



MARQUE: PROLINE

REFERENCE: CVP 561 W

CODIC: 2836670



PRO*line*

FR CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE VITROCÉRAMIQUE

GB ELECTRIC GLASSCERAMIC COOKER

DE ELEKTRO-KOCHGERÄT

FR

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE VITROCÉRAMIQUE

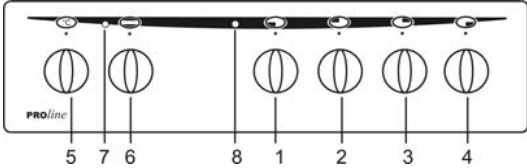
NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Chère Cliente, Cher Client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoignée en achetant une cuisinière électrique de notre marque. Cette notice vous aidera à comprendre le fonctionnement de votre nouvel appareil et à l'utiliser en toute sécurité. Nous espérons que cette cuisinière vous donnera entière satisfaction durant de longues années.

PRÉCAUTIONS À PRENDRE

- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur dans votre habitation.
- L'appareil doit être raccordé au réseau électrique selon le schéma des connexions.
- Seul un professionnel qualifié est habilité à procéder au raccordement électrique, aux réparations, réglages et à toutes interventions sur l'appareil.
- L'installation électrique doit comporter un élément de coupure omnipolaire ; l'ouverture entre les contacts de ce coupe-circuit doit être au minimum de 3 mm.
- L'appareil est destiné uniquement à un usage domestique pour la cuisson des aliments. Toute autre utilisation pourrait entraîner une surchauffe qui endommagerait la cuisinière. En cas de dysfonctionnement dû à une utilisation non conforme, vous ne pourriez pas faire valoir la clause de garantie.
- Ne placez aucun objet inflammable à proximité des foyers, dans le four, ou dans le tiroir de la cuisinière.
- Veillez à ce que le cordon secteur d'autres appareils électriques placés à proximité n'entre pas en contact avec les foyers ou d'autres éléments chauds de l'appareil.
- Lorsque vous n'utilisez pas votre cuisinière, veillez à

<p>ce que tous ses boutons soient en position Arrêt.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nous vous recommandons de faire vérifier l'appareil tous les deux ans par un technicien compétent. Une maintenance professionnelle évitera diverses anomalies et prolongera la durée de vie utile de votre cuisinière. • Lors du nettoyage ou d'une réparation de l'appareil, la cuisinière doit être hors tension (mettez tous les boutons en position Arrêt, retirez les fusibles ou coupez le disjoncteur). • Si vous constatez un défaut, ne réparez pas l'appareil vous-même, mais mettez-le hors tension et faites appel à un technicien qualifié. • Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement et dommages dus au non respect des instructions et recommandations figurant dans la présente notice. • N'utilisez pas une batterie de cuisine dont le revêtement est endommagé, ou présentant des défauts dus à l'usure. • Ne nettoyez pas la cuisinière avec un appareil à vapeur ou à haute pression. 	<p>switches are off.</p> <ul style="list-style-type: none"> • In cleaning or repairs, the main electric power switch must be off. • We recommend you to turn once every two years to an authorised repair shop in order to check on the range function and to make a professional maintenance. Thus you prevent contingent troubles and prolong the range service life. • When detecting a flaw on the appliance compartment, do not repair it by yourself but put the appliance out of operation and ask an authorised person to make the repair. • If the glass ceramic surface should brake or crack, do not use it. Disconnect the appliance and call Service immediately. • The maker bears no responsibility for contingent damages caused by violating the binding instructions and recommendations set forth in these instructions. • Do not use any appurtenances whose surface finish is damaged or otherwise defective due to wear or handling. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, sorgen Sie dafür, daß alle Schalter abgeschaltet sind bzw. sich in der Position AUS befinden. • Bei Reinigungs- und Reparaturarbeiten muß das Gerät vom elektrischen Versorgungsnetz getrennt werden. • Wir empfehlen Ihnen, das Gerät jedes Jahr oder alle zwei Jahre von einem autorisierten Kundenfachmann überprüfen und bei Bedarf warten zu lassen. Dadurch werden Störungen vermieden und die Lebensdauer des Geräts verlängert. • Wenn Sie einen Defekt am Gerät entdecken, versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren, sondern trennen Sie das Gerät vom Stromversorgungsnetz und rufen Sie einen autorisierten Kundendienst an. • Wenn Sie auf der Glaskeramik-Oberfläche einen Riß entdecken, schalten Sie das Kochfeld sofort aus und verwenden Sie es nicht mehr. Trennen Sie das Gerät vom Stromversorgungsnetz und rufen Sie sofort den Kundendienst an. • Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Folgeschäden, die wegen Nichtbeachtung der Anschließhinweise aus dieser Gebrauchsanweisung entstanden sind. • Verwenden Sie keine Kochtöpfe mit beschädigtem Boden, da diese die Glaskeramikplatte beschädigen können.
<p>NB Le constructeur se réserve le droit de procéder à des modifications mineures du mode d'emploi suite à des améliorations technologiques de l'appareil.</p>	<p>NOTE: The maker reserves the right of minor modifications in the instructions resulting from innovations or technological changes of the product.</p>	<p>BEACHTEN SIE: Der Hersteller behält sich das Recht zu Änderungen der Gebrauchsanweisung vor, die durch Erneuerung oder technologischer Änderungen des Geräts bedingt sind.</p>
<p>BANDEAU DE COMMANDES</p>	<p>CONTROL ELEMENTS</p>	<p>BEDIENUNGSELEMENTE</p>
		

1. Manette du foyer gauche avant
2. Manette du foyer gauche arrière
3. Manette du foyer droit arrière
4. Manette du foyer droit avant
5. Sélecteur de température (four)
6. Sélecteur de fonctions (four)
7. Voyant de fonctionnement (four)
8. Voyant de mise sous tension

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

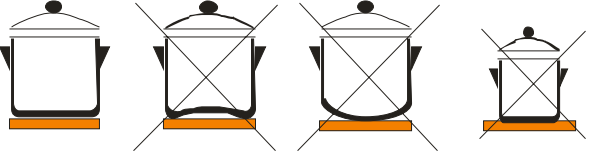
- Retirez d'abord l'emballage et tous les matériaux de protection avant de mettre la cuisinière en service.
- Plusieurs matériaux constituant l'emballage sont recyclables. Jetez-les en appliquant les consignes de tri mis en place par votre commune.
- Avant d'utiliser le four pour la première fois, réglez le sélecteur de fonction sur la position convection naturelle et le sélecteur de température sur 250° C. Laissez fonctionner le four pendant une heure, porte fermée, en aérant la cuisine. Cette méthode éliminera les résidus et les odeurs provenant des différents traitements effectués en usine.
- Lorsque la cuisinière est en service, veillez à ce que les cordons secteur des autres appareils situés éventuellement à proximité ne rentrent pas en contact avec les foyers ou d'autres éléments chauds de l'appareil, ni ne se coincent entre la châssis et la porte du four.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les blessures aux personnes et les dommages à l'appareil ayant pour origine une utilisation non conforme de la cuisinière.

