

Sommaire

1 Avertissements	120
1.1 Avertissements généraux de sécurité	120
1.2 Responsabilité du fabricant	125
1.3 But de l'appareil	125
1.4 Plaque d'identification	125
1.5 Ce manuel d'utilisation	125
1.6 Élimination	125
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	126
2 Description	127
2.1 Description générale	127
2.2 Plaque de cuisson	128
2.3 Panneau de commandes	129
2.4 Autres parties	130
2.5 Accessoires disponibles	131
3 Utilisation	133
3.1 Pour économiser l'énergie	134
3.2 Utilisation des accessoires	135
3.3 Utilisation de la plaque de cuisson	136
3.4 Utilisation du compartiment de rangement	143
3.5 Utilisation des fours	143
3.6 Horloge programmateur	148
3.7 Utilisation de la sonde de température	152
4 Nettoyage et entretien	159
4.1 Nettoyage de la plaque de cuisson	160
4.2 Nettoyage de la porte	161
4.3 Nettoyage des cavités de cuisson	163
4.4 Pyrolyse	164
4.5 Entretien extraordinaire	166
5 Installation	168
5.1 Positionnement	168
5.2 Branchement électrique	173
5.3 Pour l'installateur	176

TRADUCTION DE LA NOTICE ORIGINALE

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel qui contient toutes les indications nécessaires pour préserver les caractéristiques esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté.

Pour toute information complémentaire concernant le produit : www.smeg.com



1 Avertissements

1.1 Avertissements généraux de sécurité

Domages corporels

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation. Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant la manutention des aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Éloignez les enfants de moins de 8 ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Faites très attention au réchauffement rapide des zones de cuisson. Évitez de chauffer les casseroles à vide. Danger de surchauffe.
- Les graisses et les huiles peuvent prendre feu en cas de surchauffe. Ne vous éloignez pas durant la préparation d'aliments contenant des huiles ou des graisses. Si les huiles ou les graisses prennent feu, n'éteignez jamais les flammes avec de l'eau. Mettez un couvercle sur la casserole et éteignez la zone de cuisson concernée.
- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.
- Pendant l'utilisation les objets métalliques comme les couverts ou la vaisselle ne doivent pas être posés sur le dessus de la plaque de cuisson car ils risquent de surchauffer.



- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
- En cas d'intervention sur les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte 5 cm pour quelques secondes, laissez sortir la vapeur, puis ouvrez complètement la porte.
- N'ouvrez pas le compartiment de rangement (s'il est présent) lorsque le four est allumé et encore chaud.
- Les objets laissés dans le compartiment de rangement pourraient être très chauds après l'utilisation du four.
- N'UTILISEZ PAS OU NE CONSERVEZ PAS DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES DANS LE COMPARTIMENT DE RANGEMENT (SI PRÉSENT) OU À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.
- N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTION.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), munissez-vous de équipements de protection individuelle.
- Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.



Avertissements

Domages subis par l'appareil

- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'à l'arrêt complet. Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité empêchent l'extraction des grilles et des lèchefrites et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière de la cavité de cuisson.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles, en surchauffant, pourraient s'enflammer. Faites très attention
- Ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL EN GUISE DE CHAUFFAGE AMBIANT.
- N'utilisez pas de produits en spray à proximité du four.
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- N'introduisez pas de boîtes ou de récipients fermés à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.
- Ne couvrez pas le fond de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur le fond de la cavité de cuisson.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites directement sur la vitre interne du four quand la porte est ouverte.
- Les récipients et les grils à viande doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la plaque de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.



- En cas de débordement, éliminez le liquide en excès de la plaque de cuisson.
- Ne renversez pas de substances acides comme du jus de citron ou du vinaigre sur la plaque de cuisson.
- Ne posez pas de casseroles ni de poêles vides sur les zones de cuisson allumées.
- Éteignez immédiatement l'appareil en cas de lézardes, de fissures ou de cassure de la surface de cuisson en vitrocéramique. Mettez l'appareil hors tension et interpellez le service d'assistance technique.
- Les porteurs de pacemakers ou d'autres dispositifs semblables doivent s'assurer que le fonctionnement de leurs appareils n'est pas compromis par le champ inductif dont la gamme de fréquence est comprise entre 20 et 50 kHz.
- Conformément aux dispositions relatives à la compatibilité électromagnétique, la plaque de cuisson à induction électromagnétique appartient au groupe 2 et à la classe B (EN 55011).
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de racloirs métalliques tranchants.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- Ne lavez pas au lave-vaisselle les parties amovibles comme les grilles de la plaque de cuisson, les couronnes et les chapeaux.
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas la poignée pour soulever ou déplacer cet appareil.



Avertissements

Installation

- **CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ SUR DES BATEAUX OU DES CARAVANES.**
- N'installez pas l'appareil sur un piédestal.
- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.
- Pour éviter la surchauffe possible l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative ou un panneau.
- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90° C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5 - 2 Nm.

Pour cet appareil

- Après utilisation, éteignez les plaques. Ne vous fiez jamais uniquement au détecteur de présence des casseroles.
- Surveillez attentivement les enfants, car ils s'aperçoivent difficilement de l'indication de chaleur résiduelle. Après l'utilisation, les zones de cuisson restent très chaudes pendant un certain temps, même si elles sont éteintes. Évitez que les enfants ne touchent les zones de cuisson.
- La surface en vitrocéramique est très résistante aux chocs. Évitez cependant que des objets solides et durs ne tombent sur la surface de cuisson car ils risquent de l'endommager s'ils sont pointus.
- N'utilisez jamais la surface en vitrocéramique comme un plan d'appui.
- Avant de remplacer la lampe, assurez-vous que l'appareil est hors tension.
- Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte.
- Vérifiez qu'aucun objet ne reste coincé dans la porte du four.



1.2 Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les biens, causés par :

- l'utilisation de l'appareil différente de celle prévue ;
- le non-respect des prescriptions du manuel d'instructions ;
- l'altération même d'une seule partie de l'appareil ;
- l'utilisation de pièces détachées non originales.

1.3 But de l'appareil

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans le milieu domestique. Toute autre utilisation est impropre.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.

1.4 Plaque d'identification

La plaque d'identification contient les données techniques, le numéro de série et le marquage. N'enlevez jamais la plaque d'identification.

