

1.	AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION	4
2.	INSTALLATION DE L'APPAREIL	6
3.	DESCRIPTION DES COMMANDES	8
4.	TABLE DE CUISSON	15
5.	UTILISATION DU FOUR	20
6.	ACCESSOIRES DISPONIBLES	21
7.	CONSEILS DE CUISSON	22
8.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	30
9.	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	33



*INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR : elles sont destinées au **technicien qualifié** qui doit effectuer l'installation, la mise en service et l'essai de l'appareil.*



*INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR : elles indiquent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations correctes de nettoyage et d'entretien de l'appareil.*

## 1. AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION



CE MANUEL FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE L'APPAREIL. IL FAUT BIEN LE CONSERVER ET LE TENIR À PORTÉE DE LA MAIN POUR TOUT LE CYCLE DE VIE DE LA CUISINIÈRE. NOUS CONSEILLONS UNE LECTURE ATTENTIVE DE CE MANUEL ET DE TOUTES LES INDICATIONS QU'IL CONTIENT AVANT D'UTILISER LA CUISINIÈRE. L'INSTALLATION DEVRA ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE ET EST CONFORME AUX **DIRECTIVES CEE** ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ÉTÉ CONÇU POUR LA FONCTION SUIVANTE : **CUISSON ET RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS** ; À L'EXCLUSION D'AUTRES FINS.

**LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DES UTILISATIONS DIFFÉRENTES DE CELLES INDIQUÉES.**



NE JAMAIS LAISSER LES RÉSIDUS DE L'EMBALLAGE ABANDONNÉS DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SÉPARER LES DIFFÉRENTS MATÉRIAUX DE REBUT PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET LES REMETTRE AU CENTRE DE RAMASSAGE DES DÉCHETS DIFFÉRENCIÉS LE PLUS PROCHE.



LA MISE À LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITÉS PRÉVUES PAR LES NORMES DE SÉCURITÉ DE L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE.



LA FICHE À RACCORDER AU CÂBLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE DEVRONT ÊTRE DU MÊME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ÊTRE ACCESSIBLE APRÈS QUE L'APPAREIL AIT ÉTÉ ENCASTRÉ. **NE JAMAIS ÔTER LA FICHE EN TIRANT LE CÂBLE.**



TOUT DE SUITE APRÈS L'INSTALLATION, EFFECTUER UN BREF ESSAI DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS REPORTÉES CI-APRÈS. SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, LE DÉBRANCHER ET SE METTRE EN CONTACT AVEC LE SAV LE PLUS PROCHE.

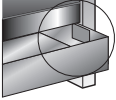
**NE JAMAIS ESSAYER DE RÉPARER L'APPAREIL.**



À LA FIN DE CHAQUE UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON, VÉRIFIER QUE LES MANETTES DE COMMANDE SOIENT EN POSITION 0 (ÉTEINT).



NE JAMAIS INTRODUIRE DANS LE FOUR DES OBJETS INFLAMMABLES : S'IL ÉTAIT ALLUMÉ PAR INADVERTANCE, UN INCENDIE POURRAIT SE DÉCLARER.



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION, AVEC LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SERIE ET LE MARQUAGE EST VISIBLEMENT POSITIONNÉE DANS LE TIROIR DE RANGEMENT.

**LA PLAQUETTE NE DOIT JAMAIS ÊTRE ENLEVÉE.**



CET APPAREIL NE DOIT JAMAIS ÊTRE INSTALLÉ SUR DES PLATES-FORMES REHAUSSÉES.



PENDANT SON UTILISATION, L'APPAREIL DEVIENT TRÈS CHAUD. ATTENTION : NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS À L'INTÉRIEUR DU FOUR.



**NE PAS POSER** SUR LA TABLE DE CUISSON DES CASSEROLES AVEC LE FOND QUI N'EST PAS PARFAITEMENT LISSE ET RÉGULIER.

**NE JAMAIS UTILISER LA TABLE DE CUISSON COMME PLAN DE TRAVAIL.**



**ATTENTION :** SI L'ON REMARQUE UNE FISSURE SUR LA TABLE VITROCÉRAMIQUE, DÉBRANCHER L'APPAREIL ET SE METTRE EN CONTACT AVEC LE SAV LE PLUS PROCHE.



L'UTILISATION DE CET APPAREIL EST INTERDIT DE LA PART DES PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AUX CAPACITÉS PHYSIQUES ET MENTALES RÉDUITES, OU DEPOURVUES D'EXPÉRIENCE DANS L'UTILISATION D'APPAREILLAGES ÉLECTRIQUES, A MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLÉES OU INSTRUITES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES POUR LEUR SÉCURITÉ.



LE MARQUAGE CE EST APPOSÉ SUR CET APPAREIL CONFORMÉMENT À LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).

CETTE DIRECTIVE DÉFINIT LES NORMES POUR LA COLLECTE ET LE RECYCLAGE DE CES APPAREILS VALABLES SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPÉENNE.



AVANT DE METTRE EN MARCHÉ L'APPAREIL, IL EST OBLIGATOIRE DE RETIRER TOUTES LES ÉTIQUETTES ET LES FILMS DE PROTECTION QUI PEUVENT SE TROUVER À L'INTÉRIEUR ET À L'EXTÉRIEUR.



**Le fabricant décline toute responsabilité** pour tous dommages subis par des personnes ou des choses et causés par l'inobservation des prescriptions susmentionnées ou dérivant de la modification, même d'une seule partie de l'appareil, et de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine.



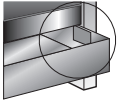
## 2. INSTALLATION DE L'APPAREIL



Cet appareil est muni de protection contre l'incendie (type Y) et peut être placé à côté de parois qui dépassent en hauteur le plan de travail.

Les objets métalliques tels que les couverts ou les couvercles ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent chauffer.

