appareil fermée et coupez l'alimentation électrique.
- Les accessoires placés dans l'espace de cuisson deviennent brûlants. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

Attention, risque de brûlure!

- L'appareil devient brûlant durant l'utilisation. La porte de l'appareil devient également très chaude.
- A l'ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur brûlante ou de l'air brûlant peuvent s'échapper de l'espace de cuisson.
- Une fois arrêté, l'appareil reste chaud pendant un long moment et sa température redescend lentement à la température ambiante. Attendez que l'appareil ait refroidi avant d'effectuer des travaux de nettoyage, par exemple.

Attention, risque de blessure!

- Veillez à ce que personne n'introduise ses doigts dans les charnières de la porte. Il y a un risque de blessure lorsque vous bougez la porte de l'appareil. Soyez particulièrement vigilant(e) en présence d'enfants.
- Ne laissez pas la porte de l'appareil ouverte qu'en position d'aération. Lorsque la porte est ouverte, il existe un risque de trébuchement ou de coincement. Ne vous asseyez ou ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil, ne posez pas d'objets dessus.
- Pour les cuisinières: une protection cuisinière enfants peut être installée pour protéger les enfants en bas âge. Ce dispositif est vendu dans le commerce.

Attention, danger de mort!

- Risque d'asphyxie! Gardez les éléments d'emballage comme les films plastiques et le polystyrène hors de portée des enfants. Les éléments d'emballage peuvent être dangereux pour les enfants.

Prévenir les dommages sur l'appareil

- Ne fermez pas brusquement la porte de l'appareil.
- Sur les appareils sans chaleur de sole visible (corps de chauffe), n'utilisez pas de garniture de protection en aluminium.
- Dans l'espace de cuisson, n'utilisez pas d'objets susceptibles de rouiller.
- Ne coupez pas à l'aide de couteaux ou de molettes sur la plaque à gâteaux afin de ne pas l'endommager.
- Afin d'éviter la corrosion, laissez la porte de l'appareil entr'ouverte jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi.
- Lors du nettoyage, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Utilisez un chiffon modérément humide. N'aspergez jamais l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil avec de l'eau. Toute pénétration d'eau endommage l'appareil.
- Ne laissez pas les plaques de cuisson en fonte allumées à une puissance élevée sans ustensiles de cuisson pendant une durée prolongée, faute de quoi les plaques fondent.

2 Première mise en service

Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil nouvellement installé, effectuer les opérations suivantes:

- ▶ Retirer les matériaux d'emballage et de transport de l'espace de cuisson.
- ▶ Nettoyer l'espace de cuisson et les accessoires.
- ▶ Faire chauffer l'espace de cuisson vide (sans grille, plaques, etc.) avec le mode de cuisson  et la température maximum d'espace de cuisson pendant environ 1 heure.
- ▶ Si votre appareil est équipé de plaques de cuisson en fonte, faites chauffer celles-ci individuellement pendant 5 minutes (sans ustensiles de cuisson) à puissance maximale.



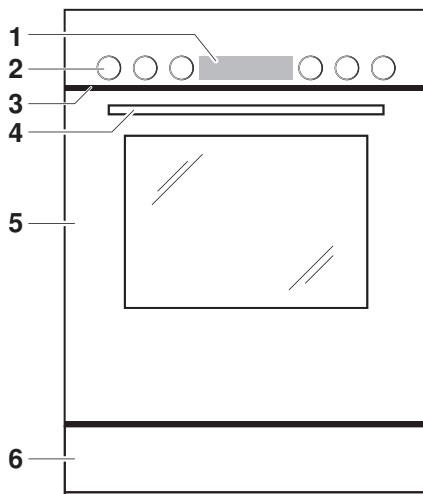
Bien aérer la pièce durant cette période car un dégagement d'odeur et de fumée peut se produire.

La mise en service et l'utilisation d'un champ de cuisson en vitrocéramique sont décrites dans le mode d'emploi séparé. Veuillez suivre les consignes mentionnées.

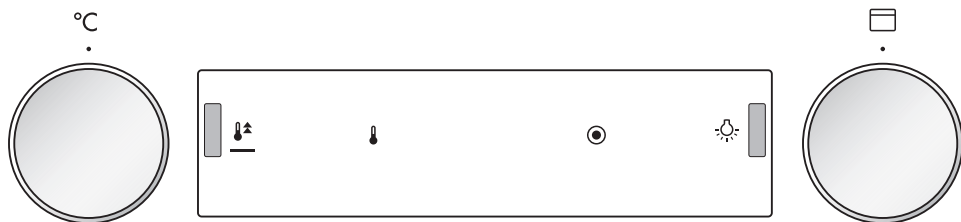
3 Description de l'appareil

3.1 Structure

- 1 Eléments de commande et d'affichage
 - 2 Commutateur rotatif
 - 3 Ouverture de ventilation
 - 4 Poignée de la porte
 - 5 Porte de l'appareil
 - 6 Tiroir de l'appareil *
- * en fonction du modèle



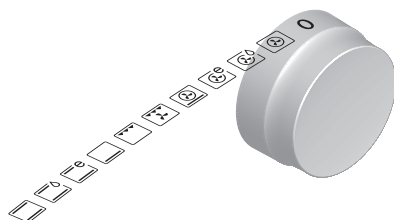
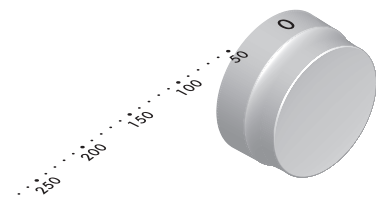
3.2 Eléments de commande et d'affichage



Commutateur rotatif

°C Température de l'espace de cuisson

 Mode de cuisson



Touches de fonction

 Chauffage rapide

 Eclairage de l'espace de cuisson

Symboles lumineux

 Etat de la mise à température

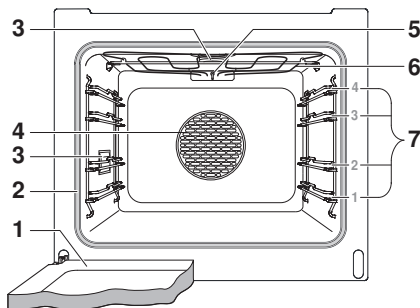
 Indicateur de fonctionnement

3.3 Espace de cuisson

 **Détérioration de l'appareil par garniture de protection ou feuille d'aluminium!**

Ne placez pas de garniture de protection ni de feuille aluminium sur le fond de l'espace de cuisson.