1.5 Ce manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil. Conservez-le en parfait état et à portée de main de l'utilisateur pendant tout le cycle de vie de l'appareil.

Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.

1.6 Élimination



Cet appareil doit être éliminé séparément des autres déchets (directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Cet appareil ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.

Pour éliminer l'appareil :

- Coupez le câble d'alimentation électrique et enlevez-le.



Tension électrique

Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.
- Débranchez le câble d'alimentation électrique de l'installation électrique.



Avertissements

- Confiez l'appareil destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou remettez-le au revendeur au moment de l'achat d'un appareil équivalent, à raison d'un contre un.

On précise que pour l'emballage de l'appareil, nous utilisons des matériaux non polluants et recyclables.

- Confiez les matériaux de l'emballage aux centres de collecte sélective.



Emballage en plastique Danger d'asphyxie

- Ne laissez jamais sans surveillance l'emballage ni ses parties.
- Évitez que les enfants jouent avec les sachets en plastique de l'emballage.

1.7 Comment lire le manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation utilise les conventions de lecture suivantes :

Avertissements



Informations générales sur ce manuel d'utilisation, la sécurité et l'élimination finale.

Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

Utilisation



Informations sur l'utilisation de l'appareil et des accessoires, conseils de cuisson.

Nettoyage et entretien



Informations pour un nettoyage et un entretien corrects de l'appareil.

Installation



Informations pour le technicien qualifié concernant l'installation, la mise en fonction et l'essai.



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

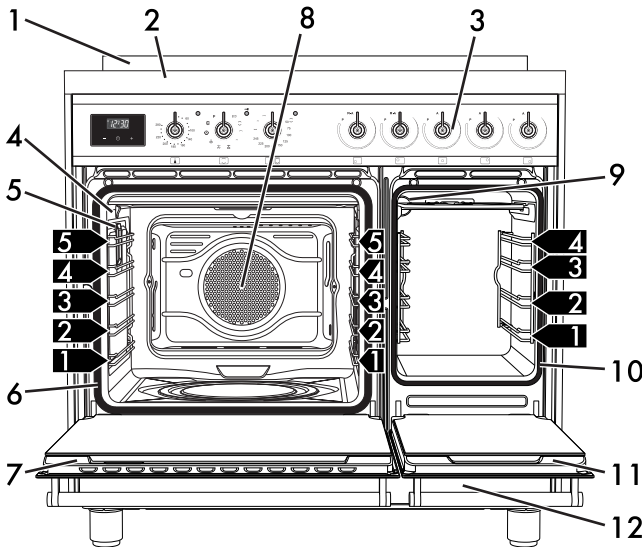
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.



2 Description

2.1 Description générale

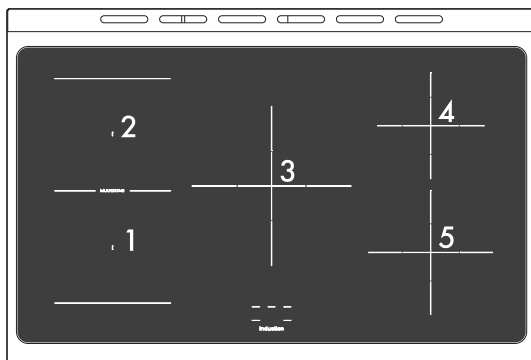


- | | | | |
|---|-------------------------------------|--------------|--|
| 1 | Dosseret | 9 | Lampe d'éclairage du four auxiliaire |
| 2 | Plaque de cuisson | 10 | Joint du four auxiliaire |
| 3 | Panneau de commandes | 11 | Porte du four auxiliaire |
| 4 | Prise de la sonde de température | 12 | Compartment de rangement |
| 5 | Lampe d'éclairage du four principal | 1,2,3 | Structures de support pour grilles/
lêchefrites |
| 6 | Joint du four principal | | |
| 7 | Porte du four principal | | |
| 8 | Turbine du four principal | | |



Description

2.2 Plaque de cuisson



Zone	Dimensions H x L (mm)	Ø min. casserole (mm)	Puissance max. absorbée (W) *	Puissance absorbée en fonction Booster (W) *
1	190 x 196	120	2100	2300
2	190 x 196	120	1600	1850
3	270 x 270	145	2300	3000
4	180 x 180	110	1300	1400
5	210 x 210	120	2300	3000

* les puissances sont indicatives et peuvent varier suivant le récipient utilisé ou les réglages effectués.

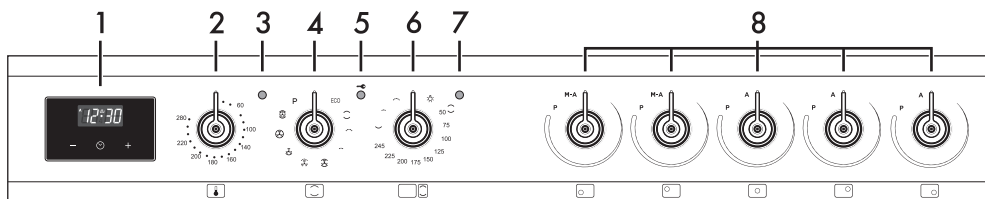
Avantages de la cuisson par induction

i

La plaque de cuisson est munie d'un générateur à induction pour chaque zone de cuisson. Chaque générateur situé sous la surface de cuisson en vitrocéramique génère un champ électromagnétique qui induit un courant thermique à la base de la casserole. Dans la zone de cuisson à induction, la chaleur n'est plus transmise aux aliments, mais celle-ci est directement créée à l'intérieur du récipient par les courants inductifs.

- Des économies d'énergie grâce à la transmission directe de l'énergie à la casserole (une vaisselle spéciale réalisée dans un matériau magnétisable est nécessaire), par rapport à la cuisson électrique traditionnelle.
- Plus de sécurité grâce à la transmission d'énergie qui concerne uniquement le récipient posé sur la plaque de cuisson.
- Un haut rendement au niveau de la transmission d'énergie de la zone de cuisson à induction à la base de la casserole.
- Une grande rapidité de réchauffement.
- Réduction du danger de brûlures car la surface de cuisson n'est chauffée que par la base de la casserole ; les aliments qui débordent ne s'y collent pas.

2.3 Panneau de commandes



1 Horloge programmateur

Utile pour afficher l'heure actuelle, sélectionner une cuisson programmée ou programmer le temporisateur minuteur.

