

1.	AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE ET L'UTILISATION	4
2.	INSTALLATION DE L'APPAREIL	6
3.	DESCRIPTION DES COMMANDES	8
4.	PLAN 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.



Des informations complémentaires sur les produits sont disponibles sur le site www.smeg.com

1. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE ET L'UTILISATION



CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L'APPAREIL. IL FAUT LE CONSERVER INTACT ET A PORTEE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DE LA CUISINIERE. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS FOURNIES AVANT L'UTILISATION DE LA CUISINIERE. L'INSTALLATION DEVRA ETRE EFFECTUEE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE ET EST CONFORME AUX **DIRECTIVES CEE** ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ETE CONÇU POUR LES FONCTIONS SUIVANTES: **CUISSON ET RECHAUFFEMENT D'ALIMENTS**; TOUT AUTRE USAGE EST CONSIDERE COMME IMPROPRE.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS D'UTILISATIONS DIFFERENTES DE CELLES QUI FIGURENT DANS CE MANUEL.



NE JAMAIS LAISSER LES RESIDUS DE L'EMBALLAGE ABANDONNES DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SEPARER LES DIFFERENTS DECHETS D'EMBALLAGE ET LES REMETTRE AU CENTRE DE COLLECTE DIFFERENCIEE LE PLUS PROCHE.



LA MISE A LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITES PREVUES PAR LES NORMES DE SECURITE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE.



LA FICHE A RACCORDER AU CABLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE APRES QUE L'APPAREIL AIT ETE ENCASTRE.

NE JAMAIS OTER LA FICHE EN TIRANT LE CABLE.



APRES L'INSTALLATION, CONTROLER L'APPAREIL SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUEES CI-APRES. EN CAS DE NON FONCTIONNEMENT, DEBRANCHER L'APPAREIL ET CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE LE PLUS PROCHE.

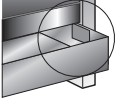
NE JAMAIS CHERCHER DE REPARER L'APPAREIL.



APRES AVOIR UTILISE LE PLAN DE CUISSON, VERIFIEZ TOUJOURS SI LES MANETTES DE COMMANDE SONT SUR **0** (ETEINT).



NE JAMAIS INTRODUIRE D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR : EN CAS D'ALLUMAGE INVOLONTAIRE, UN INCENDIE POURRAIT SE DECLARER.



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION COMPORTANT LES DONNEES TECHNIQUES, LE NUMERO DE SERIE ET LE MARQUAGE EST APPLIQUEE A L'INTERIEUR DU COMPARTIMENT DE RANGEMENT.
CETTE PLAQUE NE DOIT JAMAIS ETRE ENLEVEE.



CET APPAREIL NE DOIT PAS ETRE INSTALLE SUR DES PLATES-FORMES REHAUSSEES.



PENDANT SON UTILISATION, L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. ATTENTION: NE PAS TOUCHER LES ELEMENTS CHAUFFANTS A L'INTERIEUR DU FOUR.



NE PAS POSER SUR PLAN DE CUISSON DES CASSEROLES DONT LE FOND N'EST PAS PARFAITEMENT LISSE ET REGULIER.
NE JAMAIS UTILISER LE PLAN DE CUISSON COMME PLAN DE TRAVAIL.



ATTENTION: SI L'ON REMARQUE UNE FISSURE SUR LE PLAN VITROCERAMIQUE, DEBRANCHER 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 CAPACITES PHYSIQUES ET MENTALES REDUITES, OU DEPOURVUES D'EXPERIENCE DANS L'UTILISATION D'APPAREILLAGES ELECTRIQUES, A MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLEES OU INSTRUITES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES POUR LEUR SECURITE.



CET APPAREIL EST MARQUE CONFORMEMENT A LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

ELLE DEFINIT LES NORMES DE RAMASSAGE ET DE RECYCLAGE DES APPAREILS USAGES EN VIGUEUR SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPEENNE.



AVANT DE METTRE EN MARCHÉ L'APPAREIL, IL EST OBLIGATOIRE DE RETIRER TOUTES LES ETIQUETTES ET LES FILMS DE PROTECTION QUI PEUVENT SE TROUVER A L'INTERIEUR ET A L'EXTERIEUR.



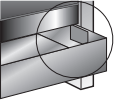
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les choses, dus au non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces détachées non originales.



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 du plan de cuisson car ils peuvent chauffer.