FONCTIONNEMENT

MISE EN GARDE

- L'utilisation de la cuisinière est réservée à des adultes qui doivent respecter les instructions de cette notice. Ne laissez pas de jeunes enfants sans

<p>surveillance dans la pièce où se trouve l'appareil.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La cuisinière électrique et l'électricité est un appareil dont l'utilisation réclame votre vigilance. • La plaque à pâtisserie peut supporter un poids maximum de 3 kg lorsqu'elle est insérée dans les glissières, et de 7 kg lorsqu'elle est posée sur la grille. • La plaque à pâtisseries et la lèche-frite ne sont pas conçues pour que les aliments y soient conservés plus de 48 heures. Passé ce délai, rangez-les dans des récipients appropriés. 	<p>where the appliance is installed.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A electro cooker is an appliance whose operation requires supervision. • The baking plate in grooves can be loaded up to 3 kg as maximum. The gridiron with a pan or baking plate can be loaded up to 7 kg as maximum. • The baking plates and pans are not designed for a long-term storage of foodstuffs (longer than 48 hours). For longer storage, store the food in a convenient dish. 	<p>unbeaufsichtigt im Raum, in welchem sich der Herd befindet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der Elektroherd ist ein Gerät, welches während des Betriebs ständig beaufsichtigt werden muß. • Auf die Backofenablage, welche in die entsprechende Einschubebene eingesetzt ist, können Sie bis zu drei Kilogramm Back-/Bratgut stellen. Auf den Kombirost mit dem Backblech oder Bräter können Sie Back-/Bratgut bis zu 7 kg stellen. • Der Bräter und die Backbleche sind nicht zur längeren Lagerung von Speisen bestimmt (über 48 Stunden). Verwenden Sie zur längeren Lagerung von Speisen immer geeignete Behälter.
<p>PLAN DE CUISSON</p>	<p>COOKING HOB</p>	<p>KOCHPLATTE</p>
<p>ATTENTION</p> <p>Avant de soulever le couvercle de la cuisinière, veillez à ce qu'il soit exempt de liquide et essuyez-le si nécessaire. Ne rabattez pas le couvercle tant que les foyers sont encore chauds.</p>	<p>CAUTION:</p> <p>Before opening the hob lid any spilled liquid must be removed from the lid surface. Do not close the hob lid if the plates are still hot!</p>	<p>BEMERKUNG</p> <p>Bevor Sie die Herdabdeckung aufstellen, müssen Sie zuerst eventuell vergossene Flüssigkeit aufwischen. Legen Sie die Herdabdeckung nicht auf, bevor die Kochstellen nicht vollkommen abgekühlt sind.</p>
<p>FOYERS ÉLECTRIQUES</p> <p>Avant la première utilisation, réglez les manettes des foyers sur la position maximale (« 6 » ou « 11 ») et laissez-les chauffer 5 minutes sans y poser de casserole.</p>	<p>HOT PLATES</p> <p>Set hot plate knobs to position „6“ or hot zone knobs to position „11“ and také them on for 5 minutes without pans.</p>	<p>KOCHPLATTEN</p> <p>Stellen Sie die Knebel der Kochplatten auf Leistungsstufe „6“ oder die Knebel der Kochzonen auf „11“ und lassen Sie diese 5 Minuten ohne aufgelegte Kochtöpfe in Betrieb.</p>
		
<p>GUIDE DES ALLURES DE CHAUFFE</p> <p>Ce guide figure ici à titre indicatif. Les réglages dépendent des récipients utilisés et de la quantité d'aliments à cuire</p>	<p>POWER CONTROL CHART</p> <p>This chart is meant only as a guide – settings also depend on the type of cookware and the quantity of food.</p>	
<p>PLAN VITROCÉRAMIQUE</p> <p>Les foyers standards se règlent pas à pas sur six positions, de « 1 » (minimum) à « 6 » (maximum). Nous vous recommandons de n'utiliser sur la vitrocéramique que des récipients à fond bien plat. Les foyers sont équipés de limiteurs de température qui évitent la</p>	<p>GLAS CERAMIC HOB</p> <p>Cooking zones standard has 6 step power regulation. At position "6" is maximum power, at position "1" minimum power. For the cooking on the glass ceramic hobs is recommended to use only pots with flat base. Cooking zones are equipped with limiter that avoid its</p>	<p>GLASKERAMIK-KOCHFELD</p> <p>Die Kochzonen verfügen über eine 6-stufige Einstellung der Kochstufen. Kochstufe "6" bedeutet Höchstleistung, Position "1" kleinste Leistung. Verwenden Sie zum Kochen auf dem Glaskeramik-Kochfeld Kochtöpfe mit ebenen Topfböden. Die Kochzonen sind mit einer</p>

surchauffe. Chaque foyer est pourvu d'un témoin de chaleur résiduelle situé à l'avant de la table de cuisson, indiquant que la zone est encore chaude lorsque l'on vient de l'éteindre. Cette énergie peut servir à terminer la cuisson ou maintenir les préparations au chaud. Le témoin lumineux s'éteint lorsque l'on peut toucher le foyer sans se brûler.

Les foyers Hi-light et les foyers à extension se règlent sur 11 positions.

FOYERS À EXTENSION

Pour régler le foyer de base ayant un diamètre de 120 mm, tournez le bouton vers la droite. La puissance se règle en continu de 0 à 750 W. Pour activer l'extension (la partie du foyer au-delà des 120 mm de diamètre et jusqu'à 180 mm) tournez le bouton jusqu'à la valeur maximale, dans la direction du zéro. Dès lors, vous pouvez régler le foyer entier de la puissance maximale (1700 W) à la puissance minimale, autrement dit, de la position « 9 » (maximum) à la position « 1 » (minimum). Pour éteindre le foyer entier (la base et son extension) tournez la manette sur zéro.

Chaque foyer est pourvu d'un témoin de chaleur résiduelle situé à l'avant de la table de cuisson, indiquant que la zone est encore chaude lorsque l'on vient de l'éteindre. Cette énergie peut servir à terminer la cuisson ou à maintenir les préparations au chaud. Le témoin lumineux s'éteint lorsque l'on peut toucher le foyer sans se brûler.

RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

- N'utilisez pas la table de cuisson en tant que plan de travail ;
- choisissez des récipients à fond bien plat dont le diamètre est au moins égal à celui du foyer, sinon le limiteur de température se mettrait en marche ;
- mettez un couvercle sur les récipients chaque fois

que cela est compatible avec votre recette ;

- n'utilisez pas la table de cuisson pour chauffer la pièce ;
- lorsque vous cuisinez, essuyez immédiatement les taches et les éclaboussures ; vous finirez de nettoyer la vitrocéramique lorsqu'elle aura refroidi. Faites particulièrement attention aux taches de sucre qui peuvent endommager la surface si elles y restent trop longtemps ;
- les récipients en aluminium peuvent laisser des marbrures brillantes sur la vitrocéramique ; ces traces disparaissent à la longue après plusieurs nettoyages ;
- le sable, les détergents abrasifs en poudre, ou le diamant de votre bague peuvent rayer la vitrocéramique ;
- évitez de placer les récipients chauds sur le cadre laqué de la table de cuisson.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages à la table de cuisson vitrocéramique qui seraient dus à une utilisation non conforme ou à l'emploi d'ustensiles inappropriés.