2 Manette de température du four principal

Cette manette permet de sélectionner la température de cuisson.

Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur la valeur souhaitée comprise entre le minimum et le maximum.

3 Voyant du four principal

Il s'allume lorsque le four est en train de chauffer. Il s'éteint lorsque la température est atteinte. L'intermittence régulière signale que la température à l'intérieur du four est maintenue constante.

4 Manette des fonctions du four principal

Les différentes fonctions du four s'adaptent aux différents modes de cuisson. Après avoir sélectionné la fonction souhaitée, réglez la température de cuisson par la manette de la température.

5 Voyant verrouillage porte

Il s'allume lorsqu'on active le cycle de nettoyage automatique (pyrolyse).

6 Manette température/fonctions du four auxiliaire

Elle allume la lampe à l'intérieur du four ou met en marche les résistances du gril et de la sole à une température qui va à titre indicatif d'un minimum de 50°C à un maximum de 245°C.

À la température maximale, vous pouvez également sélectionner certaines fonctions optimisées pour des cuissons spécifiques.

7 Voyant du four auxiliaire

Il s'allume lorsque le four est en train de chauffer. Il s'éteint lorsque la température est atteinte. L'intermittence régulière signale que la température à l'intérieur du four est maintenue constante.

8 Manettes des zones de cuisson de la plaque

Elles sont utiles pour commander les zones de cuisson de la plaque à induction.

Enfoncez et tournez les manettes dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la puissance de chaque plaque d'un minimum de 1 à un maximum de 9.

La puissance de fonctionnement est indiquée sur l'afficheur positionné sur la plaque de cuisson.



Description

2.4 Autres parties

Niveaux de positionnement

L'appareil dispose de niveaux permettant de positionner les lèche-frites et les grilles à des hauteurs différentes. Les hauteurs d'enfournement sont considérées de bas en haut (voir 2.1 Description générale).

Éclairage interne

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

(four principal)

- Lorsqu'une fonction quelconque est sélectionnée, à l'exception de la

fonction **ECO**.



Il est impossible d'éteindre l'éclairage interne lorsque la porte est ouverte.

(four auxiliaire)

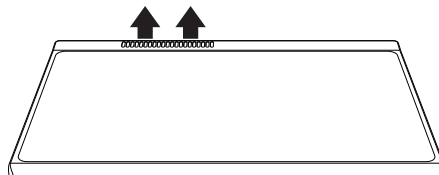
- lorsque vous tournez la manette température / fonctions du four auxiliaire

sur le symbole  ou sur une fonction quelconque.

Turbine de refroidissement

La turbine refroidit les fours et se met en marche durant la cuisson.

Le fonctionnement de la turbine crée un flux d'air normal qui s'échappe par l'arrière de l'appareil et peut continuer pendant un court moment même après son extinction.



N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.



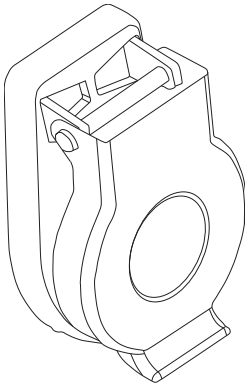
2.5 Accessoires disponibles

Sonde de température



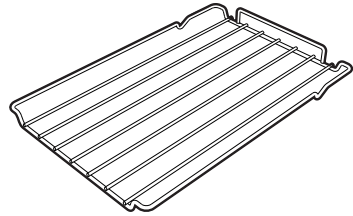
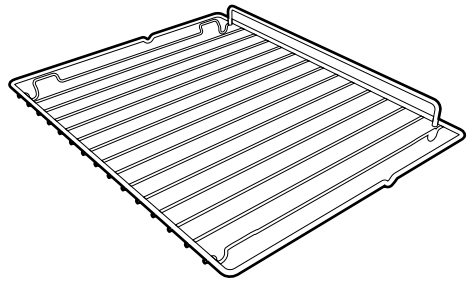
La sonde de température peut être utilisée pour cuire en fonction de la température mesurée par la sonde au centre de l'aliment.

Couvercle de protection



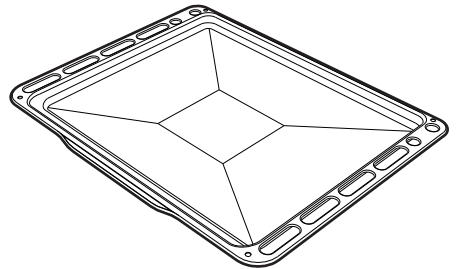
Utile pour la fermeture et la protection de la prise de la sonde de température lorsque celle-ci n'est pas utilisée.

Grille



Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

Lèchefrite

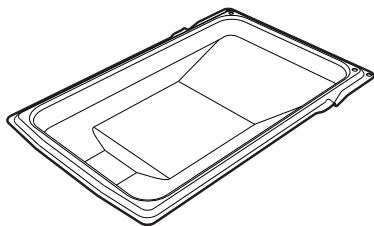
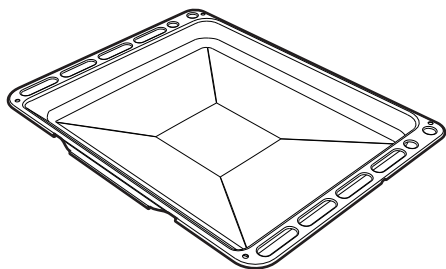


Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure.



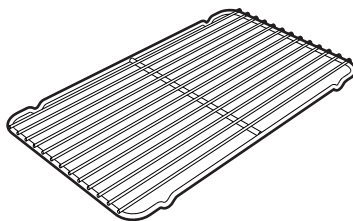
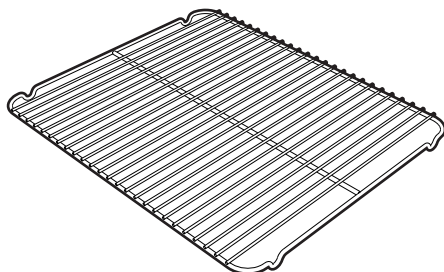
Description

Lèche-frite profonde



Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure. Elle est aussi utile pour la cuisson de tartes, pizzas et gâteaux.

Grille pour lèche-frite



À poser au-dessus d'une lèche-frite, utile pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.



Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.



Les accessoires du four susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.



Vous pouvez demander les accessoires d'origine fournis ou en option aux centres d'assistance agréés. Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant.