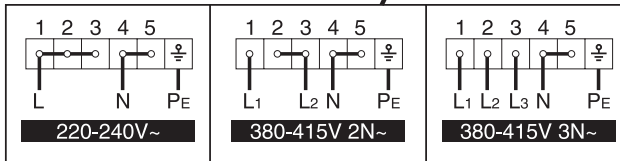
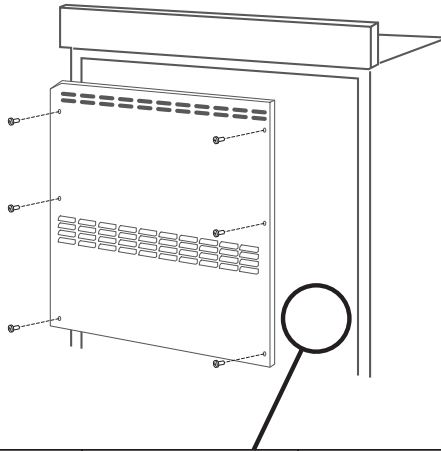
2.1 Branchement électrique

Assurez-vous que la tension et le dimensionnement de la ligne d'alimentation répondent bien aux caractéristiques indiquées sur la plaque d'identification située à l'intérieur du compartiment de rangement. **Cette plaque ne doit jamais être enlevée.**



Prévoir sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif à coupure omnipolaire ayant une 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.



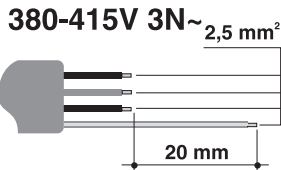


Instructions pour l'installateur

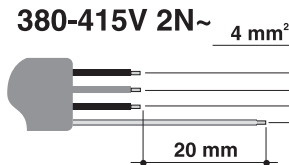
FR-BE



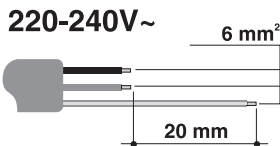
Fonctionnement à 380-415V3N~ : utiliser un câble pentapolaire type H05V2V2-F (câble de 5x2,5 mm²).



Fonctionnement à 380-415V2N~ : utiliser un câble tétrapolaire type H05V2V2-F (câble de 4x4 mm²).



Fonctionnement à 220-240V~ : utiliser un câble tripolaire type H05V2V2-F (câble de 3x6 mm²).



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 en cas de dommages subis par les personnes et les choses, dus au non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil.

2.2 Mise à 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.

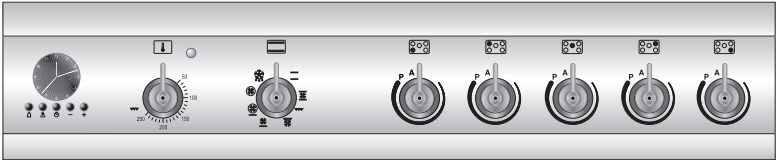





3. DESCRIPTION DES COMMANDES

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



ZONE DE CUISSON CENTRALE



FONCTIONS DU FOUR



ZONE DE CUISSON ARRIERE DROITE



ZONE DE CUISSON AVANT GAUCHE



ZONE DE CUISSON AVANT DROITE



ZONE DE CUISSON ARRIERE GAUCHE

MANETTE DU THERMOSTAT

Le choix de la température de cuisson s'effectue en tournant la manette en sens horaire sur la valeur souhaitée, 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 SELECTEUR DES FONCTIONS

Tourner la manette pour choisir une des fonctions suivantes :



AUCUNE FONCTION PROGRAMMEE



ELEMENTS CHAUFFANTS SUPERIEUR ET INFERIEUR



ELEMENTS CHAUFFANTS SUPERIEUR ET INFERIEUR + VENTILATION
ELEMENT GRIL



ELEMENT GRIL + VENTILATION



ELEMENT CHAUFFANT INF. + VENTILATION



ELEMENT CHAUFFANT INF. + ELEMENT CHAUFFANT VENTILE



ELEMENT CHAUFFANT VENTILE + VENTILATION



DECONGELATION

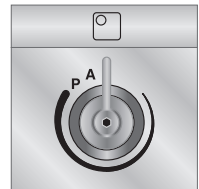
MANETTE DE COMMANDE DU PLAN DE CUISSON

Avec ces manettes il est possible de commander les zones de cuisson du plan 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 le plan de cuisson.