### 2.1 Branchement électrique

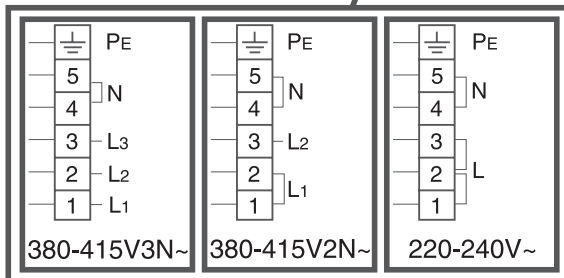
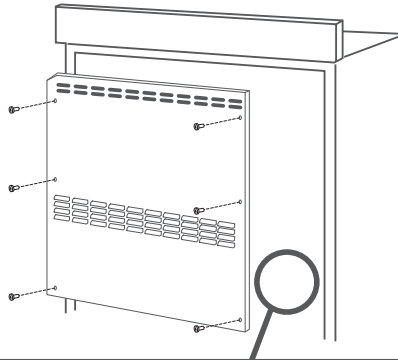


S'assurer que le voltage et le dimensionnement de la ligne d'alimentation correspondent aux caractéristiques indiquées sur la plaquette positionnée dans le tiroir de rangement. **Cette plaquette ne doit jamais être enlevée.**



Prévoir sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif d'interruption omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm**, situé dans un endroit facilement accessible et à proximité de l'appareil.

L'appareil est équipé d'un bornier pour le branchement électrique. Celui-ci se trouve derrière l'appareil (voir schéma suivant). Il est accessible en enlevant le carter arrière.





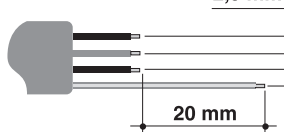
# Instructions pour l'installateur

FR-BE



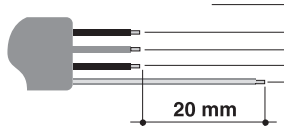
**Fonctionnement à 380-415V3N~ :** utiliser un câble pentapolaire type H05RR-F (câble de  $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$ ).

**380-415V 3N~**  $2,5 \text{ mm}^2$



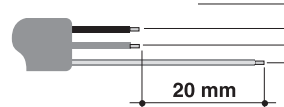
**Fonctionnement à 380-415V2N~ :** utiliser un câble tétrapolaire type H05RR-F (câble de  $4 \times 4 \text{ mm}^2$ ).

**380-415V 2N~**  $4 \text{ mm}^2$

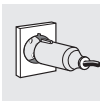


**Fonctionnement à 220-240V~ :** utiliser un câble tripolaire type H05RR-F (câble de  $3 \times 6 \text{ mm}^2$ ).

**220-240V~**  $6 \text{ mm}^2$



L'extrémité à raccorder à l'appareil devra avoir le fil de terre (jaune-vert) plus long d'au moins 20 mm.



Le branchement sera complété avec une fiche pentapolaire d'intensité appropriée (voir plaquette des caractéristiques), ou, pour fonctionnement à **220-240V~**, une fiche tripolaire. La fiche et la prise murales devront être du même type (conformément aux normes CEI). L'appareil doit être raccordé à la terre. Avant de le raccorder, vérifier que la ligne d'alimentation soit équipée d'une mise à la terre appropriée. Éviter l'utilisation de réducteurs, d'adaptateurs ou de dérivateurs.



**Le fabricant décline toute responsabilité** pour tous dommages subis par des personnes et des choses et causés par l'inobservation des prescriptions susmentionnées ou dérivant de la modification, même d'une seule partie de l'appareil.

## 2.2 Mise de niveau

Niveler au sol l'appareil en agissant sur les quatre pieds réglables. Pour effectuer le réglage, desserrer le contre-écrou et dévisser le pied. L'excursion de la vis de réglage est de 10 mm.

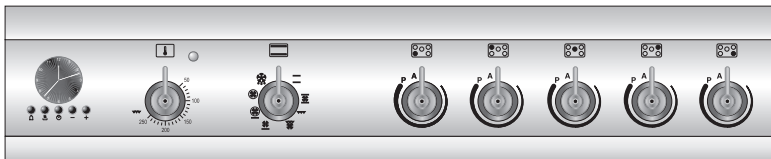





### 3. DESCRIPTION DES COMMANDES

#### 3.1 Le panneau frontal

Toutes les commandes et tous les contrôles de la cuisinière sont réunis sur le panneau frontal.



À la première utilisation après une panne de courant, presser pendant 1 - 2 secondes la touche centrale  pour préparer le four à la cuisson.

#### DESCRIPTION DES SYMBOLES



THERMOSTAT DU FOUR



FONCTIONS DU FOUR



ZONE DE CUISSON  
AVANT GAUCHE



ZONE DE CUISSON  
ARRIÈRE GAUCHE



ZONE DE CUISSON  
CENTRALE



ZONE DE CUISSON  
ARRIÈRE DROITE



ZONE DE CUISSON  
AVANT DROITE

#### MANETTE DU THERMOSTAT

Le choix de la température de cuisson se fait en tournant la manette en sens horaire sur la valeur désirée, comprise entre **50°** et **250°C**. L'allumage du voyant signale que le four est en train de chauffer. Son extinction indique que la température préfixée est atteinte. L'intermittence régulière signale que la température à l'intérieur du four est maintenue constamment au niveau programmé.





# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## MANETTE SÉLECTEUR DES FONCTIONS

Tourner la manette pour choisir une des fonctions suivantes :



AUCUNE FONCTION PROGRAMMÉE



ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR



ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR + VENTILATION



ÉLÉMENT GRIL



ÉLÉMENT GRIL + VENTILATION



ÉLÉMENT CHAUFFANT INF. + VENTILATION



ÉLÉMENT CHAUFFANT SUP. + ÉLÉMENT CHAUFFANT VENTILÉ



ÉLÉMENT CHAUFFANT VENTILÉ + VENTILATION



DÉCONGÉLATION

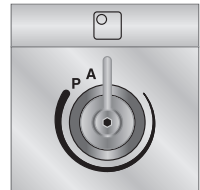
## MANETTE DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

Avec ces manettes il est possible de commander les zones de cuisson de la table vitrocéramique.

Sur chaque manette est indiquée la zone de cuisson commandée. Le dessin ci-contre se réfère à la manette de la zone de cuisson arrière gauche.