GUIDE DES ALLURES DE CHAUFFE

Ce guide figure ici à titre indicatif. Les réglages dépendent des récipients utilisés et de la quantité d'aliments à cuire

Position 1

- Pour faire fondre le beurre, le chocolat

Positions 1 et 2

- Pour une cuisson à feu doux
- Pour maintenir à ébullition une petite quantité d'eau
- Pour préparer des sauces contenant du jaune d'œuf ou du beurre
- Pour faire cuire à l'étuvée de la viande, du poisson, des légumes ou des fruits

Position 3

- Pour faire cuire des aliments solides ou liquides
- Pour maintenir l'eau à ébullition
- Pour faire décongeler des surgelés

- Pour confectionner une omelette de 2 à 3 oeufs

Positions 4 et 5

- Pour faire mijoter
- Pour maintenir l'ébullition lors de la confection de conserves

Positions 5 et 6

- Pour saisir la viande, faire frire le poisson

Position 6

- Pour les pommes de terres frites et autres fritures dans un bain d'huile
- Pour porter de l'eau à ébullition
- Pour la cuisson du sucre (caramélisation, confitures)

INTÉRIEUR DU FOUR

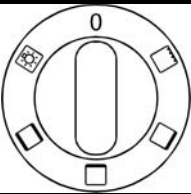




Le four comporte des glissières latérales sur trois niveaux permettant d'insérer la grille, la plaque à pâtisserie et la lèchefrite.

Il est également équipé d'une résistante de voûte servant aussi à la cuisson au gril, et d'une résistance de sole implantée sous la paroi inférieure.

FONCTIONNEMENT DU FOUR

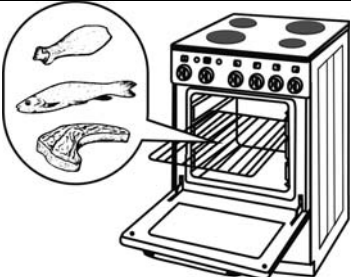
- Pour choisir le mode de cuisson, utilisez le sélecteur de fonctions. Vous pouvez tourner ce bouton dans les deux sens.
- Pour choisir la température de cuisson, utilisez le sélecteur de température. Vous pouvez la régler de 50 à 250°C. Lorsque vous tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, les valeurs de réglage augmentent, et si vous le tournez en sens inverse, elles diminuent.

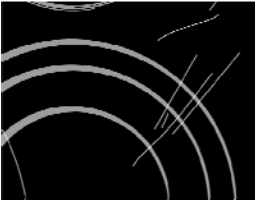

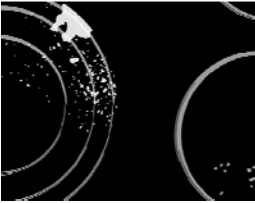

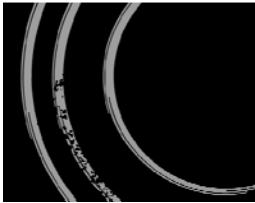
Lorsque vous tournez le bouton dans le sens des valeurs croissantes, ne le forcez pas vers zéro, car vous endommageriez le sélecteur de température

FONCTIONS DU FOUR ET MODES DE CUISSON	OVEN FUNCTIONS AND APPLICATIONS	BACK OFENFUNKTIONEN UND ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN
		
		
Éclairage intérieur. S'allume lorsqu'on active une fonction quelconque du four.	Oven illumination being on in setting up all the oven functions.	Die Backofenbeleuchtung wird eingeschaltet, wenn Sie eine der Funktionen des Backofens wählen.
		
Convection naturelle. Les résistances de sole et de voûte chauffent en même temps. Vous pouvez régler la température de 50 à 250°C.	Static oven heat by means of the top and bottom heaters. The thermostat can be set to a temperature within 50 – 250° C.	Statische Hitze des Backofens vom oberen und unteren Heizelement. Mit dem Thermostatkopf können Sie die Backofentemperatur zwischen 50 und 250°C einstellen.
		
Sole. Seule la résistance de sole fonctionne. Vous pouvez régler la température de 50 à 250°C. Conseil: choisissez ce mode quand vous voulez faire bien cuire le fond des gâteaux.	Oven heat by the bottom heater only. Heat is transmitted by natural convection. The thermostat can be set to a temperature within 50 – 250° C. Recommendation: This function is suitable for finishing baking of food requiring higher temperature from below.	Der Backofen ist nur mit dem unteren Heizelement in Betrieb. Die Hitze wird durch Konvektion weitergeleitet. Mit dem Thermostatkopf können Sie die Backofentemperatur zwischen 50 und 250°C einstellen. Empfehlung: Diese Funktion ist zur Beendigung des Backvorgangs für Speisen geeignet, die eine höhere Temperatur an der Unterseite benötigen.
		
Voûte. Seule la résistance de voûte fonctionne. Vous pouvez régler la température de 50 à 250°C. Conseil : Utilisez ce mode de cuisson pour obtenir des préparations bien dorées et croustillantes sur le dessus.	Oven heat by the top heater only. Heat is transmitted by natural convection. The thermostat can be set to a temperature within 50 – 250° C. Recommendation: This function is good for finishing baking of food requiring higher temperature from the top or for making crust.	Der Backofen ist nur mit dem oberen Heizelement in Betrieb. Die Hitze wird durch Konvektion weitergeleitet. Mit dem Thermostatkopf können Sie die Backofentemperatur zwischen 50 und 250°C einstellen. Empfehlung: Diese Funktion ist zur Beendigung des Backvorgangs für Speisen geeignet, die eine höhere Temperatur an der Oberseite benötigen.