3 Utilisation

Avertissements



Température élevée à l'intérieur des fours durant l'utilisation Risque de brûlures

- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant la manutention des aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne touchez pas les éléments chauffants à l'intérieur de l'appareil.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- En cas d'intervention sur les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte 5 cm pour quelques secondes, laissez sortir la vapeur, puis ouvrez complètement la porte.
- Les graisses et les huiles pourraient s'enflammer en surchauffant. Faites attention.



Température élevée à l'intérieur du compartiment de rangement Risque de brûlures

- N'ouvrez pas le compartiment de rangement lorsque le four est allumé et encore chaud.
- Les objets laissés dans le compartiment de rangement pourraient être très chauds après l'utilisation du four.



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- Ne couvrez pas le fond de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de manière à ce qu'il n'interfère pas avec la circulation d'air chaud à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur le fond de la cavité de cuisson.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites directement sur la vitre interne du four quand la porte est ouverte.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Les récipients et les grils à viande doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la plaque de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.
- En cas de débordement, éliminez le liquide en excès de la plaque de cuisson.
- Ne posez pas sur la plaque de cuisson des casseroles dont le fond n'est pas parfaitement plat et régulier.
- Évitez que des objets solides et lourds ne tombent sur la surface de cuisson en l'endommageant.
- En cas de lézardes ou de fissures, éteignez immédiatement l'appareil, débranchez-le du secteur et appelez le Service d'Assistance.
- N'utilisez pas la plaque comme surface d'appui.



Température élevée à l'intérieur du compartiment de rangement durant l'utilisation

Risque d'incendie ou d'explosion

- N'utilisez pas de produits en spray à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas et ne laissez pas de matériaux inflammables à proximité du four ou du compartiment de rangement.
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- N'introduisez pas de boîtes ou de récipients fermés à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles peuvent s'en écouler.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.

Première utilisation

1. Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires.
2. Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et dans la cavité de cuisson.
3. Enlevez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voir 4 Nettoyage et entretien).

Cavité de cuisson

4. Chauffez le four à vide à la température maximale pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

Plaque en vitrocéramique

5. Positionnez une casserole pleine d'eau sur chacune des zones de cuisson antérieures et allumez-les à la puissance maximale pendant au moins 30 minutes.
6. Au bout de 30 minutes, éteignez les zones de cuisson antérieures et répétez l'opération sur les zones de cuisson postérieures et sur l'éventuelle zone de cuisson centrale.
7. Si après les susdites opérations les commandes ne fonctionnent pas correctement, il pourrait être nécessaire de prolonger les opérations jusqu'à l'évaporation complète de l'humidité.

3.1 Pour économiser l'énergie

- Ne préchauffez l'appareil que si la recette l'exige.
- Sauf indication contraire sur l'emballage, décongelez les aliments surgelés avant de les introduire dans la cavité de cuisson.
- En cas de cuissons multiples, on conseille de cuire les aliments l'un après l'autre pour exploiter la chaleur déjà présente dans la cavité de cuisson.
- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.

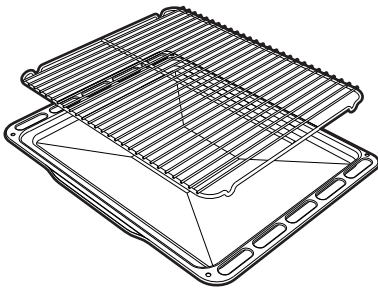


- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Nettoyez constamment la cavité de cuisson.

3.2 Utilisation des accessoires

Grille pour lèche-frite

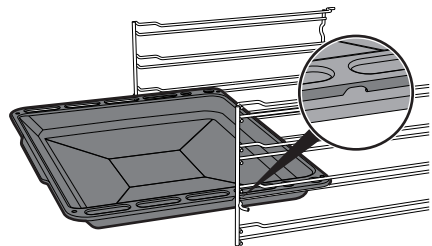
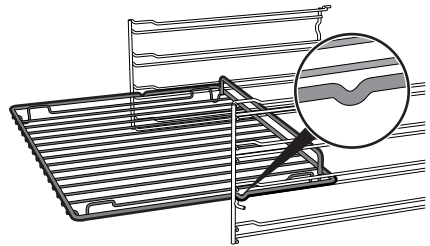
Introduisez la grille pour lèche-frite à l'intérieur de la lèche-frite. On peut ainsi recueillir les graisses séparément des aliments en train de cuire.



Grilles et lèche-frites

Les grilles et les lèche-frites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'au point d'arrêt.

- Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité qui empêchent l'extraction accidentelle de la grille doivent être orientés vers le bas et vers la partie postérieure de la cavité de cuisson.



Introduisez à fond les grilles et les lèche-frites délicatement dans la cavité de cuisson.



Nettoyez les lèche-frites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.



Utilisation

3.3 Utilisation de la plaque de cuisson

i Durant la première connexion au réseau électrique, un contrôle automatique allume tous les voyants pendant quelques secondes.

i Après l'utilisation, éteignez les plaques utilisées en tournant la manette correspondante sur **O**. Ne vous fiez jamais uniquement au détecteur de présence des casseroles.

Tous les contrôles et les commandes de l'appareil sont réunis sur le panneau frontal. Au niveau de chaque manette est indiqué la zone de cuisson qui y est associée.

Il suffit de tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur la valeur de puissance souhaitée.

Récipients utilisables pour la cuisson à induction


Les récipients utilisés pour la cuisson à induction doivent être en métal et avoir des propriétés magnétiques et un fond aux dimensions suffisantes.

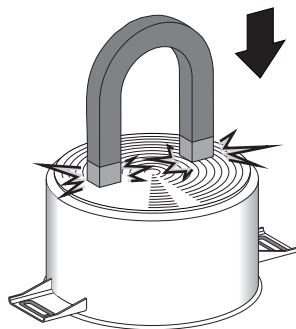
Récipients appropriés :

- Récipients en acier émaillé au fond épais.
- Récipients en fonte au fond émaillé.
- Récipients en inox multicouche, en acier ferritique inoxydable et en aluminium à fond spécial.

Récipients inappropriés :

- Récipients en cuivre, en aluminium, en verre réfractaire, en bois, en céramique et en terre cuite.