Tourner la manette vers la droite pour régler la puissance de fonctionnement de la zone de cuisson qui va d'un minimum de 1 à un maximum de 9.

La puissance de travail est indiquée par un afficheur positionné sur la table de cuisson.



### Accélérateur de chauffe

Chaque zone de cuisson est dotée d'un accélérateur de chauffe.

Ce système permet de faire fonctionner à la puissance maximum la zone de cuisson pendant un temps proportionnel à la puissance sélectionnée.

Pour faire partir l'accélérateur de chauffe, tourner la manette à gauche, sélectionner la position « A » puis lâcher. La lettre « A » apparaît sur l'afficheur présent sur la table de cuisson.

On a maintenant à disposition 3 secondes pour choisir la position de chauffe désirée.

Lorsque la position est réglée entre 1 et 9, « A » et la position sélectionnée se mettent à clignoter alternativement sur l'afficheur.

Pendant le fonctionnement de l'accélérateur de chauffe, il est possible d'augmenter l'intensité à tout moment. La période de « pleine



puissance » sera modifiée en conséquence.

Si, au contraire, la puissance est réduite, en tournant la manette en sens anti-horaire l'option « A » est automatiquement désactivée

## Fonction Power

En utilisant la fonction power, il est possible de faire fonctionner de façon continue, à la puissance maximum, chaque zone de cuisson pendant un maximum de 10 minutes. Cette fonction permet, par exemple, de porter rapidement à ébullition une grande quantité d'eau ou de passer la viande à feu vif.

Tourner la manette en sens horaire et programmer l'intensité de chauffe sur la position 9, sélectionner avec la manette la position « P » puis lâcher. Sur l'afficheur de la table de la zone correspondante apparaît « P ».

Au bout de 10 minutes, la puissance diminue automatiquement, retourne à la position 9 et « P » disparaît.

L'interruption de la fonction power est possible en diminuant à tout moment l'intensité de chauffe.

Lorsque l'option power est sélectionnée sur une zone de cuisson (ex celle avant gauche), la puissance absorbée par la seconde zone (arrière gauche) pourrait être réduite pour fournir l'énergie maximum disponible à la première

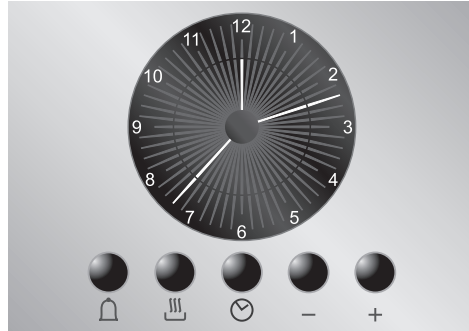
Pour ce motif la fonction power est prioritaire par rapport à l'accélérateur de chauffe.

Si un récipient est enlevé de la zone de cuisson pendant l'allumage de la fonction power, la fonction s'arrête.





## 3.2 Horloge analogique électronique (uniquement sur certains modèles)



### LISTE DES FONCTIONS



BOUTON DE LA MINUTERIE



BOUTON DE FIN DE CUISSON



RÉGLAGE DE L'HEURE ET RAZ






BOUTON DE DIMINUTION DE LA VALEUR



BOUTON D'AUGMENTATION DE LA VALEUR

### 3.2.1 Réglage de l'heure



À la première utilisation du four ou après une interruption de courant électrique, l'afficheur clignote à intermittence régulière. En pressant la touche  pendant 1/2 secondes, on met fin à l'intermittence de l'afficheur et on peut commencer le réglage de l'heure courante. En pressant les touches de variation de la valeur  ou , à chaque pression on augmente ou on diminue d'une minute. Presser une des deux touches de variation de la valeur jusqu'à ce que l'heure courante apparaisse. À 6-7 secondes de la dernière pression, l'horloge part de l'heure introduite.

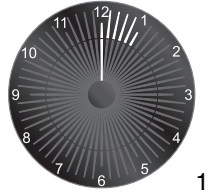


*La sonnerie qui intervient à la fin de chaque programmation est composée de 8 signaux sonores qui se répètent 3/4 fois à intervalles d'une minute et demie environ. Elle peut être arrêtée à tout moment en pressant une touche quelconque.*

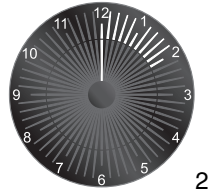


### 3.2.2 Minuterie

- Cette fonction n'interrompt pas la cuisson mais actionne seulement la sonnerie. En pressant la touche  l'afficheur s'allume (voir figure 1) ;
- Dans les 6/7 secondes presser les touches **+** ou **-** pour programmer la minuterie. À chaque pression, un segment extérieur s'allume ou s'éteint ; il représente une minute de cuisson. (sur la figure 2 sont représentées 10 minutes de cuisson).
- À 6/7 secondes de la dernière pression, le compte à rebours commence à la fin duquel la sonnerie intervient.
- Pendant le compte à rebours, il est possible d'afficher l'heure courante en pressant une fois la touche  et en la pressant de nouveau on retourne à l'afficheur de la minuterie.
- **À la fin du compte à rebours, arrêter manuellement le four en tournant le thermostat et le sélecteur des fonctions sur 0.**




1










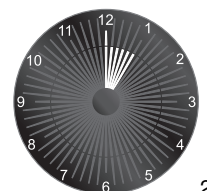
2



## 3.2.3 Programmation

**Durée de la cuisson :** en pressant le 2e bouton  on peut programmer la durée de la cuisson. Avant la programmation, tourner le thermostat sur la température désirée pour la cuisson et la manette du sélecteur des fonctions sur une position quelconque. Pour programmer la durée de cuisson, agir comme suit :

- Presser pendant 1/2 secondes la touche  ; l'aiguille se place sur la position 12 (Fig. 1).
- Par les touches  et  on peut programmer la durée de la cuisson : chaque pression de la touche  correspond à l'ajout d'une minute à la durée de la cuisson et toutes les 12 minutes un nouveau segment intérieur s'allumera (sur la figure 2 est représentée une durée d'une heure).
- La durée désirée étant atteinte, la cuisson commence après environ 6 secondes de la dernière pression exercée sur les touches  ou .
- La cuisson étant commencée, sur l'afficheur apparaissent l'heure courante représentée par les segments fixes, et les minutes restantes pour compléter la cuisson représentées par les segments clignotants (chaque segment clignotant indique 12 minutes de cuisson résiduelle).
- À la fin de la cuisson, la minuterie désactive les éléments chauffants du four, la sonnerie se met en marche et les chiffres clignotent sur le cadran.
- On peut aussi annuler la durée en remettant à zéro le programme introduit : en pressant la touche centrale  pendant 1 ou 2 secondes, on annule la durée programmée et on éteint manuellement le four.