Gril infrarouge. Réglez la température au 250°C (au maximum).	Grilling by infrared radiation. The temperature selector is set to the maximum position.	Einschalten des Infra-Grillheizkörpers. Der Thermostat ist auf die höchste Temperatur eingestellt.
CONSEILS POUR LA CUISSON DE LA VIANDE ET DES PÂTISSERIES Vous trouverez ci-dessous les températures recommandées pour la cuisson des préparations les plus courantes.	RECOMMENDATIONS AND ADVISES For your guide we give the recommended temperatures of the oven space for typical food preparation.	EMPFEHLUNGEN UND RATSCHLÄGE In der folgenden Tabelle sehen Sie einige Empfehlungen für die Zubereitung von verschiedenen Speisen.
50 – 70° C : séchage des fruits, des champignons, etc.	50 – 70° C - Drying	50 – 70° C - Dörren
80 – 100° C : conserves de fruits et légumes	80 - 100° C - Preservation	80 - 100° C - Konservierung
130 – 150° C : cuisson à feu doux	130 - 150° C - Stewing	130 - 150° C - Schmoren
180 – 200° C : Cuisson des pâtisseries à la levure boulangère	180-220° C - Baking of risen dough	180 - 220° C – Kuchen backen
220 – 250° C : cuisson de la viande à rôtir	220 - 250° C - Meat roasting	220 - 250° C – Rösten von Fleisch
<ul style="list-style-type: none"> Après quelques essais et avec un peu d'expérience, vous serez vite capable de sélectionner la température convenable pour chaque plat et le mode de cuisson qui donne le meilleur résultat pour différents types de viande et/ou de gâteaux. Dans certain cas, il est nécessaire de préchauffer le four avant d'y introduire votre préparation. Le voyant du sélecteur de température reste allumé tant que le four n'a pas atteint la température réglée. Une fois qu'elle est atteinte, le voyant s'éteint. Pour obtenir le meilleur résultat de cuisson, insérez la grille supportant le plat sur les glissières du milieu (second niveau à partir du bas). Évitez si possible d'ouvrir le four pendant la cuisson des pâtisseries. Ceci risquerait de nuire à la bonne répartition de la chaleur et aurait pour conséquence un temps de cuisson plus long ou, à l'inverse, la carbonisation du gâteau. 	<ul style="list-style-type: none"> It is necessary to try out a precise temperature value for every sort of food and the baking or roasting method. Before putting the food in, it is necessary to preheat the oven in some instances. If the selected temperature is not reached, the thermostat signal light is on. If the selected temperature is exceeded, the thermostat signal light goes out. Slide best the oven gridiron, on which a baking plate or pan is laid down, into the second groove from below on sides of the oven. If possible, do not open the oven door in the process of baking. The thermal regime of an oven will thus be disturbed, the baking time prolonged and the food can be burnt. 	<ul style="list-style-type: none"> Für jedes Back-/Bratgut und jede Beheizungsart sollte die richtige Temperatur ermittelt werden. Bei einigen ist ein Vorheizen des Backofens notwendig. Das Signal-Lämpchen des Thermostats leuchtet, bis die eingestellte Temperatur erreicht wird. Wenn die eingestellte Temperatur überschritten wird, geht das Kontroll-Lämpchen des Thermostats aus. Schieben Sie den Bratrost, auf welchen ein Bräter oder ein Backblech aufgestellt ist, in die zweite Einschubebene von unten. Vermeiden Sie das Öffnen der Backofentür während des Backvorgangs. Das Heizsystem wird dadurch gestört, die Backzeit wird verlängert und das Backgut kann anbrennen.
CUISSON AU GRIL	FOOD GRILLING	GRILLEN
CUISSON AU GRIL <ul style="list-style-type: none"> Durant la cuisson au grill, la porte du four doit être fermée. Le niveau sur lequel vous poserez la grille dépend du type de viande et de son poids. En règle générale, il faut insérer la grille sur les 	FOOD GRILLING <ul style="list-style-type: none"> Grilling with the oven door shut. The position of grid depends on the mass and the type food. As a general rule the grid should be placed in top level guide. 	GRILLEN <ul style="list-style-type: none"> Während des Grillvorgangs soll die Backofentür geschlossen sein. Die Einschubebene des Kombirostes ist von der Menge und Art der Speise, die Sie zubereiten, abhängig.

glissières du haut.		<ul style="list-style-type: none"> • Schieben Sie den Kombirost in die oberste Einschubebene.
		
<p>ATTENTION</p> <p>Lorsque vous utilisez le grill, les éléments accessibles (porte du four, etc.) sont extrêmement chauds. Veuillez à ce que les enfants restent à distance du four.</p>	<p>ATTENTION:</p> <p>When using a grill, the accessible parts (oven door, etc.) may become very hot, so make sure that children are well away at a safe distance from the oven.</p>	<p>ACHTUNG!</p> <p>Während des Grillbetriebs werden alle zugänglichen Teile des Herdes sehr heiß (Backofentür, usw.), machen Sie Kindern den Zugang zum Gerät unmöglich.</p>
<p>CUISSON DE LA VIANDE AU GRIL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ouvrez la porte du four. • Disposez les aliments assaisonnés mais non salés sur la grille. • Insérez la grille sur les glissières latérales en orientant vers l'avant la partie de la grille qui ne comporte pas de barre transversale. • Installez sur le niveau inférieur une lèchefrite remplie d'eau pour recueillir le jus qui va s'écouler. 	<p>GRILLING MEAT ON A GRID</p> <ul style="list-style-type: none"> • Open the oven door. • Put the prepared food on a grid. • Slide the grid into the side guides in such way that loose portion of the grid (with fewer cross bars) is turned towards you. • Slide a shallow baking pan filled with water one level below the grid to catch the dripping gravy from the grid. 	<p>GRILLEN AUF DEM KOMBIROST</p> <ul style="list-style-type: none"> • Öffnen Sie die Backofentür. • Stellen Sie das Fleischstück auf den Kombirost. • Schieben Sie den Kombirost in die Einschubebene, sodaß sich der Teil des Kombirostes mit der kleineren Anzahl von Querstäben an der Vorderseite des Backofens befindet. • Stellen Sie den Bräter in die untere Einschubebene oder auf den Backofenboden, damit er das tropfende Fett auffängt.
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	CLEANING AND MAINTENANCE	REINIGUNG UND PFLEGE DES GERÄTS
<p>Avant d'entreprendre le nettoyage de l'appareil ou toute autre opération de maintenance, réglez les manettes et le sélecteur de température sur « ARRÊT » puis laissez refroidir complètement la cuisinière.</p> <p>Lors du nettoyage ou de l'entretien, gardez toujours à l'esprit le principe suivant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toutes les manettes et tous les boutons doivent être sur la position ARRÊT. • L'interrupteur électrique principal situé en façade de l'appareil doit être sur la position ARRÊT. • La cuisinière doit avoir refroidi. 	<p>Before attempting any cleaning or maintenance set all control knobs and temperature selectors to "OFF" position and let the cooker cool down completely.</p> <p>Keep to the following principles while cleaning or maintaining the range:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Set all knobs to OFF position. • The main circuit – breaker located in front of the appliance must be in OFF position. • Wait until the range is cool. 	<p>Stellen Sie vor dem Reinigen des Herdes alle Bedienungsknöpfe Ausgangsposition ("AUS") und warten Sie ab, bis der Herd vollkommen abgekühlt ist.</p> <p>Befolgen Sie bitte folgende Hinweise:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie alle Knebel auf die Position AUS. • Stellen Sie die Sicherung, die für Ihren Herd zuständig ist, auf die Position AUS. • Warten Sie, bis der Herd vollkommen abgekühlt ist.