- 1 Porte de l'appareil
- 2 Joint de la porte
- 3 Eclairage
- 4 Cache pour l'air chaud
- 5 Sonde de température de l'espace de cuisson
- 6 Gril/chauffeur de voûte
- 7 Niveaux avec inscription



La chaleur de sole se trouve sous le fond de l'espace de cuisson.

3.4 Accessoires



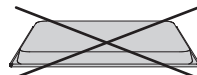
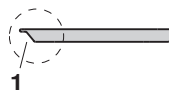
Détérioration due à une utilisation incorrecte!

N'utilisez ni couteaux ni molettes sur les accessoires.

Veillez à utiliser correctement les éléments à insérer!

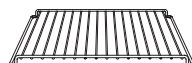
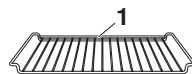
Plaque à gâteaux

- Moule pour les tartes et les biscuits
- Bac récupérateur en combinaison avec la grille
- Si la plaque n'est pas entièrement recouverte lors de la cuisson, elle peut se déformer. Il s'agit d'un phénomène normal. La plaque reprend sa forme d'origine lorsqu'elle refroidit.
- ▶ Veiller à ce que le «biseau» **1** de la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson soit dirigé vers la paroi arrière.
- ▶ Utiliser la plaque exclusivement dans la position normale – et non à l'envers.



Grille

- Niveau pour les plats à rôti et les moules
- Niveau pour la viande, les pizzas surgelées, etc.
- ▶ Veiller à ce que la traverse **1** dans l'espace de cuisson soit dirigée vers la paroi arrière. L'aliment à cuire peut ainsi être retiré de l'espace de cuisson en toute sécurité.
- Refroidissement de pâtisseries – plaque retournée – en dehors de l'espace de cuisson.



Accessoires spéciaux



Placez les accessoires non compris dans la livraison sur la grille.

4 Modes de fonctionnement

L'ensemble des modes de cuisson est décrit ci-après.

- ▶ Placer les moules sur la grille.
- ▶ Veiller à ce que le «biseau» de la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson soit dirigé vers la paroi arrière.



Reportez-vous aux indications figurant dans les «Trucs et astuces» et les «Easy-Cook» fournis séparément.

4.1 Air chaud



Plage de température	30–280 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	1 + 3 ou 2



L'air de l'espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe situé derrière la paroi arrière de l'espace de cuisson et circule de façon homogène.

Utilisation

- Convient particulièrement pour les petits gâteaux mis à cuire simultanément sur plusieurs niveaux
- Gâteaux, pains et rôtis



Sélectionnez une température inférieure d'env. 20 °C à celle de , car la transmission de chaleur est plus efficace.

4.2 Air chaud humide



Plage de température	30–250 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	1 + 3 ou 2



L'air de l'espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe situé derrière la paroi arrière de l'espace de cuisson et circule de façon homogène. L'humidité qui se dégage des aliments est conservée dans l'espace de cuisson. L'aliment à cuire sèche moins.

Utilisation

- Petits gâteaux sur plusieurs niveaux simultanément
- Pâtisseries en pâte levée et pains cuits sur plusieurs niveaux en même temps
- Gratins et soufflés



Sélectionnez une température inférieure d'env. 20 °C à celle de , car la transmission de chaleur est plus efficace.

4.3 Air chaud Eco



Plage de température	30–250 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	1 + 3 ou 2



Ce mode de cuisson est particulièrement économe en énergie. L'air de l'espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe situé derrière la paroi arrière de l'espace de cuisson et circule de façon homogène. L'humidité qui se dégage des aliments est conservée dans l'espace de cuisson. L'aliment à cuire sèche moins.

Utilisation

- Rôtis, petits gâteaux et gratins



Ne pas préchauffer pour cuire avec ce mode de cuisson. De cette manière, la consommation en énergie est réduite. La durée de cuisson peut être prolongée comparé à la cuisson à l'air chaud classique.

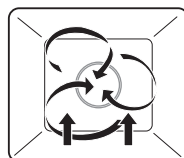


Sélectionner une température inférieure d'env. 20 °C à celle de , car la transmission de chaleur est plus efficace.

4.4 PizzaPlus



Plage de température	30–280 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2 (ou 1)



Le chauffage est effectué par de l'air chaud et la chaleur de sole. Le fond de l'aliment est soumis à une cuisson intense.

Utilisation

- Pizza
- Tartes et quiches

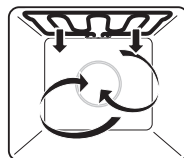


Pour un résultat particulièrement croustillant, utiliser une plaque émaillée sombre ou un moule noir sans papier sulfurisé.

4.5 Gril-chauffeur tournante



Plage de température	30–280 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2 ou 3



Le chauffage est effectué par le corps de chauffe du gril. L'air de l'espace de cuisson est soufflé uniformément par le ventilateur d'air chaud.

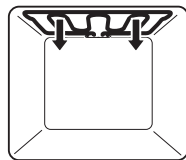
Utilisation

- Poulet entier
- Aliments à griller épais
- ▶ Placer l'aliment à griller directement sur la grille ou dans un plat en porcelaine ou en verre.
- ▶ Recouvrir la plaque à gâteaux d'une feuille d'aluminium et l'enfourner sous la grille.

4.6 Gril



Plage de température	180–280 °C
Valeur proposée	230 °C
Niveau	3 ou 4



Le chauffage est effectué par le corps de chauffe du gril.

Utilisation

- Aliments à griller peu épais comme les steaks, côtelettes, morceaux de poulet, poissons et saucisses
- Gratins
- Toasts
- ▶ Placer l'aliment à griller directement sur la grille.
- ▶ Recouvrir la plaque à gâteaux d'une feuille d'aluminium et l'enfourner sous la grille.