**Attention :** il n'est pas possible de programmer des durées de cuisson supérieures à 6 heures.



**Début de la cuisson :** il est possible de programmer une durée de cuisson et de définir aussi l'horaire de départ de la cuisson (avec un retard maximum de 12 heures par rapport à l'heure courante). Pour programmer l'heure de début/fin de cuisson, agir comme suit.

- Programmer la durée de cuisson comme décrit au paragraphe précédent.
- À 6/7 secondes de la dernière pression des touches **-** ou **+** presser de nouveau la touche **|||** pour définir l'heure de début de cuisson. Sur l'afficheur apparaît l'heure courante avec les segments intérieurs éclairés qui indiquent la fin de la cuisson. Par les touches **-** et **+** programmer l'heure de début de cuisson.
- À 6/7 secondes de la dernière pression, l'afficheur indique l'heure courante, l'heure de début et de fin de cuisson qui seront représentées par les segments intérieurs éclairés. Tant que l'heure courante ne coïncide pas avec le début de la cuisson, les segments sur l'afficheur sont fixes ; dès que l'heure courante atteint celle de début, tous les segments intérieurs commencent à clignoter ce qui indique que le four a commencé la cuisson.
- À la fin de la cuisson, la minuterie désactive les éléments chauffants du four, la sonnerie se met en marche et les chiffres clignotent sur le cadran.
- Pour remettre à zéro tout le programme introduit, tenir pressée pendant 1 ou 2 secondes la touche centrale **☺** : si la cuisson a commencé, il faudra éteindre le four manuellement.
- Dans l'image ci-contre vous pouvez voir un exemple de programmation : l'heure courante est 7 h 06, le début de la cuisson est programmé pour 8 h et la fin pour 9 h.
- À 8 h, les segments intérieurs compris entre 8 et 9 commenceront à clignoter et l'aiguille des heures restera fixe.



**Attention :** pour que le four commence les cuissons suite à la programmation que l'on vient de décrire, il faut que le thermostat et le sélecteur des fonctions soient régulièrement positionnés sur la température et la fonction désirées.

### 3.2.4 Fonction « DEMO »

Sur les modèles dotés de programmeur analogique/numérique, une fonction « DEMO » est prévue qui désactive les résistances en laissant les autres fonctions inchangées. Pour l'activer, presser pendant 3/4 secondes les touches **⏏**, **-** et **+**. Un bip indique à l'utilisateur que la fonction est activée. Pour la désactiver, suivre la même procédure.



## 4. TABLE DE CUISSON



Les objets métalliques tels que les couverts ou les couvercles ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent chauffer.

### 4.1 Zones de cuisson

L'appareil est doté de 5 zones de cuisson de diamètre et de puissance différents. Leur position est indiquée clairement grâce à des signes circulaires tandis que la puissance de chauffe est marquée sur la surface vitrocéramique. Les 5 zones de cuisson sont de type HIGH-LIGHT et s'allument quelques secondes après avoir été activées. L'intensité de chauffe de chaque zone peut être réglée, d'un minimum à un maximum, par l'intermédiaire des manettes se trouvant sur le panneau frontal.



Sous chaque zone de cuisson se trouve une bobine appelée *inducteur* qui est alimentée par un système électronique et qui crée un champ magnétique variable. Quand une casserole est placée à l'intérieur de ce champ magnétique, les courants à haute fréquence se concentrent directement sur le fond de la casserole et on a la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

Les 5 voyants de signalisation se trouvant entre les zones de cuisson s'allument lorsque la température d'une zone ou de plusieurs zones dépasse 60° C. Ces voyants s'éteignent lorsque la température est à peu près inférieure à 60° C.



#### 4.1.1 Puissances de fonctionnement

Nous donnons ci-dessous un tableau avec les consommations des zones de cuisson en marche.

Zone numéro :	Diamètre de la zone	Puissance absorbée	
		Fonctionnement normal :	
1	210 mm	Fonctionnement normal :	2300 W
		Avec fonction power :	3200 W
2	145 mm	Fonctionnement normal :	1400 W
		Avec fonction power :	1800 W
3	180 mm	Fonctionnement normal :	1850 W
		Avec fonction power :	2500 W
4	145 mm	Fonctionnement normal :	1400 W
		Avec fonction power :	1800 W
5	210 mm	Fonctionnement normal :	2300 W
		Avec fonction power :	3200 W
Puissance totale absorbée			9250 W



Avant d'utiliser la table pour la première fois, il est opportun de la chauffer à la température maximum pour une durée suffisante à brûler d'éventuels résidus huileux de fabrication qui pourraient donner des goûts désagréables aux aliments.

#### 4.1.2 Types de casseroles


Pour pouvoir fonctionner, ces appareils demandent des casseroles spéciales.

Le fond de la casserole doit en effet être en fer ou en acier/fer pour générer le champ magnétique nécessaire à l'échauffement.

Ne sont pas adaptés les récipients en :

- verre ;
- céramique ;
- terre cuite ;
- acier, aluminium ou cuivre privés de fond magnétique ;

Pour vérifier que la casserole est bien adaptée, approcher un aimant au fond : si celui-ci est attiré, la casserole est adaptée à la cuisson à induction. Si l'on n'a pas d'aimant, on peut mettre dans le récipient une petite quantité d'eau, le poser sur une zone de cuisson et mettre la table en marche. Si, sur l'afficheur, à la place de la puissance apparaît le

symbole , cela veut dire que la casserole n'est pas adaptée.