Pour vérifier si la casserole est adéquate, il suffit d'approcher un aimant au fond : s'il est attiré, la casserole est indiquée pour la cuisson à induction. Si vous ne disposez pas d'un aimant, vous pouvez verser dans la casserole une petite quantité d'eau, posez-la sur une zone de cuisson et allumez la plaque. Si le symbole  s'affiche, cela signifie que la casserole n'est pas appropriée.




Utilisez exclusivement des récipients ayant un fond parfaitement plat, indiqués pour les plaques à induction. L'utilisation des casseroles au fond irrégulier pourrait compromettre l'efficacité du système de réchauffage jusqu'à empêcher la détection de la casserole sur la plaque.



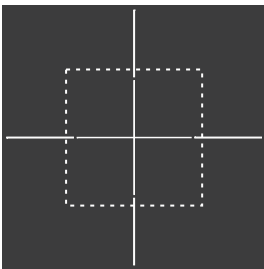
Reconnaissance de la casserole

Si aucune casserole ne se trouve sur une zone de cuisson ou si la casserole est trop petite, aucune énergie n'est transmise, et le symbole  s'affiche.

En présence d'une casserole adéquate dans la zone de cuisson, le système de reconnaissance en détecte la présence et allume la plaque de cuisson au niveau de puissance sélectionné, par l'intermédiaire de la manette. La transmission d'énergie s'interrompt également quand on enlève la casserole de la zone de cuisson (le symbole  s'affiche).

Si la fonction de reconnaissance de la casserole s'active malgré les dimensions réduites des casseroles ou des poêles posées sur la zone de cuisson, seule l'énergie nécessaire sera transmise.

Limites de la reconnaissance de la casserole : Le diamètre minimum de la base de la casserole est signalé par une représentation graphique en croix sur la zone de cuisson.




Des diamètres de casseroles inférieurs risquent de ne pas permettre la détection de leur présence et donc de ne pas activer l'inducteur.

Limitation de la durée de cuisson

La plaque de cuisson est équipée d'un dispositif automatique qui limite la durée du fonctionnement.

Si vous ne modifiez pas les réglages de la plaque de cuisson, la durée de fonctionnement maximum de chaque zone dépend du niveau de puissance sélectionné.

Lorsque vous activez le dispositif de limitation de la durée du fonctionnement, la zone de cuisson s'éteint, un court signal est émis et si elle est chaude le symbole  s'affiche.

Niveau de puissance sélectionné	Durée maximum de la cuisson en heures
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1 ½

Protection contre la surchauffe

Lorsque vous utilisez la plaque de cuisson à la puissance maximale pendant une longue période, l'électronique peut avoir des problèmes de refroidissement si la température ambiante est élevée.

Pour éviter les températures trop élevées de l'électronique, la puissance de la zone de cuisson baisse automatiquement.



Utilisation

Conseils pratiques pour économiser l'énergie

- Le diamètre de la base de la casserole doit correspondre au diamètre de la zone de cuisson.



- Lors de l'achat d'une casserole, vérifiez si le diamètre indiqué correspond au fond ou à la partie supérieure du récipient, car celle-ci est presque toujours plus grande que le fond.
- En préparant des plats exigeant une longue cuisson, vous pouvez économiser du temps et de l'énergie en utilisant une cocotte minute qui permet également de préserver les vitamines contenues dans les aliments.
- Assurez-vous que la cocotte minute contient suffisamment de liquide car toute surchauffe causée de la manque de liquide risque d'endommager la casserole et la zone de cuisson.
- Si possible, couvrez toujours les casseroles avec un couvercle adéquat.
- Choisissez la casserole pour la quantité d'aliments à cuire. Une grande casserole mais demi vide entraîne un gaspillage d'énergie.

Niveaux de puissance

La puissance de la zone de cuisson peut être réglée sur des niveaux différents. Le tableau fournit les indications relatives aux différents types de cuisson.

Niveau de puissance	Approprié pour :
0	Position OFF
U	Maintien au chaud
1 - 2	Cuisson de quantités réduites d'aliments (puissance minimale)
3 - 4	Cuisson
5 - 6	Cuisson de grandes quantités d'aliments, rôtissage de pièces plus grandes
7 - 8	Rôtir, rissoler avec de la farine
9	Rôtir
p *	Rôtir / Rissoler, cuire (puissance maximale)

* voir fonction booster



Si l'on utilise simultanément la plaque de cuisson et le four, la limite maximale de puissance utilisable par le circuit électrique pourrait être dépassée dans certaines conditions.



Chaleur résiduelle



Utilisation impropre Risque de brûlures

- Surveillez attentivement les enfants, car ils s'aperçoivent difficilement de l'affichage de l'indication de chaleur résiduelle. Après l'utilisation, les zones de cuisson restent très chaudes pendant un certain temps, même si elles sont éteintes. Évitez que les enfants y posent les mains.

Après l'extinction de la zone de cuisson, le symbole **H** s'affiche si celle-ci est encore chaude. Lorsque la température descend en dessous de 60°C, le symbole disparaît.

Accélérateur de réchauffage



Chaque zone de cuisson est munie d'un accélérateur de réchauffage qui permet de distribuer la puissance maximale pendant une durée proportionnelle à la puissance sélectionnée.

Cette fonction permet d'atteindre plus rapidement le niveau de réchauffement sélectionné.

1. Tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur **A** et relâchez. Le symbole **A** s'affiche.
2. Sélectionnez, dans un délai de 3 secondes, la puissance de réchauffage souhaitée (**1...8**). La puissance sélectionnée et le symbole **A** clignotent tour à tour sur l'afficheur.

On peut augmenter le niveau de puissance à tout moment. La période de « pleine puissance » est automatiquement modifiée. Au terme de la période d'accélération, le niveau de puissance reste celui qu'on avait sélectionné.



Si, en revanche, la puissance est réduite, en tournant la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, l'accélérateur de réchauffage sera automatiquement désactivé.



Utilisation

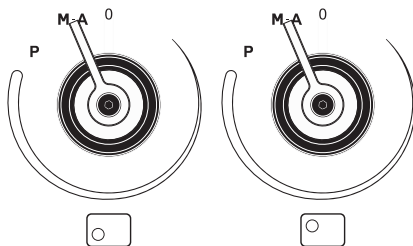
Fonction Multizone

i Cette fonction permet de piloter simultanément deux zones de cuisson (antérieure et postérieure) pour l'utilisation de casseroles comme poissonnières ou récipients de forme rectangulaire.