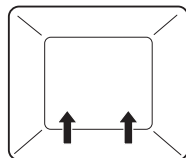


Pour un parfait résultat, préchauffer l'espace de cuisson pendant 3 minutes avant d'enfourner l'aliment à cuire.

4.7 Chaleur de sole



Plage de température	30–250 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2 (ou 1)



Le chauffage est effectué par le corps de chauffe inférieur.

Utilisation

- Cuisson de fonds de tarte
- Préparation de conserves

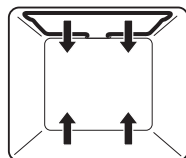


Pour un résultat croustillant, utiliser une plaque émaillée sombre ou un moule noir.

4.8 Chaleur voûte et sole



Plage de température	30–280 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2 (ou 1)



Le chauffage est effectué par les corps de chauffe supérieur et inférieur.

Utilisation

- Mode de cuisson classique sur un niveau
- Gâteaux, biscuits, pains et rôtis

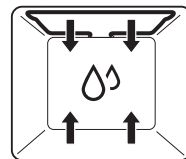


Pour un résultat croustillant, utiliser une plaque émaillée sombre ou un moule noir.

4.9 Chaleur voûte et sole humide



Plage de température	30–250 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2 (ou 1)



Le chauffage est effectué par les corps de chauffe supérieur et inférieur. L'humidité qui se dégage des aliments est conservée dans l'espace de cuisson. L'aliment à cuire sèche moins.

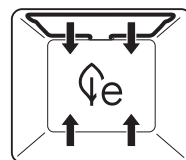
Utilisation

- Pains, tresses, rôtis et gratins sur un niveau
- Cuisson à basse température

4.10 Chaleur voûte et sole Eco



Plage de température	30–250 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2 (ou 1)



Ce mode de cuisson est particulièrement économe en énergie. Le chauffage est effectué par les corps de chauffe supérieur et inférieur. L'humidité qui se dégage des aliments est conservée dans l'espace de cuisson. L'aliment à cuire sèche moins.

Utilisation

- Rôtis, petits gâteaux et gratins



Ne pas préchauffer pour cuire avec ce mode de cuisson. De cette manière, la consommation en énergie est réduite. La durée de cuisson peut être prolongée comparé à la cuisson à l'air chaud classique.



Pour un résultat croustillant, utiliser une plaque émaillée sombre ou un moule noir.

5 Utilisation

Les commutateurs rotatifs °C et  à côté du panneau de commande servent à la commande du four, les commutateurs rotatifs  et  extérieurs servent au plan de cuisson, s'il y en a un.

5.1 Sélection du mode de fonctionnement

- Tourner le commutateur rotatif  vers la droite ou la gauche sur le mode de cuisson souhaité.

Modes de cuisson



Air chaud



Air chaud humide



Air chaud Eco



PizzaPlus



Gril-chaaleur tournante



Gril



Chaleur de sole



Chaleur voûte et sole



Chaleur voûte et sole humide



Chaleur voûte et sole Eco

5.2 Sélection de la température de l'espace de cuisson

- Régler le commutateur rotatif °C sur la température de l'espace de cuisson souhaitée.
 - Les symboles  et  s'allument.
 - L'espace de cuisson est préchauffé.

Dès que la température réglée est atteinte,

- le symbole  s'éteint.
- L'aliment à cuire peut être enfourné.



De nombreuses applications peuvent être démarrées, l'appareil étant froid.

5.3 Arrêt

- Tourner le commutateur rotatif  sur la position «0».
 - Le symbole  s'éteint, si aucune zone de cuisson de la cuisinière n'est en service.

5.4 Retirer l'aliment à cuire



Risque de brûlure!

De l'air chaud peut s'échapper de l'espace de cuisson à l'ouverture de la porte de l'appareil.

Les accessoires sont brûlants. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

- Retirer l'aliment de l'espace de cuisson.
- Afin d'éviter la corrosion, laisser la porte de l'appareil ouverte en position d'aération jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi.

6 Touches de fonction

6.1 Chauffage rapide

Le préchauffage peut être accéléré avec la touche . Le chauffage rapide est possible avec les modes de cuisson , , , ,  et .

- Sélectionner le mode de cuisson et la température de l'espace de cuisson souhaités.
- Presser la touche .
 - La barre lumineuse sous le symbole est allumée.

Dès qu'un signal acoustique retentit:

- la barre lumineuse s'éteint.
- l'aliment à cuire peut être enfourné.



De nombreuses applications peuvent être démarrées, l'appareil étant froid.

6.2 Eclairage

- En effleurant la touche , allumer ou éteindre l'éclairage de l'espace de cuisson.

7 Cuisinière

En fonction du modèle, la cuisinière est équipée d'un champ de cuisson en vitrocéramique ou de plaques de cuisson en fonte. Avec un champ de cuisson en vitrocéramique, veuillez observer le mode d'emploi correspondant.



Ne jamais mettre en marche les plaques de cuisson en fonte – surtout en cas de puissance élevée – sans ustensile de cuisson, sinon les plaques de cuisson peuvent être détériorées par la surchauffe.

Ne jamais placer d'ustensiles de cuisson froids sur des plaques de cuisson en fonte chaudes, sinon elles seront détériorées par l'importante différence de température.

Ne jamais refroidir les plaques de cuisson en fonte chaudes sinon elles risquent d'être détériorées.

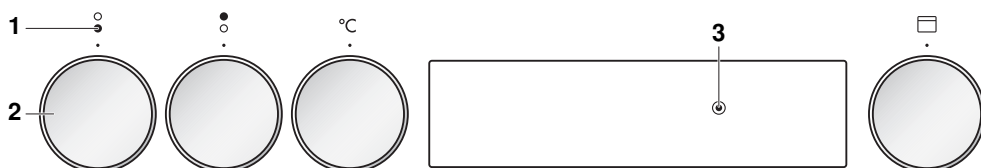


Une protection cuisinière enfants peut être installée pour protéger les enfants en bas âge. Ce dispositif est uniquement vendu dans le commerce.