Les casseroles utilisées pour la cuisson doivent avoir des diamètres minimums pour garantir le fonctionnement correct.

Ci-après nous donnons un tableau avec les diamètres minimums des casseroles en fonction de la zone de cuisson.

Zone numéro	Diamètre minimum de la casserole
1	140 mm
2	90 mm
3	110 mm
4	90 mm
5	140 mm

Il est possible d'utiliser des casseroles plus grandes que les zones de cuisson en faisant attention que le fond de la casserole ne soit pas en contact avec d'autres zones de cuisson et qu'elle soit toujours au centre du périmètre de la zone.





Utiliser exclusivement des récipients conçus pour la cuisson à induction, au **fond épais et complètement plat**, ou, à défaut, des récipients au **fond non bombé (concave ou convexe)**.



#### 4.1.3 Signal de présence des casseroles

Chaque zone de cuisson est dotée d'un dispositif de « présence des casseroles » qui fait partir la cuisson uniquement lorsqu'un récipient approprié est présent et bien positionné sur la zone.

Si le récipient n'est pas bien positionné ou n'est pas du matériau adapté et l'on essaie d'actionner la zone de cuisson, sur l'afficheur apparaîtra au bout de quelques secondes de l'activation de la zone, le symbole U qui signale l'erreur.

#### 4.1.4 Chaleur résiduelle

Chaque zone de cuisson est dotée d'un dispositif qui signale sa chaleur résiduelle. Sur l'afficheur, après l'extinction de n'importe quelle zone de cuisson, un « **H** » clignotant peut s'afficher. Ce signal indique que cette zone de cuisson est encore très chaude. Il est possible de reprendre la cuisson des aliments même avec **H** clignotant : dans ce cas, procéder comme décrit au paragraphe « 3 ».

#### 4.1.5 Blocage de la table de cuisson

Dans des conditions de repos la table peut être « bloquée » contre des allumages accidentels de la part d'enfants.

Avec les zones de cuisson éteintes, tourner vers la gauche simultanément les manettes des zones 2 et 4 jusqu'à ce que 5 L apparaissent sur l'afficheur de la puissance puis lâcher les manettes.

Pour débloquer, répéter la même opération : les afficheurs des zones montreront le chiffre 0 qui indiquera que le blocage des zones est désactivé.



#### 4.1.6 Protection thermique de la carte électronique

L'appareil est équipé d'un dispositif qui mesure constamment la température de la carte électronique.

Si la température dépasse certaines valeurs, le dispositif activera des fonctions déterminées pour baisser la température et permettre à la table vitrocéramique de continuer à fonctionner correctement.

Nous donnons ci-dessous un tableau avec les opérations qui s'activent en automatique et la température de départ correspondante :

Opération	Température d'intervention
Mise en marche du ventilateur à basse vitesse	50 °C
Mise en marche du ventilateur à grande vitesse	60 °C
Retour du ventilateur à basse vitesse	55 °C
Extinction du ventilateur	45 °C
Réduction de la puissance de fonctionnement de Power à 9	76 °C
Réduction de la puissance d'un point pour chaque zone de cuisson	85 °C
Extinction de toutes les zones de cuisson	90 °C
Rallumage des zones de cuisson à puissance réduite	85 °C
Fonctionnement normal de toutes les zones de cuisson	80 °C

Chaque intervention de ce type sera identifiée sur la table de cuisson par un clignotement des afficheurs de puissance.

#### 4.1.7 Protection thermique de la table vitrocéramique

Chaque zone de cuisson est dotée d'un dispositif qui mesure constamment sa température.

Si la température dépasse certaines valeurs, le dispositif activera des fonctions déterminées pour baisser la température et permettre à la table vitrocéramique de continuer à fonctionner correctement.

Nous donnons ci-dessous un tableau avec les opérations qui s'activent en automatique et la température de départ correspondante :

Opération	Température d'intervention
Réduction de la puissance de fonctionnement de Power à 9	250 °C
Réduction de la puissance d'un point	280 °C
Extinction de la zone de cuisson	300 °C
Retour de la puissance à la valeur programmée	250 °C

Chaque intervention de ce type sera identifiée sur la table de cuisson par un clignotement des afficheurs de puissance.





## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE



Faire attention de ne pas renverser de sucre ou des mélanges sucrés sur la table pendant la cuisson ou de ne pas poser de matériaux ou de substances qui pourraient fondre (plastique ou feuilles d'aluminium) ; si cela arrive, pour éviter d'abîmer la surface, éteindre immédiatement et nettoyer avec le racloir fourni pendant que la zone de cuisson est encore tiède. **Si la table de cuisson vitrocéramique n'est pas nettoyée immédiatement, on risque des incrustations impossibles à enlever après refroidissement de la table.**



### **Important !**

Faire très attention aux enfants car ils peuvent difficilement voir les voyants de chaleur résiduelle allumés. Après utilisation, les zones de cuisson restent très chaudes pendant un certain temps, même si elles sont éteintes. **Éviter que les enfants y posent leurs mains.**



### **4.2 Fonction de maintien**

Le but de la fonction de maintien est de régler la température du fond de la casserole à 65°C environ. Cela permet de maintenir au chaud les aliments avec un niveau énergétique optimal et aussi de les réchauffer tout doucement. La durée maximale de la fonction de maintien est limitée à 2 heures.


La fonction de maintien est entre [0] et [1] et est indiquée par les symboles correspondants sur les zones de cuisson.



## 5. UTILISATION DU FOUR

### 5.1 Avertissements et conseils généraux

Avant d'utiliser le four pour la première fois, il est opportun de le chauffer à la température maximum (250°) pour une durée suffisante à brûler d'éventuels résidus huileux de fabrication qui pourraient donner des goûts désagréables aux aliments.

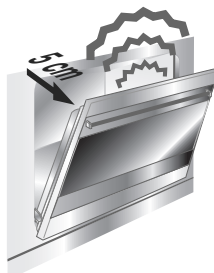
À la première utilisation après une panne de courant, presser pendant 1 - 2 secondes la touche centrale  pour préparer le four à la cuisson. Pour le réglage, se reporter au paragraphe « 3.2 Horloge analogique électronique ».