<p>NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez l'extérieur avec une éponge humide et un peu de détergent. • Les tâches de graisse s'enlèvent à l'eau chaude avec un détergent destiné à l'émail. • Ne nettoyez jamais les surfaces émaillées avec des produits abrasifs car ils laisseraient des rayures indélébiles. 	<p>CLEANING THE CABINET</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clean the exterior with a damp sponge and some detergent. • Fat stains can be removed with warm water and special detergent for enamel. • Never clean enameled surfaces with abrasive agents as they may permanently damage the surface of the appliance. 	<p>OBERFLÄCHE DES GERÄTS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Benutzen Sie zum Reinigen der Oberfläche einen feuchten Schwamm mit einem milden Reinigungsmittel. • Fettflecken können Sie mit warmem Wasser und einem Reinigungsmittel für Email entfernen. • Reinigen Sie Emailoberflächen niemals mit abrasiven Reinigungsmitteln, weil diese einen bleibenden Schaden an der Emailoberfläche verursachen können. 		
<p>FOYERS EN VITROCÉRAMIQUE</p> <p>Votre plan de cuisson vitrocéramique est agréable à regarder et facile à utiliser. Les conseils ci-dessous vous permettront de conserver longtemps l'aspect du neuf.</p>	<p>GLASS CERAMIC HOB</p> <p>Your glass ceramic hob is nice looking and easy to operate. Following recommendation can help you keep the hob as it is for a long time.</p>	<p>GLASKERAMIK-KOCHFELD</p> <p>Ihr Glaskeramik-Kochfeld sieht gut aus und ist einfach zu bedienen. Folgende Ratschläge werden Ihnen helfen, daß Ihr Glaskeramikkochfeld noch lange wie neu aussieht.</p>		
 <p>1</p>	 <p>2</p>	 <p>3</p>	 <p>4</p>	 <p>5</p>
<p>La surface vitrocéramique refroidie doit être nettoyée régulièrement après chaque utilisation, sinon le moindre résidu peut se carboniser sur la surface chaude lors de l'utilisation suivante.</p> <p>Utilisez régulièrement des produits de nettoyage destinés spécialement à la vitrocéramique. Ces produits forment une couche protectrice contre l'eau et les éclaboussures qui pourront être facilement éliminées.</p> <p>Essayez la poussière ou les dépôts éventuels de la surface vitrocéramique et du fond des récipients avant chaque utilisation car ils pourraient abîmer la table de cuisson (Figure 1).</p> <p>Attention : les tampons métalliques, les éponges et détergents abrasifs, les produits agressifs en aérosol et les nettoyants liquides non appropriés peuvent abîmer la surface (Figures 1 et 2).</p>	<p>Ceramic glass hob should be cleaned only when completely cooled down, preferably after each use, otherwise even the slightest stains remaining after cooking may burn into the hob surface with each following use.</p> <p>For regular maintenance of ceramic-glass hob use special cleansing agents, produced in such way to create protective film upon the surface.</p> <p>Before each use, wipe the dust and other particles from the hob - they may scratch the surface (Fig. 1).</p> <p>Caution: use of steel wool, abrasive cleaning sponges, and abrasive detergents can scratch the surface of the hob. The surface may also be damaged by the use of aggressive sprays and inappropriate liquid chemicals (Fig.1 and 2).</p> <p>Pattern marks can be erased by the use of aggressive cleansing agents or rough and damaged cookware</p>	<p>Glaskeramik-Kochfeld Reinigen Sie die Glaskeramik-Oberfläche nach jedem Gebrauch; bei jedem Gebrauch brennt sich nämlich auch die kleinste Verunreinigung in die heiße Oberfläche ein.</p> <p>Benutzen Sie zur regelmäßigen Pflege der Glaskeramikoberfläche spezielle Pflegemittel, die auf der Oberfläche einen Schutzfilm bilden und sie vor Verunreinigungen schützen. Wischen Sie vor jeder Benutzung Staub oder andere Fremdkörper von der Glaskeramik-Oberfläche und vom Topfboden, damit die Glaskeramikplatte nicht zerkratzt wird (Abb. 1).</p> <p>Vorsicht: Stahlwolle, Reinigungsschwämme und scheuernde Reinigungsmittel können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Ebenso wird die Glaskeramikoberfläche durch Verwendung von aggressiven Spraymitteln und ungeeigneten oder schlechte durchgeschüttelten flüssigen</p>		

Les pictogrammes sérigraphiés peuvent s'effacer si vous utilisez des nettoyeurs trop puissants ou si le fond de vos récipients est rugueux ou endommagé (Figure 2).

Les éclaboussures légères peuvent être nettoyées avec une éponge douce et humide. Essuyez ensuite la surface avec un chiffon sec (Figure 3).

Les taches d'eau peuvent être enlevées avec du vinaigre dilué dans de l'eau. N'utilisez pas cette solution pour nettoyer l'encadrement de la table de cuisson (certains modèles pourraient perdre leur brillant). N'utilisez pas non plus de détergents agressifs en aérosol ni de produits anticalcaires (Figure 3).

Les taches desséchées peuvent être éliminées à l'aide de nettoyeurs destinés à la vitrocéramique en observant les instructions du fabricant. **Essuyez ensuite la table de cuisson car, en chauffant, les traces de détergents pourraient endommager la surface vitrocéramique** (Figure 3).

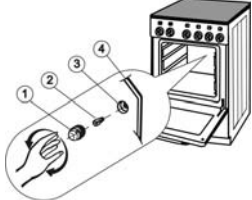
Enlevez les taches carbonisées à l'aide d'une raclette. Veillez à ce que la poignée en plastique de la raclette ne touche pas la surface chaude (Figure 4). Faites attention à ne pas vous blesser avec la raclette !

Le sucre et les aliments contenant du sucre peuvent détériorer irrémédiablement la surface vitrocéramique (Figure 5). Pour cette raison, vous devez enlever immédiatement avec une raclette le sucre et les préparations sucrées renversés sur la table de cuisson, même si le foyer est encore chaud (Figure 4).

Le changement de couleur de la surface vitrocéramique n'a pas d'incidence sur le bon fonctionnement de la table de cuisson, mais il est très difficile de récupérer complètement la couleur d'origine. Le plus souvent, il s'agit de taches carbonisées ou c'est la conséquence du frottement du fond des récipients non adaptés (comme les casseroles en aluminium ou en cuivre).