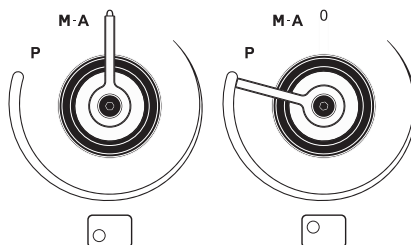
i Les zones de cuisson qui disposent de la fonction Multizone sont la zone avant gauche et la zone arrière gauche.

Pour activer la fonction Multizone :

1. Tournez et maintenez les manettes des zones de cuisson avant gauche et arrière gauche tournées simultanément dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, sur la position **M-A** jusqu'à l'émission d'un signal sonore bref.



2. Remettez la manette de la zone avant gauche en position **0** et tournez la manette de la zone arrière gauche jusqu'à la position **9** ; un signal sonore prolongé retentit.



3. Tournez la manette de la zone de cuisson avant gauche pour régler la puissance désirée : cette manette contrôle maintenant les deux zones impliquées.

Pour désactiver la fonction Multizone :

- Remettez les deux manettes sur la position **0** (éteint).


i Cette fonction gère automatiquement une répartition équitable de la puissance sur les deux zones impliquées.



Maintien au chaud

i Cette fonction permet de garder les aliments cuits au chaud


Pour activer la fonction Maintien au chaud :

- Tournez la manette de la zone de cuisson souhaitée jusqu'à ce qu'apparaisse le symbole  sur l'afficheur correspondant.

Fonction Booster

i La fonction Booster permet d'activer la zone de cuisson à la puissance maximale pendant une période maximum de 5 minutes. Cette fonction permet, par exemple, de porter rapidement à ébullition une grande quantité d'eau ou de passer la viande à feu vif.

- Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur **P** pendant deux secondes puis relâchez.

Le symbole  s'affiche. Au bout de 5 minutes, la fonction Booster est automatiquement désactivée, et la cuisson se poursuivra au niveau de puissance **9**.

Seulement sur certaines zones : la fonction Booster reste toujours active et il est nécessaire de la désactiver manuellement à l'aide de la manette correspondante.

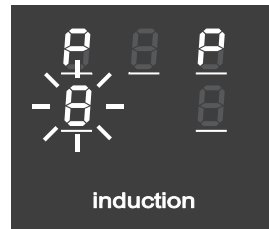
i La fonction booster est prioritaire sur la fonction accélérateur de réchauffage.

Gestion de la puissance

La plaque de cuisson est munie d'un module de gestion de la puissance qui en optimise/limite les consommations. Si les niveaux de puissance globaux sélectionnés dépassent la limite maximale admise, la carte électronique gère automatiquement la puissance distribuée par les plaques.

Le module essaiera de maintenir les niveaux maximums de puissance distribuable. Les niveaux sélectionnés par la gestion automatique s'affichent.

Le clignotement d'une puissance indique que celle-ci sera automatiquement limitée à une nouvelle valeur sélectionnée par le module de gestion de la puissance.



i La priorité est fournie par la dernière zone sélectionnée.




Utilisation

Verrouillage des commandes



Le verrouillage des commandes est un dispositif qui permet de protéger l'appareil contre une utilisation involontaire ou inappropriée.

1. Lorsque toutes les zones de cuisson sont éteintes, tournez les deux manettes de commande de la zone de cuisson avant et arrière dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (position **A**).
2. Maintenez les manettes tournées jusqu'à ce que les symboles  s'affichent.
3. Relâchez les manettes.

Pour désactiver le verrouillage des commandes, répétez les opérations décrites précédemment.



Si les manettes sont restées tournées sur **A** pendant plus de 30 secondes, un message d'erreur s'affiche .



Le verrouillage des commandes est désactivé après une coupure de courant prolongée. Si nécessaire, activez-le tel qu'on le décrit précédemment.

Codes des erreurs

Si l'afficheur indique un des codes d'erreur suivants  ,  , contactez le service d'assistance technique.

Limitation de puissance de la plaque de cuisson



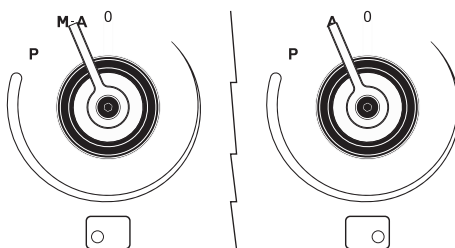
La plaque de cuisson à induction est conçue pour fonctionner à une puissance de **11,1 kW**, mais elle peut être limitée à **7,4 kW**, **4,8 kW** ou **3,7 kW**.

1. Débranchez l'appareil du secteur et attendez 10 secondes avant de le rebrancher.



La sélection du niveau de puissance de la plaque de cuisson doit être effectuée dans un délai de deux minutes après le branchement électrique.

2. Tournez simultanément les manettes avant gauche et avant droit dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (jusqu'aux positions « **M-A** » et « **A** » respectivement) et maintenez cette position pendant 3 secondes.



Les afficheurs des zones postérieure gauche et postérieure droite affichent « **1.** » et « **1** ».

3. Relâchez les manettes.



4. Tournez de nouveau les deux manettes en sens inverse horaire et maintenez la position.

Les afficheurs des zones postérieure gauche et postérieure droite affichent la puissance indiquée par les valeurs « **7.** » et « **4.** ».

5. Relâchez les manettes.

6. Tournez de nouveau les deux manettes en sens inverse horaire et maintenez la position.

Les afficheurs des zones postérieure gauche et postérieure droite affichent la puissance indiquée par les valeurs « **4.** » et « **8.** ».

7. Relâchez les manettes.

8. Tournez de nouveau les deux manettes en sens inverse horaire et maintenez la position.

Les afficheurs des zones postérieure gauche et postérieure droite affichent la puissance indiquée par les valeurs « **3.** » et « **7.** ».

9. Relâchez les manettes.



Après avoir relâché les manettes au niveau de la puissance souhaitée, attendez l'extinction des afficheurs.



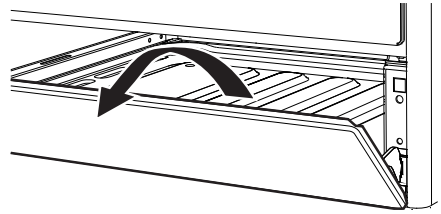
On peut continuer à modifier la puissance pendant environ 4 minutes après l'extinction des afficheurs (sans devoir débrancher l'appareil du secteur).