*Pendant la cuisson, ne pas recouvrir le fond du four avec des feuilles d'aluminium ou d'étain, et ne pas y poser de casseroles ou de plats pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si l'on veut utiliser du papier spécial cuisson, le placer de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.*



*Pour éviter que la vapeur éventuelle contenue dans le four puisse gêner, ouvrir la porte en deux temps : la tenir entrouverte (env. 5 cm) pendant 4-5 secondes, puis l'ouvrir complètement. S'il faut intervenir sur les aliments, laisser la porte ouverte le plus brièvement possible pour éviter que la température à l'intérieur du four baisse au point d'empêcher la bonne réussite de la cuisson.*



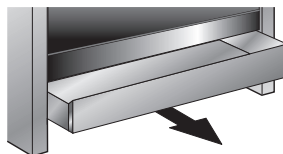
### 5.2 Lampe du four

Pour l'allumer, tourner le sélecteur des fonctions sur une position quelconque ou à four éteint, en ouvrant la porte.

### 5.3 Tiroir de rangement

Dans la partie inférieure de la cuisinière, sous le four, se trouve le tiroir de rangement. Il est accessible en tirant le côté inférieur de la porte.

Ne pas y mettre de matières inflammables comme des chiffons, du papier ou autre, mais éventuellement uniquement les accessoires métalliques de l'appareil.



*Ne pas ouvrir le tiroir de rangement quand le four est allumé et encore chaud. Les températures à l'intérieur peuvent être très élevées.*



## 6. ACCESSOIRES DISPONIBLES

Le four a **4 guides** de positionnement de plats et de grilles à différentes hauteurs.



**Grille :** pour la cuisson d'aliments à l'intérieur de plats, tartes de petites dimensions, rôtis ou aliments qui doivent être légèrement dorés.

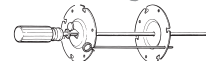
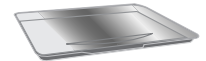
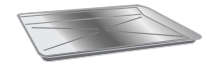
**Grille pour plat :** à poser au-dessus d'un plat pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.

**Lèchefrite :** utile pour recueillir le jus des aliments posés sur la grille placée au-dessus.

**Plat à pâtisserie :** pour la cuisson de tartes, pizzas et gâteaux.

**Broche :** utile pour la cuisson de poulet, saucisses, brochettes et des aliments qui demandent une cuisson uniforme sur toute leur surface.

**Supports de tournebroche :** à enfilez dans les trous de la lèchefrite avant d'utiliser la broche.





## 7. CONSEILS DE CUISSON



Il est conseillé de toujours préchauffer le four en fonction ventilée 30/40°C en plus par rapport à celle de cuisson. Cela permet de diminuer considérablement les temps de cuisson et la consommation d'énergie électrique et donne un meilleur résultat de cuisson.



**La porte du four doit être fermée pendant les cuissons.**

### 7.1 Cuissons traditionnelles



#### SÉLECTEUR DES FONCTIONS



#### THERMOSTAT AU CHOIX ENTRE 50 - 250°C



Ce système classique de cuisson, dans lequel la chaleur provient du dessus et du dessous, est adapté pour cuire des aliments sur un seul niveau. Il faut préchauffer le four jusqu'à ce que la température préfixée soit atteinte. N'enfourner qu'après l'extinction du voyant du thermostat. Les viandes très grasses peuvent être introduites dans le four encore froid. Enfourner la viande surgelée directement sans décongeler. Comme seule précaution, choisir des températures plus basses d'environ 20°C et des temps de cuisson environ 1/4 plus longs par rapport à ceux de la viande fraîche.



*Utiliser des récipients à bord haut pour empêcher aux projections de graisse de tacher les parois du four.*





# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 7.2 Cuissons à air chaud



SÉLECTEUR DES FONCTIONS



THERMOSTAT AU CHOIX ENTRE 50 - 250°C



Ce système est adapté pour des cuissons sur plusieurs niveaux, même avec des aliments de nature différente (poisson, viande, etc.) sans qu'il y ait transmission de goût et d'odeurs. La circulation d'air dans le four assure une répartition uniforme de la chaleur. Le préchauffage n'est pas nécessaire.



*Les cuissons multiples sont possibles à condition que les températures de cuisson des différents aliments soient les mêmes.*



### 7.3 Cuissons au grill



Permet de faire dorer rapidement les aliments. Il est conseillé d'introduire le plat dans le guide le plus haut. Pour des cuissons brèves et de petites quantités, introduire la grille sur le troisième guide en partant du bas. Pour des temps de cuisson prolongés et pour dorer, introduire la grille sur les guides les plus bas, en fonction du format.

**Pendant la cuisson la porte du four doit être fermée.**



***Tenir la porte fermée pendant les cuissons au grill. Griller avec la porte ouverte peut endommager le four de façon permanente et compromettre sa sécurité pendant le fonctionnement.***



## Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

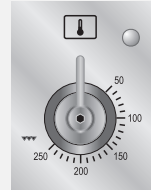
### 7.4 Cuissons au grill avec air chaud



SÉLECTEUR DES FONCTIONS



THERMOSTAT DE 50° À 250°C



Permet une distribution uniforme de la chaleur avec plus de pénétration à l'intérieur des aliments. Les aliments doront légèrement en surface et l'intérieur reste moelleux.

**Pendant la cuisson la porte du four doit être fermée et la durée maximum d'allumage ne doit pas dépasser 60 minutes.**



***Tenir la porte fermée pendant les cuissons au grill. Griller avec la porte ouverte peut endommager le four de façon permanente et compromettre sa sécurité pendant le fonctionnement.***



### 7.5 Décongélation



SÉLECTEUR DES FONCTIONS



THERMOSTAT EN POSITION 0



Le seul mouvement d'air assuré par la turbine provoque une décongélation plus rapide des aliments. L'air en circulation à l'intérieur du four est à température ambiante.