7.1 Éléments de commande et d'affichage

Panneau de commande

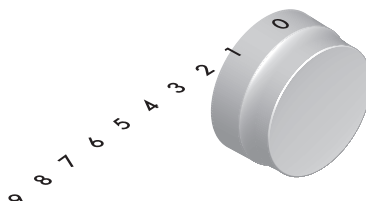
Le nombre, le type et la disposition des éléments dépendent du modèle et de l'équipement.



- 1 Affectation des zones de cuisson devant/derrière
- 2 Commutateur rotatif
- 3 Témoin lumineux de fonctionnement: au moins une zone de cuisson activée ou four en fonctionnement

Commutateur rotatif

Les niveaux de puissance se trouvent sur les commutateurs rotatifs.



7.2 Ustensiles de cuisson

Ustensiles de cuisson appropriés

Le fond des ustensiles de cuisson doit être indéformable. Lorsqu'il est chaud, le fond des ustensiles de cuisson doit poser à plat sur la zone de cuisson.

Les ustensiles de cuisson en métal sont mieux adaptés que ceux en verre ou en céramique, étant donné que la chaleur se répartit plus rapidement avec le métal.

Les fonds des ustensiles en aluminium ou en alliages à base d'aluminium risquent de laisser des traces d'abrasion difficiles à enlever sur la surface en vitrocéramique.

Cuisson économique

Tener compte de ce qui suit pour obtenir une répartition homogène de la chaleur et utiliser l'énergie le plus efficacement possible:

- Le fond de l'ustensile de cuisson doit être propre, sec et lisse (pas de fond rugueux).
- Choisir une zone de cuisson dont le diamètre correspond autant que possible au diamètre externe du fond de l'ustensile de cuisson.
- Poser l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson.
- Utiliser des couvercles qui ferment bien.
- Choisir le diamètre de l'ustensile de cuisson en fonction de la quantité de remplissage.

7.3 Utilisation

L'utilisation est en principe identique pour toutes les zones de cuisson.

Réglage de la zone de cuisson

- ▶ Tourner le commutateur rotatif sur le niveau de puissance souhaité.
 - Le témoin lumineux de fonctionnement s'allume.



Avec les zones de cuisson normales, le commutateur rotatif peut être tourné dans un sens ou dans l'autre en passant par le niveau de puissance «0».

Avec les zones de cuisson à deux circuits ou de rôtissage, le commutateur rotatif possède une butée et peut être tourné uniquement dans le sens des aiguilles d'une montre et ramené dans le sens inverse.

- ▶ Tourner le commutateur rotatif de la zone de cuisson à deux circuits / de rôtissage souhaitée jusqu'à la butée.
 - Un clic est audible.
- ▶ Tourner le commutateur rotatif sur le niveau de puissance souhaité.

Tableau des niveaux de puissance

Niveau de puissance	Procédé de cuisson	Application pratique
1	Faire fondre, réchauffer doucement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
2		
3	Faire gonfler	Riz
4	Continuer la cuisson, faire réduire, cuire à l'étuvée	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
5		
6	Continuer la cuisson, braiser	Pâtes, soupes, rôtis braisés

Niveau de puissance	Procédé de cuisson	Application pratique
7	Rôtir à feu doux	Rösti, omelettes, aliments panés, saucisses à griller
8	Rôtir, frire	Viande, frites
9	Rôtir à feu vif, faire chauffer rapidement	Steaks, faire bouillir de l'eau

Désactivation de la zone de cuisson

- Régler le commutateur rotatif de la zone de cuisson souhaitée sur le niveau de puissance «0».
- Si les autres zones de cuisson sont désactivées et que le four n'est pas en fonctionnement, le témoin lumineux de fonctionnement s'éteint.

7.4 Nettoyage et entretien des plaques de cuisson



Risque de brûlure! Laisser refroidir l'appareil avant de procéder au nettoyage.

Nettoyer les plaques de cuisson en fonte après chaque utilisation pour éviter l'incrustation de restes d'aliments. Les salissures séchées ou carbonisées sont plus difficiles à nettoyer.

- Pour nettoyer les taches de tous les jours, utiliser seulement un chiffon doux ou une éponge avec de l'eau.
- Sécher les plaques de cuisson en fonte avec un chiffon doux.



L'utilisation de produits d'entretien protecteurs est recommandée.

L'anneau en acier inoxydable autour des plaques de cuisson en fonte jaunit avec le temps sous l'effet de la forte chaleur. Cela est normal et ne peut pas être enlevé au nettoyage.

8 Entretien et maintenance



Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes!

Laissez refroidir l'appareil et les accessoires avant le nettoyage.

Endommagement de l'appareil en cas de traitement inapproprié!

N'utilisez que des chiffons doux. N'utilisez ni produit nettoyant abrasif ou acide, ni grattoir métallique coupant ou abrasif, ni paille de fer, éponges abrasives, etc. Ces produits rayent la surface. Les surface en verre rayées peuvent se fendre.

Ne nettoyez jamais l'appareil avec un appareil de nettoyage à vapeur.

8.1 Nettoyage extérieur

- Éliminez immédiatement les salissures ou les résidus de produits nettoyants.
- Nettoyez les surfaces avec un chiffon doux imprégné d'eau de vaisselle.
- Séchez avec un chiffon doux.

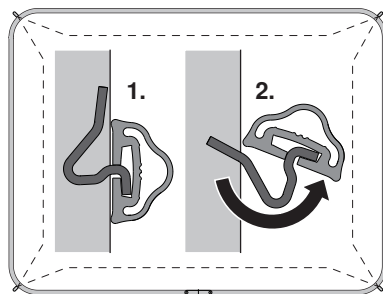
8.2 Nettoyage du joint de la porte

- ▶ Nettoyez le joint de la porte avec un chiffon doux humide sans utiliser de produit nettoyant.
- ▶ Séchez avec un chiffon doux.