La dernière puissance sélectionnée reste active même en cas de coupure de courant.

3.4 Utilisation du compartiment de rangement

Le compartiment de rangement se trouve dans la partie inférieure de la cuisinière. On y accède en tirant la poignée vers soi. Il peut être utilisé pour ranger les casseroles ou les objets métalliques qui sont nécessaires pour l'utilisation du four.



FR


3.5 Utilisation des fours

Allumage du four principal



1. Sélectionnez la fonction de cuisson au moyen de la manette des fonctions.
2. Sélectionnez la température au moyen de la manette de la température.



Assurez-vous que l'horloge programmeur indique le symbole de durée de cuisson  : dans le cas contraire, il sera impossible d'allumer le four.

Appuyez simultanément sur les touches  et  pour remettre à zéro l'horloge programmeur.



Utilisation

Fonctions du four principal

ECO

Éco

Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson sur un seul niveau, en consommant peu d'énergie.

Elle est recommandée pour tous les types d'aliments sauf ceux qui peuvent générer beaucoup d'humidité (comme les légumes).

Pour obtenir le maximum d'économies d'énergie et réduire les temps de cuisson, il est recommandé d'enfourner les aliments sans préchauffer la cavité de cuisson.



Avec la fonction ÉCO évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson.



Dans la fonction ÉCO les temps de cuisson (et de préchauffage éventuel) sont plus longs.



La fonction ÉCO est une fonction de cuisson délicate et est conseillée pour les cuissons à des températures ne dépassant pas 210°C ; pour les cuissons à des températures plus élevées, nous vous recommandons de choisir une autre fonction.



Statique

Grâce à la chaleur en provenance simultanément du haut et du bas, ce système permet de cuisiner des types d'aliments particuliers. La cuisson traditionnelle, appelée également statique, est indiquée pour cuisiner un plat à la fois. Idéale pour tous les rôtis, le pain, les tartes et en particulier pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



Gril

La chaleur émanant de la résistance du gril permet d'obtenir d'excellents résultats de rôtissage surtout avec les viandes de petite/moyenne épaisseur et, combinée au tournebroche (si prévu), elle permet un dorage uniforme en fin de cuisson. Idéale pour les saucisses, les côtelettes, le bacon. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier la viande.



Petit gril

Grâce à la chaleur qui se dégage du seul élément central, cette fonction permet de griller de petites portions de viande ou de poisson, de préparer des brochettes, des toasts et tous les plats de légumes au gril.



Statique brassée

Le fonctionnement de la turbine, associé à la cuisson traditionnelle, assure des cuissons homogènes même en cas de recettes complexes. Idéale pour les biscuits et les tartes, également cuits simultanément sur plusieurs niveaux. (Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 2ème et le 4ème niveau).



Gril ventilé

L'air produit par la turbine adoucit la vague de chaleur nette générée par le gril, permettant également de griller de façon optimale des aliments très épais. Idéale pour les gros morceaux de viande (ex. jarret de porc).



Sole brassée

La combinaison de la turbine et de la seule résistance de la sole permet de terminer plus rapidement la cuisson. On préconise ce système pour stériliser ou pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface, mais pas à l'intérieur, exigeant pour cela une chaleur supérieure modérée. Idéale pour tout type d'aliment.



Chaleur tournante

La combinaison de la turbine et de la résistance circulaire (intégrée à l'arrière du four) permet la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à condition qu'ils exigent les mêmes températures et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition instantanée et uniforme de la chaleur. Par exemple, il sera possible de cuisiner simultanément (sur plusieurs niveaux) du poisson, des légumes et des biscuits sans jamais mélanger les odeurs ni les saveurs.



Turbo

La combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuisiner avec une extrême rapidité et efficacité des aliments différents sur plusieurs niveaux, sans transmissions d'odeurs ni de saveurs. Idéale pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses.



Pyrolyse

Lorsqu'on sélectionne cette fonction, le four atteint des températures jusqu'à 500°C qui détruisent tous les résidus gras se formant sur les parois internes.



Utilisation

Allumage du four auxiliaire



Tournez la manette température / fonctions sur la température souhaitée comprise entre **50°C** et **245°C** ou sur la fonction souhaitée (à la température maximale).

Fonctions du four auxiliaire



Lampe

Elle allume la lampe à l'intérieur de la cavité de cuisson.



Statique (min 50°C - max 245°C)

Grâce à la chaleur en provenance simultanément du haut et du bas, ce système permet de cuisiner des types d'aliments particuliers. La cuisson traditionnelle, appelée également statique, est indiquée pour cuisiner un plat à la fois. Idéale pour tous les rôtis, le pain, les tartes et en particulier pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



Sole (245°C)

La chaleur en provenance uniquement du bas permet de terminer la cuisson des aliments exigeant une température de base supérieure, sans conséquences pour le rôtissage. Idéale pour la cuisson de tartes sucrées et salées, de gâteaux et de pizzas.



Petit gril (245°C)

Grâce à la chaleur qui se dégage du seul élément central, cette fonction permet de griller de petites portions de viande ou de poisson, de préparer des brochettes, des toasts et tous les plats de légumes au gril.



Gril

La chaleur émanant de la résistance du gril permet d'obtenir d'excellents résultats surtout avec les viandes de petite/moyenne épaisseur et permet un dorage uniforme en fin de cuisson. Idéale pour les saucisses, les côtelettes, le bacon. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier la viande.

Conseils généraux

- Utilisez une fonction ventilée pour obtenir une cuisson uniforme sur plusieurs niveaux.
- En augmentant la température il n'est pas possible de réduire les temps de cuisson (les aliments risquent d'être trop cuits à l'extérieur et pas assez cuits à l'intérieur).
- À poids égal, le temps de cuisson des pièces coupées est inférieur au temps de cuisson de la pièce entière.



Conseils pour la cuisson des viandes

- Les temps de cuisson dépendent de l'épaisseur, de la qualité des aliments et des goûts du consommateur.
- Utilisez un thermomètre pour viandes durant la cuisson des rôtis ou appuyez simplement avec une cuiller sur la viande. Elle est prête lorsqu'elle est ferme ; dans le cas contraire, poursuivez la cuisson pendant quelques minutes.