IMPORTANT :

Les imperfections décrites ci-dessus n'altèrent que

<p>l'esthétique et n'ont pas d'influence directe sur le fonctionnement de l'appareil. La remise en état de la table de cuisson altérée par ces défauts esthétiques n'est pas couverte par la garantie.</p>	<p>affect directly the operation of the appliance. Remedy of such faults is not covered by warranty.</p>	<p>und haben keinen direkten Einfluss auf die Funktion des Geräts. Die Beseitigung dieser Erscheinungen ist nicht Gegenstand der Garantie.</p>
<p>FOUR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez les parois du four avec une éponge humide et du détergent. Pour enlever les résidus carbonisés, utilisez un détergent spécial destiné à l'émail. • Après avoir nettoyé le four, essuyez-le bien. • Ne procédez au nettoyage du four que lorsqu'il a complètement refroidi. • N'utilisez jamais de produits abrasifs qui rayeraient la surface émaillée. • Lavez les accessoires du four (grille, plaque à pâtisserie, etc.) avec une éponge et du détergent, ou mettez-les dans le lave vaisselle. Vous pouvez aussi utiliser un détergent spécial pour enlever les taches résistantes et les résidus carbonisés." 	<p>OVEN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clean the oven walls with a damp sponge and detergent. To clean stubborn stains burned into the oven wall use a special detergent for enamel. • After cleaning carefully wipe the oven dry. • Clean the oven only when it is completely cold. • Never use abrasive agents, because they will scratch enameled surface. • Wash the oven utensils with a sponge and detergent or put them in the dishwasher (grid, pan, etc.). You can also use special detergents to remove rough stains or burns. 	<p>BACKOFEN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reinigen sie die Innenwände des Backofens mit einem feuchten Schwamm und etwas Spülmittel oder mit einem speziellen Backofenreiniger. • Weichen Sie eingetrocknete Speisereste mit Wasser ein und entfernen Sie sie mit eine Bürste, wischen Sie danach die Wände mit einem feuchten Schwamm ab. Verwenden Sie zum Reinigen Backofen-Innenwände keine scharfen Gegenstände. • Reiben Sie danach den Backofen mit einem weichen Tuch trocken. Reinigen Sie den Backofen nur, wenn er vollkommen abgekühlt ist. Verwenden Sie niemals abrasive Hilfsmittel, da diese die Emailoberfläche zerkratzen können. • Reinigen Sie das Backofenzubehör mit einem Schwamm und Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine (Bratrost, Pfanne, u.ä.) oder verwenden Sie ein geeignetes Reinigungsmittel, um eingebrannte Speisereste zu entfernen.
<p>REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettez tous les boutons en position ARRÊT et coupez l'alimentation électrique de l'appareil. • Dévissez le couvercle en verre en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. • Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une neuve. • Remettez en place le couvercle en verre. 	<p>CHANGE OF AN OVEN LAMP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Set all the control knobs to "off" and disconnect the range from the mains • Unscrew the lamp glass cover in the oven by turning left • Unscrew the faulty bulb • Put and screw a new bulb in • Mount the bulb glass cover. 	<p>AUSTAUSCH DER BACKOFENLAMPE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie alle Bedienungsknebel auf die Position „AUS“ und trennen Sie das Gerät vom Stromversorgungsnetz • Schrauben Sie den Deckel der Backofenleuchte ab, indem Sie ihn nach links drehen • Drehen Sie die defekte Glühbirne heraus • Schrauben Sie eine neue Glühbirne ein • Schrauben Sie wieder den Deckel der Leuchte wieder ein.
		

NB

Pour l'éclairage intérieur du four, choisissez toujours une ampoule correspondant aux spécifications suivantes: Culot E 14, 230 V, 15 W, 300°C.

1. Couvercle en verre
2. Ampoule
3. Douille
4. Panneau arrière du four

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas de dysfonctionnement durant la période de garantie, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Adressez une réclamation au point de vente où vous l'avez acheté et vérifiez si vous pouvez produire le certificat de garantie avalisé. En l'absence de certificat de garantie dûment avalisé, votre réclamation ne serait pas recevable.

NB

L'appareil est livré avec un emballage de protection approprié. Les matériaux d'emballage peuvent être valorisés et recyclés s'il existe dans votre commune une collecte sélective.

**MISE AU REBUT
DES EMBALLAGES**

Remettez les matériaux d'emballage à la collecte spécialisée pour qu'ils soient recyclés.

Carton ondulé, papier kraft :


- remise à une déchetterie ;
- dépôt dans le conteneur destiné au papier.

Bois :

- autre utilisation personnelle
- remise à une déchetterie, ou à la collecte spécialisée mise en place par votre commune.

Sacs et films en plastique :

- dépôt dans le conteneur destiné au plastique.

MISE AU REBUT DES APPAREILS EN FIN DE VIE	LIQUIDATION OF AN APPLIANCE FOLLOWING ITS LIFE EXPIRATION	ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN GERÄTEN
		
<p>Ce symbole 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 usagés dans toute l'Europe.</p> <p>Ce produit doit donc 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 qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement.</p>	<p>This appliance is marked in accordance with Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment - WEEE.</p> <p>After expiry of life time give the appliance to the collecting place for used electric and electronic equipment.</p>	<p>Dieses Gerät ist gemäß der EU-Richtlinie 2002/96/EC bez. der Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten gekennzeichnet - WEEE.</p> <p>Bringen Sie das Gerät nach Ablauf der Lebenszeit zu einem autorisierten Sammelplatz für Elektro-Altgeräte.</p>
<p>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.</p>	<p>The appliance comprises valuable materials, which ought to be newly utilised. Sell the appliance to the collecting place or to the municipality destined place for refuse dumping.</p>	<p>Das Gerät ist aus wertvollen Rohstoffen konstruiert, die wiederverwendet werden können. Wenn Ihr altes Gerät ausgedient hat, bringen Sie es zu einem autorisierten Wiederverwertungsunternehmen.</p>
CONSIGNES RÉGLEMENTAIRES POUR L'INSTALLATION	INSTALLATION INSTRUCTIONS AND SETTINGS	INSTALLATIONSHINWEISE
<p>RACCORDEMENT DE L'APPAREIL AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE</p> <p>Le raccordement de l'appareil au réseau électrique doit être réalisé exclusivement par un professionnel qualifié et conformément à la réglementation en vigueur.</p> <p>L'installation électrique doit comporter, en amont de la cuisinière, un élément de coupure omnipolaire ; l'ouverture entre les contacts de ce dispositif doit être au moins de 3 mm. Pour le raccordement à du courant triphasé, on peut utiliser des câbles de type HO5RR-1,5 (auparavant CGLG Cx1,5) dont les extrémités seront préparées comme indiqué sur l'illustration. Afin d'éviter l'usure par frottement, il est nécessaire d'enficher l'extrémité des fils dans des connecteurs à pincer. Pour le raccordement à du courant monophasé, on peut utiliser des câbles de type HO5RR-F3G-4 (auparavant GGLG3Cx4) dont l'extrémité sera connectée comme</p>	<p>CONNECTION OF THE RANGE TO THE ELECTRIC MAINS</p> <p>A device disconnecting the appliance from mains, whose off contacts of all poles are in a minimum distance of 3 mm, must be built in the stable electrical energy distribution before the appliance.</p> <p>There is the recommended three-phase connection of the range with the aid of an H05RR-1.5 type connecting cord (previously CGLG 5Cx1.5) whose ends are to be adjusted to figure.</p> <p>It is necessary to brace the conductor ends with pressed terminals against fraying.</p> <p>For single-phase connection use an H05RR-F3G-4 (previously GGLG3Cx4) type connecting cord and brace the conductor ends to figure.</p> <p>After bracing the conductor ends beneath the terminal board screw heads place a cord in the terminal board</p>	<p>ANSCHLUSS AN DAS STROMVERSORGNUNGSNETZ</p> <p>Das Gerät darf nur von einem autorisierten Elektrofachmann gemäß den gültigen Vorschriften angeschlossen werden.</p> <p>Installationsseitig ist eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm oder mehr Kontaktabstand anzubringen, die alle Polleiter unterbricht. Schließen Sie das Gerät mit einem dreidradigen Kabel des Typs H05RR-1.5 (früher CGLG 5Cx1.5) deren Enden gemäß Abb. 4 angeschlossen werden. Das Kabel soll durch eine Kabelentlastungsklemme gegen Herausziehen geschützt werden. Verwenden Sie zum einadrigen Anschluß ein Kabel des Typs H05RR-F3G-4 (früher GGLG3Cx4) und befestigen Sie die Kabelenden in Einklang mit der Abb. 5.</p> <p>Nach Befestigung der Kabelenden unter die</p>

illustré sur la figure 5. Après avoir vissé les connecteurs dans le boîtier de raccordement, maintenez le câble d'alimentation en place à l'aide du serre-câble pour le protéger contre l'arrachement (figure 5). Enfin, refermez le couvercle du boîtier de raccordement.