8.3 Remplacement du joint de la porte

Retirer le joint de la porte

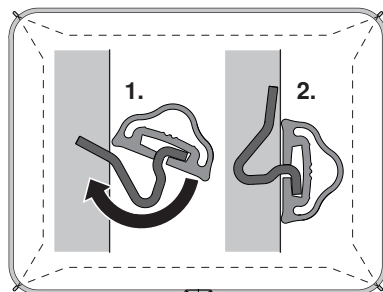
- ▶ Retournez le joint vers l'intérieur d'environ 30° dans l'un des quatre angles et retirez-le doucement.
- ▶ Lorsque les quatre étriers sont desserrés, retirez le joint.
- ▶ Nettoyez la rainure sur l'appareil avec un chiffon humide.



Le point de colle et le trou d'aération doivent se trouver en bas au centre.

Mise en place du joint de la porte

- ▶ Commencez le montage du joint dans l'un des angles supérieurs.
- ▶ Introduisez le crochet d'insertion dans la fente de l'intérieur vers l'extérieur avec un angle de 30°. Dès que le côté supérieur est en place, introduisez les deux angles inférieurs.
- ▶ Pressez le joint de la porte en haut, en bas, à droite et à gauche sur l'appareil.



8.4 Nettoyage de la porte de l'appareil

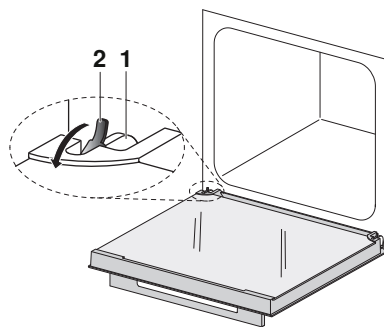
- ▶ Nettoyez la porte de l'appareil avec un chiffon doux imprégné d'eau de vaisselle.
- ▶ Séchez avec un chiffon doux.

Retirer la porte de l'appareil



La porte de l'appareil est lourde. Maintenez la porte de l'appareil par les côtés avec les deux mains lorsque vous la retirez ou la remettez en place.

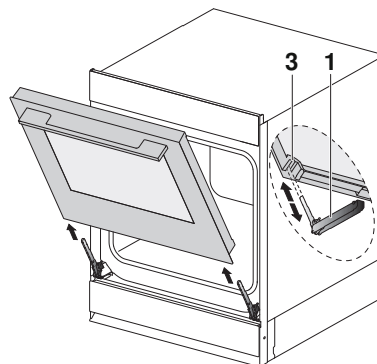
- ▶ Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
- ▶ Rabattez totalement vers l'avant les étriers **2** situés sur les deux charnières **1**.



- ▶ Fermez la porte jusqu'à la position d'aération (env. 30°).
- ▶ Retirez la porte de l'appareil en l'inclinant par le haut de manière régulière.

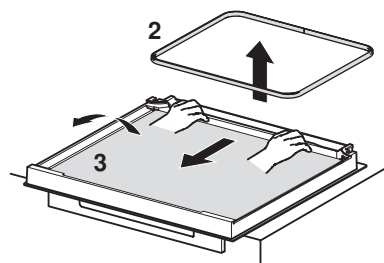
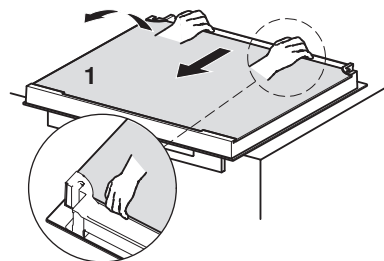
Insérer la porte de l'appareil

- ▶ Insérez la porte de l'appareil **3** dans les deux charnières **1** de manière régulière.
- ▶ Ouvrez complètement la porte de l'appareil et rabattez les étriers **2** vers l'arrière.
 - Si la porte de l'appareil venait à se coincer à la fermeture, contrôlez les étriers **2**.
 - Ne fermez pas la porte de l'appareil en forçant.

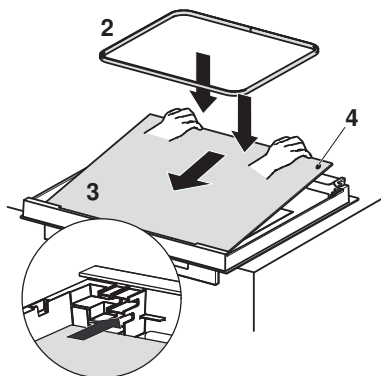


Nettoyer les vitres de la porte

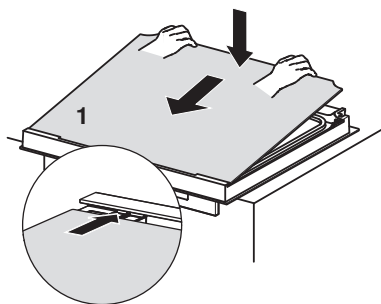
- ▶ Déposez la porte de l'appareil, la poignée tournée vers le bas, sur une surface propre et plane.
 - Veillez à ce que la poignée ne repose sur la surface.
- ▶ Maintenez la porte de l'appareil avec votre corps.
- ▶ Appuyez doucement sur la vitre supérieure **1**, soulevez-la légèrement et sortez-la de la charnière.
- ▶ Retirez le joint intermédiaire placé entre les vitres **2**.
- ▶ Appuyez doucement sur la vitre centrale de la porte **3**, soulevez-la légèrement et sortez-la de la charnière.
- ▶ Nettoyez les vitres et séchez-les bien.



- ▶ Remettez les vitres de la porte en place. Placez alors la vitre centrale de la porte **3** dans le cadre de la porte et poussez-la doucement vers l'arrière en direction de la charnière.
 - Le repère **4** sur le verre doit être en haut à droite.
- ▶ Placez le joint intermédiaire entre les vitres **2**.



- ▶ Placez la vitre supérieure de la porte **1** dans le cadre de la porte et poussez-la doucement vers l'arrière en direction de la charnière.
 - La vitre supérieure de la porte **1** ne peut être montée que dans la position correcte, la surface brillante à l'extérieur.