Accélérateur de réchauffage

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

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 réchauffage, tourner la manette à gauche, sélectionner la position « **A** » puis lâcher. La lettre « **A** » apparaît sur l'afficheur présent sur le plan de cuisson.

On a maintenant à disposition 3 secondes pour choisir la position de réchauffage souhaitée.

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 réchauffage, 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 du plan 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 réchauffage.

Quand on sélectionne l'option sur une plaque (ex. la plaque antérieure gauche), la puissance absorbée par la deuxième plaque (postérieure 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 réchauffage.

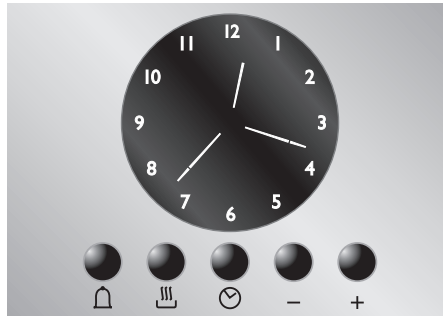
Si un récipient est enlevé de la zone de cuisson pendant l'allumage de la fonction power, la fonction s'arrête.



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

3.2 Horloge Analogique Electronique (uniquement sur certains modèles)



LISTE DES FONCTIONS



TOUCHE DE MINUTERIE



TOUCHE DE FIN DE CUISSON



REGLAGE DE L'HEURE ET RAZ



TOUCHE DE DIMINUTION DE LA VALEUR






TOUCHE D'AUGMENTATION DE LA VALEUR



La sonnerie qui intervient à la fin de chaque programmation est composée de 10 signaux sonores qui se répètent 3 fois à des intervalles d'une minute environ. Elle peut être arrêtée à tout moment en pressant une touche quelconque.



3.2.1 Réglage de l'heure

À la première utilisation du four ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote à intermittence régulière. En pressant la touche  on met fin à l'intermittence de l'afficheur. Appuyer de nouveau sur la touche pendant 2 secondes ; à présent, on peut commencer le réglage de l'heure actuelle. 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 l'affichage de l'heure actuelle. 5 secondes après la dernière pression, l'horloge démarre à l'heure sélectionnée.



3.2.2 Minuterie

Cette fonction n'interrompt pas la cuisson mais actionne seulement la sonnerie.

- En pressant la touche  l'afficheur s'allume comme dans la figure 1 ;
- Dans un délai de 5 secondes, appuyer sur les touches **+** ou **-** pour régler la minuterie. À chaque pression, un segment extérieur s'allume ou s'éteint ; il représente une minute de cuisson (la figure 2 représente 1 heure et 10 minutes).
- 5 secondes après la dernière pression, commence le compte à rebours au bout duquel intervient la sonnerie.
- Pendant le compte à rebours, il est possible d'afficher l'heure actuelle en pressant une fois la touche  ; une deuxième pression permet de revenir à l'afficheur de la minuterie.



1



2




À la fin du compte à rebours, arrêtez manuellement le four en tournant le thermostat et le sélecteur des fonctions sur 0.











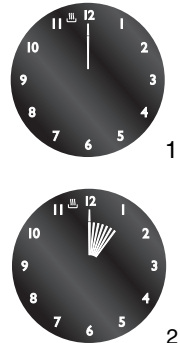
Il n'est pas possible de programmer des durées de cuisson supérieures à 4 heures.



3.2.3 Programmation

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

- Appuyer sur la touche  ; l'aiguille se place sur la position 12 et le symbole  situé à côté clignote (Fig. 1).
- Dans un délai de 5 secondes, appuyer sur les touches  ou  pour régler la durée de 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 interne s'allumera (la figure 2 illustre une durée d'une heure).
- Une fois que la durée souhaitée est atteinte, la cuisson démarre au bout de 5 secondes à compter d'une pression exercée sur la touche  ou .
- Sur l'afficheur apparaissent l'heure actuelle 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 : Appuyer sur la touche centrale  pendant 2 secondes pour annuler la durée programmée ; il faut éteindre manuellement le four.






Attention : il n'est pas possible de programmer des durées de cuisson supérieures à 12 heures.



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

Programmer la durée de cuisson d'après le paragraphe précédent.