INSTRUCTIONS ET RÉGLAGES CONCERNANT L'INSTALLATION

Seul un professionnel qualifié est habilité à installer l'appareil. Ce technicien doit mettre le plan de cuisson à niveau, le raccorder au réseau électrique et vérifier son bon fonctionnement. La procédure d'installation doit être consignée dans le certificat de garantie. La cuisinière électrique est un consommateur d'énergie, elle doit donc être raccordée et mise en place selon les normes en vigueur.

Nous vous recommandons d'utiliser les câbles de raccordement suivants.

- Raccordement à du courant monophasé : Cu 3 x 4 mm² au minimum, avec un coupe-circuit de 35 à 38 Ampères.
- Raccordement à du courant triphasé : Cu 5 x 1,5 mm² au minimum, avec un coupe-circuit de 3 x 16 Ampères

MISE EN GARDE

Avant de démonter ou remonter un appareil électrique, il est indispensable de le mettre hors tension ; en outre, il faut s'abstenir de l'utiliser durant l'intervention.

Une fois l'appareil installé, il est nécessaire de veiller à son bon fonctionnement ; il faut donc :

- vérifier si le raccordement du câble d'alimentation est correct ;
- vérifier si les foyers, boutons, manettes et voyants fonctionnent normalement ;
- présenter toutes les fonctions à l'utilisateur pour le familiariser avec l'utilisation et la maintenance de l'appareil.

NB

En raison de son niveau de protection contre les risques d'électrotraumatismes, la cuisinière électrique

est un appareil de la classe I et doit être raccordée à la terre de l'installation électrique.

La cuisinière doit être installée conformément aux normes en vigueur.

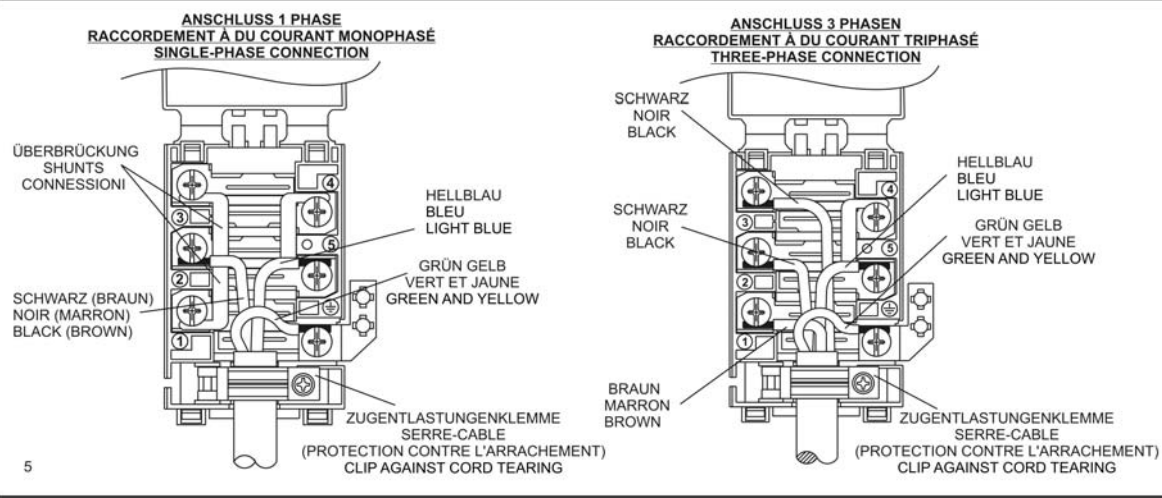
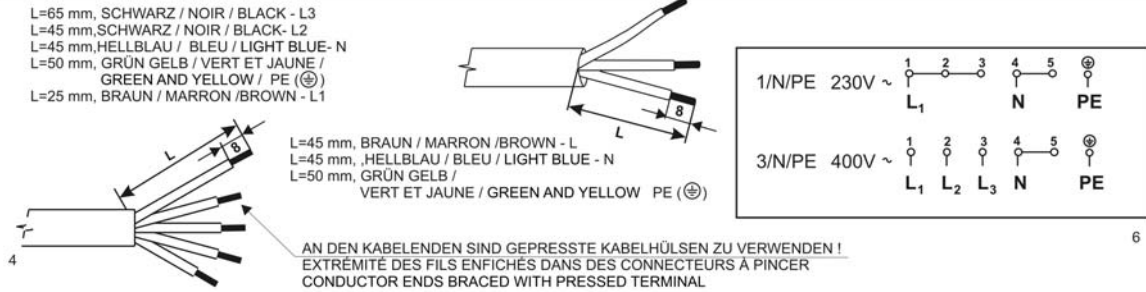
Le raccordement à la terre est obligatoire.

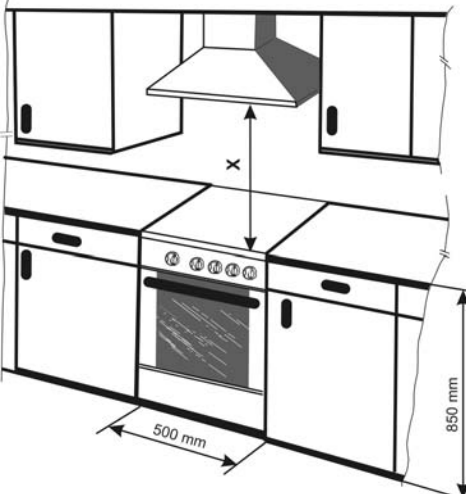
be interconnected with the mains protective conductor. Solely an authorised person must connect the appliance to mains according local regulations in force.

und muß mit einem Schutzleiter verbunden werden.

Der Elektroherd muß in Einklang mit den gültigen Vorschriften installiert werden.

Es ist unbedingt notwendig, daß das Gerät geerdet ist.