*La décongélation à température ambiante a l'avantage de ne pas modifier le goût et l'aspect des aliments.*





# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 7.6 Cuissons au tournebroche



SÉLECTEUR DES FONCTIONS



THERMOSTAT AU MAXIMUM

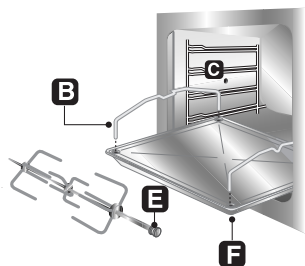
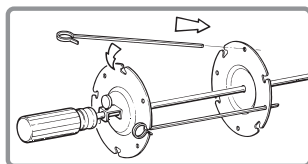


Préparer la broche du tournebroche en embrochant la pièce à rôtir et bloquer les vis **A** des fourchettes. Enfiler les supports **B** dans les trous de la lèche-frite **F**. Positionner la broche du tournebroche de façon à ce que la poulie **E** reste guidée sur la petite cavité du support **B** du côté droit. Introduire complètement la lèche-frite dans le four jusqu'à ce que la pointe de la broche se trouve en correspondance du trou **C**. En faisant basculer les supports **B**, faire entrer la pointe de la broche dans le logement **C** d'entraînement du moteur du tournebroche sur la paroi latérale du four. Verser un peu d'eau dans la lèche-frite pour éviter la formation de fumée.

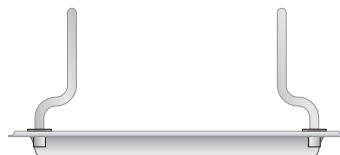
**Pendant la cuisson la porte du four doit être fermée.**



*Des intermittences régulières du voyant du thermostat pendant la cuisson sont normales et indiquent le maintien constant de la température à l'intérieur du four.*



**ATTENTION :** les supports **B** doivent être montés comme sur la figure ci-contre





### 7.7 Guide des cuissons au four

Les temps de cuisson, surtout ceux de la viande, varient selon l'épaisseur, la qualité de l'aliment et le goût du consommateur.

## CUISSONS TRADITIONNELLES



	POSITION DU GUIDE EN PARTANT DU BAS	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS EN MINUTES (*)
<b>ENTRÉES</b>			
LASAGNE	2 - 3	210 - 230	30
PÂTES AU FOUR	2 - 3	210 - 230	40
<b>VIANDES</b>			
RÔTI DE VEAU	2	170 - 200	30 - 40 PAR KG.
RÔTI DE BOEUF	2	210 - 240	30 - 40 PAR KG.
RÔTI DE PORC	2	170 - 200	30 - 40 PAR KG.
POULET	2	170 - 200	45 - 60
CANARD	2	170 - 200	45 - 60
OIE-DINDE	2	140 - 170	45 - 60
LAPIN	2	170 - 200	50 - 60
GIGOT DE MOUTON	1	170 - 200	15 PAR KG.
POISSON	1 - 2	170 - 200	SELON LES DIMENSIONS
PIZZA	1 - 2	210 - 240	40 - 45
<b>PÂTISSERIES</b>			
MERINGUES	1 - 2	50 - 70	60 - 90
PÂTE BRISÉE	1 - 2	170 - 200	15 - 20
GÂTEAU MAISON	1 - 2	165	35 - 45
SAVOYARDS	1 - 2	150	30 - 50
CROISSANTS	1 - 2	170 - 200	40 - 45
TARTE AUX FRUITS	1 - 2	170 - 200	20 - 30

(\*) = AVEC FOUR PRÉCHAUFFÉ

## CUISSONS AU GRIL



	POSITION DU GUIDE EN PARTANT DU BAS	TEMPS EN MINUTES	
		PREMIER CÔTÉ	SECOND CÔTÉ
CÔTELETTE DE PORC	4	7 - 9	5 - 7
FILET DE PORC	3	9 - 11	5 - 9
FILET DE BOEUF	3	9 - 11	9 - 11
TRANCHES DE FOIE	4	2 - 3	2 - 3
ESCALOPE DE VEAU	4	7 - 9	5 - 7
POULET COUPÉ EN DEUX	3	9 - 14	9 - 11
SAUCISSES	4	7 - 9	5 - 6
BOULETTES	4	7 - 9	5 - 6
FILET DE POISSON	4	5 - 6	3 - 4
TOAST	4	2 - 4	2 - 3



# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## CUISSONS À AIR CHAUD



	POSITION DU GUIDE EN PARTANT DU BAS	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS EN MINUTES
<b>ENTRÉES</b>			
LASAGNE	2	190 - 210	20 - 25
PÂTES AU FOUR	2	190 - 210	25 - 30
RIZ CRÉOLE	2	190 - 220	20 - 25
<b>VIANDES</b>			
RÔTI DE VEAU	2	150 - 170	65 - 90
RÔTI DE PORC	2	150 - 160	70 - 100
RÔTI DE BOEUF	2	160 - 170	65 - 90
FILET DE BOEUF	2	160 - 180	35 - 45
AGNEAU RÔTI	2	130 - 150	100 - 130
ROAST-BEEF	2	170 - 180	40 - 45
POULET	2	170	70 - 90
CANARD	2	160 - 170	100 - 160
DINDE	2	150 - 160	160 - 240
LAPIN	2	150 - 160	80 - 100
LIÈVRE	2	160 - 170	30 - 50
PIGEON	2	140 - 170	15 - 25
POISSON	2 - 3	150 - 170	SELON LES DIMENSIONS
PIZZA	2 - 3	210 - 240	30 - 50
<b>PÂTISSERIES</b>			
GÂTEAU MAISON	2 - 3	150 - 170	35 - 45
TARTE AUX FRUITS	2 - 3	170 - 190	40 - 50
GÂTEAU DE SAVOIE	2 - 3	190 - 220	25 - 35
CROISSANTS	2 - 3	160 - 170	40 - 60
STRUDEL	1 - 2	150	25 - 35
FLAN DE SAVOYARDS	2 - 3	160 - 170	30 - 40
PAIN	2 - 3	190 - 210	40
TOAST	1 - 2	220 - 240	7



## 8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### 8.1 Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique



*Avant toute intervention, débrancher l'appareil.*

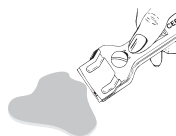


*La table vitrocéramique doit être nettoyée régulièrement, si possible après chaque utilisation, lorsque les voyants de chaleur résiduelle sont éteints.*

D'éventuelles traces claires causées par des casseroles en alu peuvent être enlevées avec un chiffon humide trempé dans du vinaigre.