8.5 Nettoyage des accessoires et de la grille de guidage

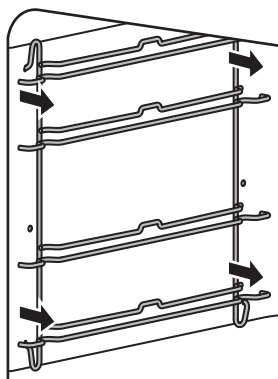
- La grille et la grille de guidage peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.
- La plaque à gâteaux peut être nettoyée au lave-vaisselle, mais sa propriété anti-adhérente s'en trouve amoindrie.

Retirer et replacer la grille de guidage



Lors de la mise en place de la grille de guidage, veillez à ne pas endommager l'émail.

- ▶ Basculer la grille de guidage à l'avant vers le milieu de l'espace de cuisson.
- ▶ Retirer la grille de guidage à l'arrière par l'ouverture.
- ▶ Montage dans l'ordre inverse.



8.6 Nettoyage de l'espace de cuisson



Risque de dommages sur l'appareil dus à une utilisation incorrecte!

Ne tordez ni la sonde de température de l'espace de cuisson, ni les éléments de chauffage.

Ne grattez pas la surface. Cela endommagerait l'émail.

- ▶ Si possible, éliminez les salissures lorsque l'espace de cuisson est encore tiède. Utilisez un chiffon doux imbibé d'eau de vaisselle et essuyez avec un chiffon doux.

8.7 Remplacement de la lampe halogène



AVERTISSEMENT: Risque de choc électrique!

Coupez l'alimentation électrique avant de remplacer la lampe halogène.

Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes!

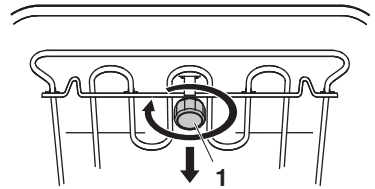
Laissez refroidir la lampe halogène et l'appareil avant de remplacer la lampe halogène.



Ne touchez pas la lampe halogène à mains nues. Utilisez un chiffon fin et sec exempt de graisse.

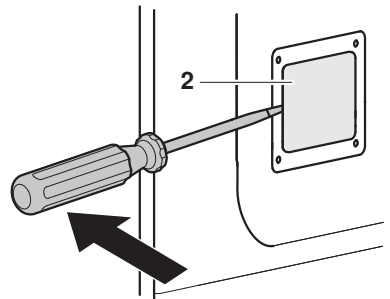
Eclairage de la voûte

- ▶ Dévissez le verre de la lampe **1** prudemment et retirez-le.
- ▶ Retirez la lampe halogène défectueuse.
- ▶ Enfichez avec prudence la nouvelle lampe halogène.
- ▶ Fixez le verre de la lampe **1** en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- ▶ Rétablissez l'alimentation électrique.



Eclairage latéral

- ▶ Retirez la grille de guidage de gauche.
- ▶ Placez un tournevis au milieu du bord en verre et retirez le verre de lampe **2** de son support avec précaution.
- ▶ Retirez la lampe halogène défectueuse.
- ▶ Enfichez avec prudence la nouvelle lampe halogène.
- ▶ Introduisez le verre de lampe **2** dans le support.
- ▶ Refixez la grille de guidage.
- ▶ Rétablissez l'alimentation électrique.



9 Eliminer des dérangements

Vous pouvez remédier aux dérangements suivants par vous-même dans certaines conditions. S'il s'avère que cela est impossible, veuillez appeler le service clientèle.

9.1 Messages de dérangement

Message	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	▪ Le fusible de l'installation domestique s'est déclenché.	▶ Placer tous les commutateurs rotatifs sur «0». ▶ Remplacer le fusible. ▶ Réenclencher le coupe-circuit automatique.
	▪ Le fusible se déclenche plusieurs fois.	▶ Appeler le service clientèle.
	▪ Coupure de l'alimentation électrique.	▶ Contrôler l'alimentation électrique.
L'éclairage ne fonctionne pas	▪ La lampe halogène est défectueuse.	▶ Placer tous les commutateurs rotatifs sur «0». ▶ Débrancher l'appareil du secteur. ▶ Remplacer la lampe halogène.
Un bruit est émis pendant le fonctionnement	▪ Des bruits de fonctionnement peuvent être émis pendant tout le fonctionnement de l'appareil (bruits de commutation p. ex.).	– Ces bruits sont normaux.
Une forte fumée se dégage pendant la mise à température/ la cuisson	▪ Des salissures dans l'espace de cuisson peuvent provoquer un dégagement de fumée dans l'espace de cuisson chauffé.	▶ Nettoyer l'espace de cuisson refroidi. N'utiliser en aucun cas de produits nettoyants agressifs ou des éponges abrasives.
Une forte fumée se dégage lors de grillades	▪ Les aliments sont trop près des corps de chauffe.	▶ Vérifier si le niveau choisi correspond aux indications de «EasyCook».
	▪ La température de l'espace de cuisson est trop élevée.	▶ Réduire la température de l'espace de cuisson.

Message	Cause possible	Solution
💡 et 🔴 clignotent	▪ Diverses situations peuvent conduire à ce message de dérangement.	▶ Placer tous les commutateurs rotatifs sur «0». ▶ Si le dérangement persiste, couper l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ▶ Rétablir l'alimentation électrique. ▶ Si le dérangement survient de nouveau, couper l'alimentation électrique. ▶ Appeler le service clientèle.

9.2 Après une panne de courant



Les réglages utilisateur sont conservés.

Panne de courant pendant le fonctionnement

- Le fonctionnement de l'appareil est interrompu.
- L'indicateur de fonctionnement 🔴 clignote.
- ▶ Tourner le commutateur rotatif  sur la position «0».

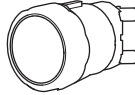
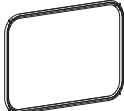
10 Accessoires et pièces de rechange

Pour les commandes, indiquer le numéro de série de l'appareil et la désignation précise de l'accessoire ou de la pièce de rechange.

10.1 Accessoires

Plaque à gâteaux	Grille	Brochure EasyCook
		

10.2 Pièces de rechange

Grille de guidage gauche/droite	Lampe halogène	Joint de la porte
		



La lampe halogène est également disponible dans le commerce spécialisé.