EMPLACEMENT	LOCATION	AUFSTELLUNGSTORT DES GERÄTS
		
<p>La cuisinière est conçue pour être installée dans une rangée de meubles. En ce qui concerne le respect des normes de sécurité vis-à-vis de la résistance au feu des matériaux, on peut placer la cuisinière sur n'importe quel plancher. Les éléments adjacents doivent résister à une température de 100° C, sinon il faut les protéger de la chaleur par une plaque isolante. L'appareil ne doit pas être installé sur un socle.</p> <p>« X » désigne la distance entre le plan de cuisson et la hotte aspirante ; elle doit être telle qu'indiquée dans les Instructions de montage de la hotte, et ne peut être inférieure à 650 mm.</p>	<p>The appliance is designed for location in the kitchen line. The range can be set in the normal areas. The range can from the point of view of thermal resistance be positioned on any floor (support plate). The range can be fit between cupboards with a thermal resistance of 100 C or they must be covered with a heat-insulating material. The range must not be located on a pedestal.</p> <p>"X" - a minimum distance of 650 mm, further to the hood maker's recommendation</p>	<p>Das Gerät ist für eine Aufstellung in einer Reihe mit Küchenmöbeln konzipiert. Der Herd kann auch in anderen Räumen aufgestellt werden. Der Herd kann bez. der Wärmebeständigkeit auf jedem Boden aufgestellt werden (Auflageplatte). Der Elektroherd kann zwischen zwei Küchenschränke, die eine Wärmebeständigkeit von 100° C besitzen oder mit wärmedämmendem Material isoliert sind, aufgestellt werden. Der Herd darf auf keinen Sockel aufgestellt werden.</p> <p>"X" – ist der Minimalabstand 650 mm zur Dunstabzugshaube, nach Empfehlung des Herstellers</p>
<p>ATTENTION Veiller à placer le cordon secteur de façon à ce qu'il ne touche pas les éléments chauds de la cuisinière (fente d'évacuation des vapeurs à l'arrière, partie inférieure de l'appareil). La chaleur pourrait endommager sa gaine isolante.</p>	<p>IMPORTANT NOTICE Pass the supply cable through the cable clamp and connect to the appropriate terminals shown in the diagram below, also check that the links are in the correct position for your supply voltage. Tighten the screws on the cable clamp and replace the cover.</p>	<p>WICHTIGER HINWEIS Wenn Sie den Herd an der linken Seite anschließen (Sicht von vorne) muß der Anschlußschlauch mit einer Klemme, die Sie in die Öffnung in der Rückabdeckung montieren, befestigt werden. Die Klemme ist beigefügt und befindet sich unter dem Zubehör.</p>

MISE À NIVEAU DE LA CUISINIÈRE

La cuisinière peut être mise à niveau à l'aide de 4 vis de réglage livrées avec l'appareil.

PROCÉDURE

- Enlevez le tiroir de la cuisinière ;
- Inclinez-la d'un côté ;
- Fixez les vis en plastique dans les orifices avant et arrière situés sur la barre transversale du châssis ;
- Inclinez la cuisinière sur le côté opposé et fixez les vis dans les orifices situés sur l'autre barre ;
- Mettez la cuisinière à l'horizontale à l'aide d'un tournevis que vous passerez par le logement du tiroir, ou bien en serrant ou desserrant les vis de réglage à l'aide d'une clé hexagonale.
- L'opération est plus facile si l'on serre les vis de réglage avec la clé hexagonale.







NB

Il n'est pas nécessaire d'utiliser les vis de réglage si la hauteur et la position horizontale de la cuisinière sont correctes.

NB

Le fabricant se réserve le droit de procéder à quelques modifications mineures de la notice d'utilisation afin d'y répercuter d'éventuelles améliorations technologiques.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	TECHNICAL DATA	TECHNISCHE ANGABEN	
CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE VITROCÉRAMIQUE	ELECTRIC COOKER GLASSCERAMIC	ELEKTRO-KOCHGERÄT	CVP 561 W
Dimensions :Hauteur x Largeur x Profondeur	Dimensions: height / width / depth	Maße Höhe / Tiefe / Breite	850 / 500 / 605 mm
Foyers	Cooking plate	Kochplatte	
Foyers en vitrocéramique	Electric hot zones	Elektrische Kochzonen	
Gauche arrière	Left rear	Links hinten	1,20 kW
Gauche avant	Left front	Links vorne	1,70 kW
Droit arrière	Right rear	Rechts hinten	1,20 kW
Droit avant	Right front	Rechts vorne	1,70 kW
Four	Oven	Backofen	
Résistance de voûte	Top heater	Oberes Heizelement	0,75 kW
Résistance de sole	Bottom heater	Unteres Heizelement	1,10 kW
Gril	Grill heater	Grill-Heizelement	1,85 kW
Résistance circulaire	Circular heater	Kreis-Heizelement	-
Ventilateur	Oven fan	Backofengebläse	-
Éclairage intérieur	Oven light	Backofenleuchte	15 W
Température mini / maxi	Min. / max. oven temperature	Min. / max. Backofentemperatur	50 - 250 °C
Tension secteur	Voltage	Nennspannung	230 / 400 V~
Puissance électrique totale de l'appareil	Total power of the appliance	Gesamtleistung	7,67 kW
ACCESSOIRES	ACCESSORIES	ZUBEHÖRTEILE	CVP 561 W
Glissières en fil	Grid	Backofenrost	+
Plaque à pâtisserie	Backing try	Backblech (Email)	+
Grille	Fat pan	Fettpfanne	+
Pieds réglables en hauteur	Adjustable feet	Höheneinstellung	+
Gratoir de nettoyage	Cleaning reker	Schaber	+

INFORMATIONS DIVERSES	INFORMATIONTABLE	INFORMATIONSTABELLE	
Fabricant	Brand		
Modèle	Model	Modell	CVP 561 W
CLASSE D'EFFICACITE ÉNERGÉTIQUE A – le plus efficace B C D E F G – le moins efficace	A – More efficient B C D E F G – Less efficient	A – effizienter B C D E F G – weniger effizient	B
Consommation d'énergie en convection naturelle (kWh) <input type="checkbox"/>	Energy consuption <input type="checkbox"/>	Energieverbrauch (KWh) <input type="checkbox"/>	0,94
Temps de montée en température selon test normalisé (min.)	Time to cook standard load	Zeit zum Kochen einer Standardmenge (in Min.)	54,9
Consommation d'énergie en chaleur tournante (kWh)  / 	Energy consuption  / 	Energieverbrauch (KWh)  / 	
Temps de montée en température selon test normalisé (min.)	Time to cook standard load	Zeit zum Kochen einer Standardmenge (in Min.)	
Volume utile du four (litre)	Usable volume (litres)	Nutzvolumen (l)	49
Volume brut	Usable volume:	Nutzvolumen:	
PETIT	SMALL	KLEIN	
MOYEN	MEDIUM	MEDIUM	←
GRAND	LARGE	GROSS	
Niveau de bruit dB (A)	Noice (dB)	Lärm (dB)	-
Consommation en veille (W)	Min. energy consuption (standby) (W)	Min. Energieverbrauch (Standby) (W)	-
Surface de la plus grande plaque à pâtisserie (cm ²)	The area of the largest baking sheet	Größte Backfläche (cm ²)	1230