- Dans un délai de 5 secondes après la dernière pression sur les touches **+** ou **-** enfoncer de nouveau la touche  pour définir l'heure de fin de cuisson. Sur l'afficheur apparaît le symbole  clignotant avec les segments internes éclairés qui indiquent la fin de la cuisson. Avec les touches **+** et **-** programmer l'heure de fin de cuisson.
- 5 secondes après la dernière pression, l'afficheur indique l'heure actuelle, l'heure de début et de fin de cuisson qui seront représentées par les segments internes éclairés. Tant que l'heure actuelle ne coïncide pas avec le début de la cuisson, les segments sur l'afficheur sont fixes ; dès que l'heure actuelle atteint celle du début, tous les segments internes commencent à clignoter indiquant 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 effacer l'ensemble du programme sélectionné, maintenez la touche centrale  enfoncée pendant 2 secondes ; si la cuisson a commencé, éteignez le four manuellement.
- Dans l'image ci-contre vous pouvez voir un exemple de programmation : l'heure actuelle est 7h 06, le début de la cuisson est programmé pour 8h 00 et la fin pour 9h 00.
- À 8h 00, les segments intérieurs compris entre 8 et 9 commenceront à clignoter et l'aiguille des heures restera fixe.





1



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 souhaitées.

3.2.4 Luminosité réduite de l'afficheur

Pour réduire la consommation d'énergie en stand-by, on peut sélectionner la luminosité de l'afficheur en modalité réduite, en enfonçant brièvement la touche . Pour revenir à la luminosité normale, appuyez de nouveau sur la touche .



Instructions pour l'utilisateur



4. PLAN DE CUISSON



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

4.1 Zones de cuisson

L'appareil est doté de 5 zones de cuisson de diamètres et de puissances différents. Leur position est clairement indiquée par des cercles et la chaleur est délimitée à l'intérieur des diamètres tracés sur le verre. 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



Lorsque vous utilisez votre plan de cuisson pour la première fois, il est conseillé de le faire chauffer à la température maximum et suffisamment longtemps pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication risquant de transmettre des odeurs 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 au chauffage.

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 le plan 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.

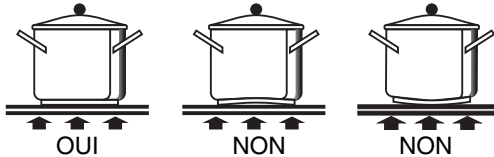




Instructions pour l'utilisateur




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  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 «  » 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  clignotant : dans ce cas, procéder comme décrit au paragraphe « 3 ».

4.1.5 Blocage du plan de cuisson

Dans des conditions de repos le plan peut être « bloqué » 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 le plan 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 le plan de cuisson par un clignotement des afficheurs de puissance.


4.1.7 Protection thermique du plan 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 le plan 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 le plan de cuisson par un clignotement des afficheurs de puissance. En cas d'extinction de la zone de cuisson, le symbole  clignotant s'affiche.

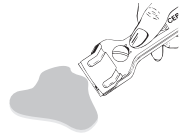


Instructions pour l'utilisateur

FR-BE



Veiller à ne pas renverser de sucre ni de mélanges sucrés sur le plan pendant la cuisson et à ne pas y poser de matériaux ou de substances qui pourraient fondre (plastique ou feuilles d'aluminium) ; le cas échéant, pour éviter de compromettre l'état de la surface, éteindre immédiatement le réchauffement et nettoyer avec le racloir fourni avec l'appareil tandis que la plaque est encore tiède. **Si le plan en vitrocéramique n'est pas nettoyé immédiatement, on court le risque d'incrustations impossibles à enlever une fois que le plan aura refroidi.**



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.**



Ne pas laisser des couverts ni des objets métalliques sur le plan de cuisson : ils risquent de chauffer



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

Lors de la première utilisation du four, on recommande de le chauffer au maximum (250° C) suffisamment longtemps pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication qui risquent de transmettre des odeurs désagréables aux aliments.

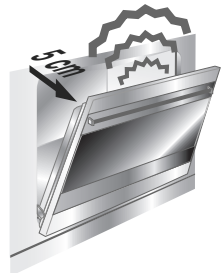
À la première utilisation après une panne de courant, presser pendant 1 - 2 secondes la touche centrale  pour préparer le four à la cuisson. Pour le réglage, se reporter au paragraphe « 3.2 Horloge analogique électronique ».



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 les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrir la porte à deux reprises: la laisser entrouverte (environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes puis l'ouvrir complètement. Si la préparation exige quelques soins, laisser la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter que la température dans l'enceinte du four ne baisse trop vite et qu'elle n'affecte le bon déroulement de la cuisson.