Si, après la cuisson, il reste des résidus brûlés, les enlever avec le racloir fourni, rincer à l'eau et bien essuyer avec un chiffon propre. L'utilisation constante du racloir réduit considérablement l'emploi de produits chimiques pour le nettoyage quotidien de la table.

En aucun cas il ne faut utiliser des détergents abrasifs ou corrosifs (ex. produits en poudre, spray pour four, détachants et éponges métalliques).



### 8.2 Nettoyage de l'acier inox

#### 8.2.1 Nettoyage ordinaire journalier

Pour nettoyer et conserver les surfaces en acier inox, utiliser toujours et **uniquement** des produits spécifiques qui ne contiennent pas d'abrasifs ou de substances acides à base de chlore.

**Mode d'emploi :** verser le produit sur un chiffon humide et passer sur la surface, rincer très soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de daim.

#### 8.2.2 Taches d'aliments ou résidus

Éviter absolument l'utilisation d'éponges métalliques et de racloirs tranchants pour ne pas endommager les surfaces. Utiliser les produits normaux pour acier, non abrasifs, en se servant éventuellement d'outils en bois ou en matière plastique. Rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de daim.

Éviter de faire sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliments à base de sucre (par ex. confiture). En séchant trop longtemps, ils pourraient abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.





## 8.3 Nettoyage du four (sans panneaux autonettoyants)



*Pour une bonne conservation du four, le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir. Retirer toutes les parties extractibles. Enlever les guides latéraux en dévissant la bague A et l'extraire par le trou arrière B.*



- Nettoyer les grilles du four et les guides latéraux avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincer et sécher.

### 8.3.1 Panneaux autonettoyants

Le four est équipé de panneaux en émail autonettoyant continu. Ces panneaux permettent un nettoyage plus facile du four et assurent son efficacité dans le temps.

### 8.3.2 Utilisation des panneaux autonettoyants

Périodiquement, dans le but de maintenir l'intérieur du four toujours propre, sans résidus d'aliments et d'odeurs désagréables, il est conseillé de faire fonctionner l'appareil à vide à des températures non inférieures à 200° C pour un temps qui varie de 30 à 60 minutes, afin de permettre aux panneaux autonettoyants d'oxyder les résidus présents qui, à four froid, seront ensuite éliminés avec une éponge humide.

### 8.3.3 Entretien des panneaux autonettoyants

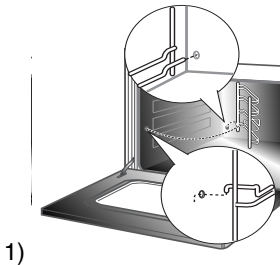
Pour le nettoyage des panneaux, l'utilisation de crèmes abrasives et de détergents communs est déconseillée. N'utiliser qu'une éponge humide pour ne pas altérer les caractéristiques de l'émail qui recouvre les panneaux.



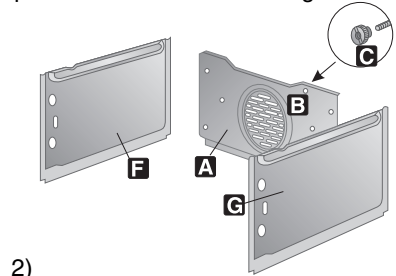
### 8.3.4 Démontage des panneaux autonettoyants

Enlever tous les accessoires de l'intérieur du four et effectuer les opérations suivantes :

1. Retirer les guides latéraux (fig.1) ;
2. Extraire les panneaux latéraux « F » et « G » (fig. 2) ;
3. Extraire le panneau arrière « A » après avoir dévissé la bague filetée « C » (fig. 2) ;
4. Remonter les panneaux en les reportant aux conditions d'origine.



1)



2)

### 8.4 Verre de la porte

Ils doivent toujours être très propres. Utiliser du papier essuie-tout ; en cas de saleté résistante, laver avec une éponge humide et un détergent ordinaire.



## 9. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

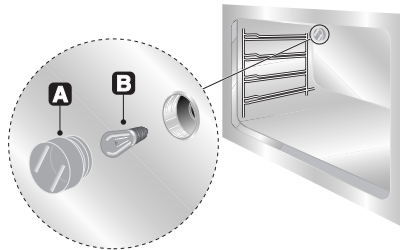
Périodiquement le four a besoin de petites interventions d'entretien ou des parties sujettes à usure telles que joints, ampoules, etc. doivent être remplacées. Ci-dessous nous vous fournissons les instructions spécifiques pour chaque intervention.



**Avant toute intervention, débrancher l'appareil.**

### 9.1 Remplacement de la lampe de four

Enlever la couverture de protection **A** en la dévissant en sens anti-horaire, remplacer la lampe **B** par une autre semblable. Remonter la couverture de protection **A**.

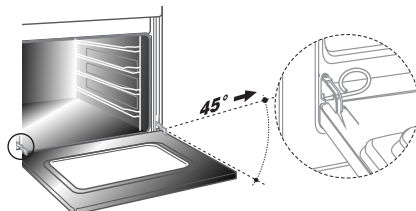


**N'utiliser que des lampes spéciales four (T 300°C).**



### 9.2 Démontage de la porte

Ouvrir complètement la porte et introduire les pivots (fournis) dans les trous du côté interne. Fermer la porte d'un angle d'environ 45°, la lever et l'extraire de son logement. Pour le remontage, enfiler les charnières dans les fentes prévues, puis laisser la porte poser vers le bas et extraire les tournevis.



### 9.3 Joint de la porte du four

Pour un nettoyage parfait du four, le joint de porte est démontable. Avant d'enlever le joint, démonter la porte du four comme décrit précédemment. Après avoir démonté la porte, lever les languettes placées aux angles, comme le montre la figure.