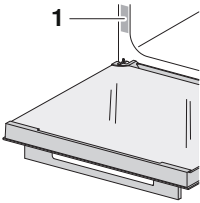
11 Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures

► Voir la notice d'installation

Raccordement électrique

► Voir la plaque signalétique 1



11.1 Note pour les instituts d'essai

La classe d'efficacité énergétique selon EN 50304/EN 60350 est définie avec les modes de cuisson  et .

La mise en place de thermocouples entre la porte de l'appareil et le joint peut entraîner une perte d'étanchéité, d'où des mesures erronées.

La détermination du volume utile au sens de EN 50304/EN 60350 se fait avec les grilles de guidage démontées.

11.2 Mesure de la température

La température dans l'espace de cuisson est mesurée selon la norme internationale en vigueur dans l'espace de cuisson vide. Vos propres mesures peuvent être imprécises et ne se prêtent donc pas à une vérification de la précision de la température.

11.3 Fiche technique du produit

Conformément au règlement européen n° : 66/2014

Marque	–	FORS SA
Type de l'appareil	–	Cuisinière
Désignation du modèle	–	CM 554 CM 604
Poids de l'appareil SMS 55	kg	46
Poids de l'appareil EURO 60	kg	37
Nombre d'espaces de cuisson	–	1
Source de chaleur par espace de cuisson	–	Courant
Volume par espace de cuisson	l	69
Consommation d'énergie en mode conventionnel ¹⁾	kWh/cycle	0,8
Consommation d'énergie en mode air chaud/ recyclage d'air ²⁾	kWh/cycle	0,79
Indice d'efficacité énergétique par espace de cuisson ³⁾	–	94,1
Méthode de mesure/calcul appliquée	–	SN EN 60350-1:2016

1) lors du chauffage d'une charge standard, par espace de cuisson

2) lors du chauffage d'une charge standard, par espace de cuisson

3) méthodes de mesure: voir le règlement UE n° 66/2014, annexe II, chap. 1

12 Trucs et astuces

12.1 Pâtisseries et rôtis

Résultat	Remède
La pâtisserie ou le rôti ont belle allure. Mais l'intérieur est pâtes ou n'est pas cuit.	- La prochaine fois, baisser la température et prolonger la durée. - Comparer les réglages avec les indications de «EasyCook».

12.2 Gâteau

Résultat	Remède
Le gâteau s'effondre.	- Comparer les réglages avec les indications de «EasyCook». - La prochaine fois, baisser la température et prolonger la durée. - Malaxer la pâte suffisamment longtemps et l'enfourner dès que la préparation est prête. - Pour la pâte à biscuit, mélanger plus longtemps le jaune d'œuf/blanc d'œuf jusqu'à obtenir une consistance mousseuse, l'incorporer soigneusement à la pâte et enfourner dès que la préparation est prête. - Respecter la quantité de levure chimique.

12.3 Différence de brunissement

Résultat	Remède
La pâtisserie n'est pas d'un brun uniforme.	- La prochaine fois, baisser la température et prolonger la durée. - Pour , ,  et , vérifier si les niveaux sélectionnés correspondent aux indications de «EasyCook» fournies séparément. - Pour la cuisson sur un niveau, sélectionner . - Ne pas placer les moules ou les pâtisseries élevées juste devant la paroi arrière de l'espace de cuisson.
Une pâtisserie est plus claire sur une plaque à gâteaux que sur l'autre.	Comparer les réglages avec les indications de «EasyCook» fournies séparément.



Une différence de brunissement est normale. Le brunissement sera plus uniforme si vous baissez la température de l'espace de cuisson.

12.4 Economie d'énergie

Les modes de cuisson  et  requièrent moins d'énergie que les modes  et .

- N'allumer l'éclairage que si nécessaire.
- Eviter d'ouvrir inutilement la porte de l'appareil pendant le fonctionnement.
- Utiliser la chaleur résiduelle: à partir d'une durée de 30 minutes, éteindre l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson (sauf pour le soufflé, le biscuit, la pâte à choux et la pâte feuilletée).

- ▶ Ne préchauffer l'espace de cuisson que lorsque le résultat de la cuisson en dépend.
- ▶ Préchauffer le moins longtemps possible.

13 Élimination

13.1 Emballage



Les enfants ne doivent jamais jouer avec les matériaux d'emballage en raison du risque de blessures ou d'étouffement. Stockez les matériaux d'emballage dans un endroit sûr ou éliminez-les dans le respect de l'environnement.

13.2 Sécurité

Rendez le dispositif inutilisable, afin que des accidents dus à une mauvaise utilisation (par exemple, par des enfants en train de jouer) puissent être évités:

- ▶ débranchez l'appareil du secteur. Pour les appareils branchés de façon fixe, faites appel à un électricien concessionnaire! Coupez ensuite le câble d'alimentation de l'appareil.

13.3 Élimination



- Le symbole «poubelle barrée» requiert l'élimination séparée des équipements électriques et électroniques (DEEE). De tels appareils peuvent contenir des substances dangereuses et dangereuses pour l'environnement.
- Ces appareils doivent être éliminés à un point de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques et ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers non triés. Vous contribuez ainsi à protéger les ressources et l'environnement.
- Pour de plus amples informations, veuillez vous adresser aux autorités locales.