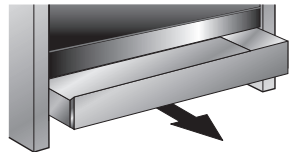
5.2 Lampe du four

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

5.3 Compartiment de rangement

Dans la partie inférieure de la cuisinière, sous les fours, se trouve le compartiment de rangement. Il est accessible en tirant le côté supérieur 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.

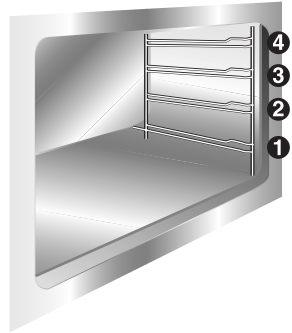


Ne pas ouvrir le compartiment de rangement quand le four est allumé et encore chaud. Les températures à l'intérieur peuvent être très élevées.



6. ACCESSOIRES DISPONIBLES

Le four a **4 guides** de positionnement de lèche-frites 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.

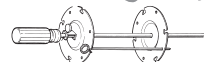
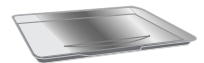
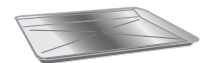
Grille pour lèche-frite : à poser au-dessus d'une lèche-frite pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.

Lèche-frite : 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.

Tournebroche : utile pour la cuisson de poulet, de saucisses et tous les plats nécessitant une cuisson uniforme sur toute leur surface.

Supports de tournebroche : à enfilez dans les trous de la lèche-frite 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.

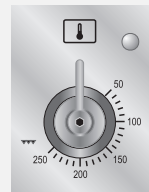
7.1 Cuissons traditionnelles



SELECTEUR 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



7.2 Cuissons à air chaud



SELECTEUR 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.



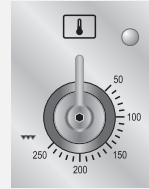
7.3 Cuissons au gril



SELECTEUR DES FONCTIONS



THERMOSTAT AU MAXIMUM



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 gril. Si vous utilisez le gril en laissant la porte du four ouverte, vous risquez de provoquer des dégâts permanents et de compromettre la sécurité durant le fonctionnement.



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

7.4 Cuissons au gril avec air chaud



SELECTEUR 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 gril. Si vous utilisez le gril en laissant la porte du four ouverte, vous risquez de provoquer des dégâts permanents et de compromettre la sécurité durant le fonctionnement.





7.5 Décongélation



SELECTEUR 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



7.6 Cuissons au tournebroche



SELECTEUR DES FONCTIONS



THERMOSTAT AU MAXIMUM

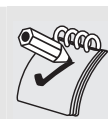
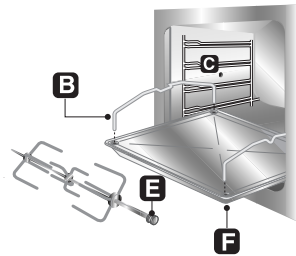
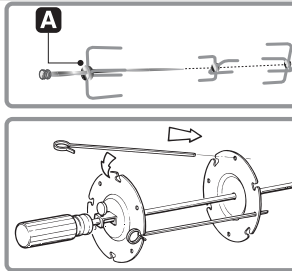


Préparer la broche du tournebroche en embrochant la pièce à rôtir et bloquer les vis **A** des fourchettes. Enfiler les supports **B** dans les trous de la lèchefrite **F**. Positionner la broche du tournebroche de façon à ce que la poulie **E** reste guidée sur la petite cavité du support **B** du côté droit. Introduire complètement la lèchefrite 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 lèchefrite pour éviter la formation de fumée.

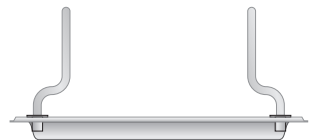
Pendant la cuisson la porte du four doit être fermée.



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 : monter les châssis **B** comme indiqué sur la figure ci-contre





7.7 Tableaux de cuisson conseillés

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 DE LA GRILLE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE (°C)	TEMPS EN MINUTES (*)
ENTREES			
LASAGNE	2 - 3	210 - 230	30
PATES AU FOUR	2 - 3	210 - 230	40
VIANDES			
ROTI DE VEAU	2	170 - 200	30 - 40 PAR KG.
ROTI DE BOEUF	2	210 - 240	30 - 40 PAR KG.
ROTI 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
PATISseries			
MERINGUES	1 - 2	50 - 70	60 - 90
PATE BRISE	1 - 2	170 - 200	15 - 20
GATEAU 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 PRECHAUFFE

CUISSONS AU GRIL



	POSITION DE LA GRILLE A PARTIR DU BAS	TEMPS EN MINUTES	
		PREMIER COTE	SECOND COTE
COTELETTE 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 COUPE 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 A AIR CHAUD



	POSITION DE LA GRILLE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE (°C)	TEMPS EN MINUTES
ENTREES			
LASAGNE	2	190 - 210	20 - 25
PATES AU FOUR	2	190 - 210	25 - 30
RIZ CREOLE	2	190 - 220	20 - 25
VIANDES			
ROTI DE VEAU	2	150 - 170	65 - 90
ROTI DE PORC	2	150 - 160	70 - 100
ROTI DE BOEUF	2	160 - 170	65 - 90
FILET DE BOEUF	2	160 - 180	35 - 45
AGNEAU ROTI	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
LIEVRE	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
PATISseries			
GATEAU MAISON	2 - 3	150 - 170	35 - 45
TARTE AUX FRUITS	2 - 3	170 - 190	40 - 50
GATEAU 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 du plan de cuisson vitrocéramique



Avant toute intervention, débrancher l'appareil.

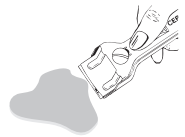


Le plan vitrocéramique doit être nettoyé régulièrement, si possible après chaque utilisation, lorsque les voyants de chaleur résiduelle sont éteints.

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 du plan.

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.





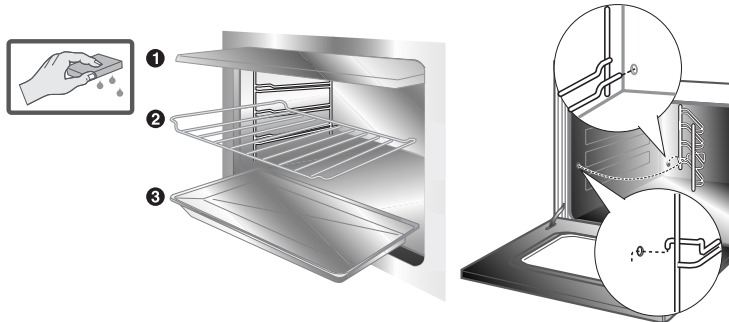
Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

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. Retirer les grilles latérales en les soulevant par l'avant et en les faisant coulisser de leur orifice antérieur.



- 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

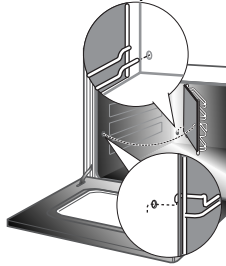
Pour le nettoyage des panneaux, l'utilisation de crèmes abrasives et de détergents communs est déconseillée. N'utiliser qu'une éponge humide pour ne pas altérer les caractéristiques de l'émail qui recouvre les panneaux.



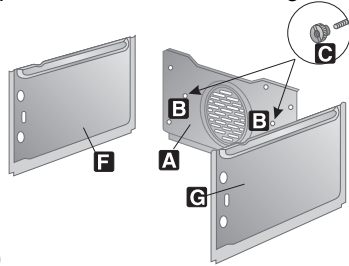
8.3.4 Démontage des panneaux autonettoyants

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

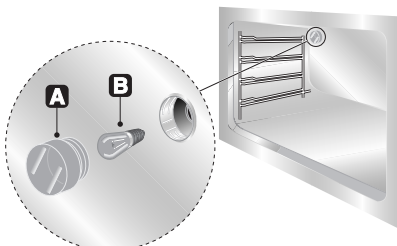
Périodiquement le four a besoin de petites interventions d'entretien ou des parties sujettes à usure telles que joints, ampoules, etc. doivent être remplacées. Ci-dessous nous vous fournissons les instructions spécifiques pour chaque intervention.



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**.

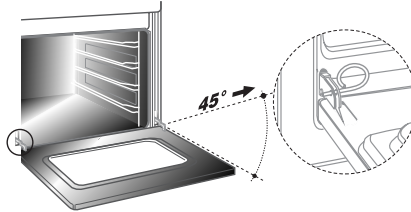


N'utiliser que des lampes spéciales four (T 300°C).



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.