14 Index

A		
Accessoires	11, 25	
Commander	31	
Nettoyage	22	
Accessoires spéciaux	11	
Affichages	17	
Air chaud	12	
Air chaud avec chaleur de sole	13	
Air chaud Eco	12	
Air chaud humide	12	
Arrêter	16	
Arrêter l'appareil	16	
Avant la première mise en service	6	
C		
Caractéristiques techniques	26	
Chaleur de sole	10, 14	
Chaleur voûte et sole	14	
Chaleur voûte et sole Eco	15	
Chaleur voûte et sole humide	15	
Chauffage rapide	16	
Commutateur rotatif	17	
Consignes d'utilisation	6	
Consignes de sécurité		
Avant la première mise en service	6	
Conditions de fonctionnement	4	
Consignes de sécurité spécifiques	5	
Utilisation conforme à l'usage prévu	6	
Cuisinière	17	
Éléments de commande et d'affichage	17	
Ustensiles de cuisson	18	
Utilisation	18	
Cuisson économique	18	
D		
Dérangements	24	
Désactivation de la zone de cuisson	19	
Désignation du modèle	2	
Différence de brunissement	27	
Dimensions extérieures	26	
Domaine de validité	2	
E		
EasyCook	25	
Eclairage	17	
Economie d'énergie	27	
Élimination	28	
Éliminer l'appareil	28	
Entretien	19	
Espace de cuisson		
Mesure de la température	26	
Nettoyage	23	
F		
FORS-Security	31	
G		
Gâteau	27	
Gril	14	
Gril-chaleur tournante	13	
Grille	11, 25	
Grille de guidage	25	
Nettoyage	22	
Retirer	22	
I		
Instituts d'essai	26	
J		
Joint de la porte	25	
L		
Lampe halogène	23, 25	
M		
Messages de dérangement	24	
Mise en service	6, 9	
Modes de cuisson	11	
Sélectionner	15	
N		
Nettoyage	19	
Accessoires	22	
Espace de cuisson	23	
Grille de guidage	22	
Nettoyage et entretien des plaques de cuisson	19	
Nettoyage extérieur	19	
Nettoyer		
Joint de la porte	20	
Niveaux	10	
Niveaux de puissance	18	
Numéro de modèle	2	
P		
Panne de courant	25	
Pâtisseries et rôtis	27	
Pièces de rechange	25	
Commander	31	
Plaque à gâteaux	11, 25	

Plaque signalétique	26
Porte de l'appareil	
Nettoyage	20
Retirer	20
Préchauffage.....	28
Première mise en service.....	9
Problèmes	24

Q

Questions	31
-----------------	----

R

Raccordement électrique.....	26
Réglage de la zone de cuisson	18
Retirer l'aliment à cuire.....	16

S

Sélectionner la température de l'espace de cuisson.....	16
Service et assistance	31
Sonde de température	10
Symboles.....	4

T

Trucs et astuces.....	27
Type.....	2

U

Ustensiles de cuisson.....	18
Utilisation	15

V

Vitres de porte	
Nettoyer	21

15 Service et assistance

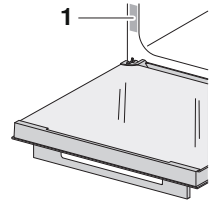


Le chapitre «Éliminer des dérangements» vous donne des informations précieuses pour résoudre les petits dérangements. Vous pouvez ainsi éviter de faire appel à un technicien de service et économiser les éventuels coûts afférents.

Si vous devez nous contacter suite à un dysfonctionnement ou pour passer une commande, veuillez toujours nous indiquer le numéro de série (SN) et la désignation de votre appareil. Ces indications figurent sur le certificat de garantie, la facture originale, ainsi que la plaque signalétique de votre appareil. Vous pouvez également les noter ici ou utiliser le timbre d'entretien fourni avec l'appareil:

SN: _____ **Appareil:** _____

- Ouvrir la porte de l'appareil.
 - La plaque signalétique **1** se trouve à gauche, sur la paroi latérale.



En cas de dérangements, vous pouvez contacter le centre de service le plus proche de FORS SA par téléphone au 0800 55 46 50 (appel gratuit depuis un téléphone fixe).

Questions, commandes, FORS-Security

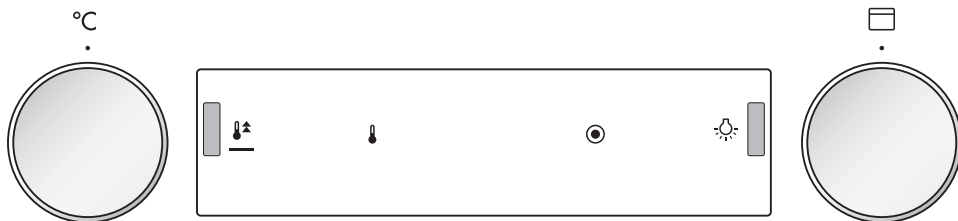
Pour des questions et des problèmes administratifs ou techniques ainsi que pour la commande de pièces de rechange et d'accessoires, veuillez vous adresser directement au siège à Studen, tél. 032 374 26 26.

FORS propose, en plus de la garantie de 5 ans «Swiss Garantie 5» une prolongation de la garantie «Swiss Security 8» de 8 ans au total pour tous les appareils ménagers. Ce qui signifie pour vous : la tranquillité et la sécurité absolue, même après la durée de la garantie. Vous misez ainsi sur la sécurité et ne courez pas le risque d'avoir des frais inattendus.

L'extension de garantie FORS-Security couvre tous les dégâts de l'appareil qui entravent son bon fonctionnement, et comprend la réparation ou le remplacement de l'appareil. Vous trouverez le formulaire de demande d'extension de garantie sur notre site Web : www.fors.ch/fr/sav-conseil/

Brèves instructions

Veuillez dans un premier temps lire les consignes de sécurité figurant dans le présent mode d'emploi!



Sélectionner le mode de cuisson

- Régler le commutateur rotatif  sur le mode de cuisson souhaité.

Sélectionner la température de l'espace de cuisson

- Régler le commutateur rotatif °C sur la température de l'espace de cuisson souhaitée.
 - Les symboles  et  s'allument.
 - L'espace de cuisson est préchauffé.

Dès que la température réglée est atteinte,

- le symbole  s'éteint.
- l'aliment à cuire peut être enfourné.



De nombreuses applications peuvent être démarrées, l'appareil étant froid.

Arrêter

- Tourner le commutateur rotatif  sur la position «0».
 - Le symbole  s'éteint, si aucune zone de cuisson de la cuisinière n'est en service.

Touches de fonction

Différentes fonctions peuvent être activées en effleurant les touches de fonction.



1038142-R03

FORS SA

Schaftenholzweg 8, 2557 Studen

Tél. 032 374 26 26, fax. 032 374 26 70

Centre d'entretien: Tél. 0800 55 46 50