Cuisson à basse température avec sonde

- Nous recommandons ce type de cuisson pour les viandes tendres et maigres qui ne doivent pas dépasser 65°C au cœur. Réglez la température du four entre 90° et 100°C. Ce type de réglage prolonge le temps de cuisson, tout en préservant les caractéristiques de qualité de l'aliment et en évitant une réduction excessive du volume.
- Pour de meilleurs résultats, avant de procéder à la cuisson à basse température, faites dorer la viande à feu vif dans une poêle pendant 1 ou 2 minutes de chaque côté.

Conseils pour la cuisson au Gril

- Vous pouvez griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ou préchauffé si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.
- Dans la fonction Gril ventilé, on recommande de préchauffer la cavité de cuisson avant de griller.

- On recommande de disposer les aliments au centre de la grille.
- Avec la fonction Gril, on conseille de tourner la manette de la température sur la valeur la plus élevée pour optimiser la cuisson.

Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

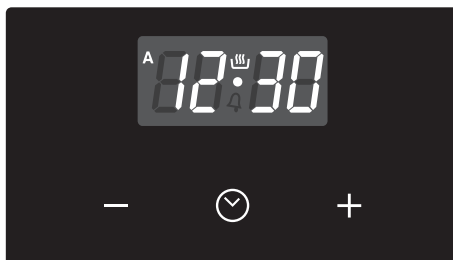
- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- La température et la durée de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.
- En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, positionnez les aliments de préférence sur le second et le quatrième niveau, augmentez le temps de cuisson de quelques minutes et utilisez exclusivement les fonctions ventilées.
- Vérifiez si le gâteau est cuit à l'intérieur : à la fin de la cuisson, piquez un cure-dent au sommet du gâteau. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, le gâteau est cuit.
- Si le gâteau retombe après son défournement, réduisez la température sélectionnée de 10°C lors de la cuisson successive, en sélectionnant éventuellement un temps de cuisson supérieur.
- Le temps de cuisson des meringues et des choux varie en fonction de la dimension.




Conseils pour la décongélation et le levage

- Positionnez les aliments congelés sans emballage, dans un récipient sans couvercle sur le premier niveau de la cavité de cuisson.
- Évitez de superposer les aliments.
- Pour décongeler la viande, utilisez une grille positionnée au deuxième niveau et une lèchefrite au premier niveau. De cette manière, les aliments ne sont pas au contact du liquide de décongélation.
- S'ils sont coupés en morceaux, les fruits et le pain se décongèlent dans les mêmes temps, indépendamment de la quantité et du poids totaux.
- Couvrez les parties les plus délicates d'une feuille d'aluminium.
- Pour un bon levage, placez un récipient contenant de l'eau sur le fond de la cavité de cuisson.


3.6 Horloge programmeur






 Touche diminution de la valeur

 Touche horloge

 Touche augmentation de la valeur

 L'horloge programmeur contrôle uniquement le four principal et il n'a aucun contrôle sur le four auxiliaire.

 Assurez-vous que l'horloge programmeur indique le symbole de durée de cuisson  : dans le cas contraire, il sera impossible d'allumer le four.


Appuyez sur la touche  pour remettre à zéro l'horloge programmeur.







Réglage de l'heure





Il est impossible d'allumer le four si l'heure n'est pas sélectionnée.

À la première utilisation, ou après une coupure de courant, les chiffres  clignotent sur l'afficheur de l'appareil.

1. Appuyez sur la touche horloge  pendant deux secondes. Le point entre les heures et les minutes clignote.
2. Les touches augmentation de la valeur  et diminution de la valeur  permettent de régler l'heure. Maintenez la touche enfoncée pour avancer rapidement.
3. Attendez 7 secondes. Le point entre les heures et les minutes cesse de clignoter.
4. Le symbole  sur l'afficheur indique que l'appareil est prêt pour commencer une cuisson.














Pour modifier l'heure maintenez simultanément les touches augmentation de la valeur  et diminution de la valeur  enfoncées pendant deux secondes, ensuite procédez au réglage de l'heure.

Cuisson temporisée




On entend par cuisson temporisée la fonction qui permet de commencer une cuisson et de la terminer après le temps sélectionné par l'utilisateur.




1. Appuyez sur la touche horloge  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse.
 2. Appuyez à nouveau sur la touche horloge . L'afficheur montre le symbole  et le message  alternés avec l'heure courante.
 3. Utilisez les touches augmentation de la valeur  et diminution de la valeur  pour régler les minutes de cuisson souhaitées.
 4. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
 5. Attendez 5 secondes environ sans appuyer sur aucune touche pour activer la fonction. L'afficheur montre l'heure actuelle avec les symboles  et .
- Au terme de la cuisson les éléments chauffants se désactivent. Sur l'afficheur, le symbole  s'éteint, le symbole  clignote et un signal acoustique se déclenche.
6. Pour éteindre le signal acoustique il suffit d'appuyer sur une touche quelconque de l'horloge programmeur.




Utilisation

7. Appuyez sur la touche horloge  pour réinitialiser l'horloge programmeur.


 Il n'est pas possible de programmer des durées de cuisson supérieures à 10 heures.



 Pour annuler la programmation sélectionnée appuyez simultanément les touches augmentation de la valeur  et diminution de la valeur  et éteignez le four manuellement.



Cuisson programmée



 On entend par cuisson programmée la fonction qui permet de commencer une cuisson à une heure fixée et de la terminer après un temps sélectionné par l'utilisateur.


1. Programmez la durée de cuisson d'après le paragraphe précédent « Cuisson temporisée ».


2. Appuyez sur la touche menu  pendant 2 secondes.



3. Appuyez de nouveau sur la touche menu . L'afficheur montre tour à tour les chiffres  et le message


 tandis que le symbole  clignote (par exemple, l'heure actuelle est 17h30).



4. Appuyez sur les touches  ou  pour sélectionner les minutes souhaitées (par exemple 1 heure).

5. Appuyez sur la touche menu . L'afficheur affichera le message



 alternant avec l'heure actuelle additionnée à la durée de cuisson sélectionnée précédemment (par exemple l'heure de fin de cuisson montrée est 18h30).

6. Appuyez sur les touches  ou  pour sélectionner l'heure de fin de cuisson (par exemple à 19h30).

 Tenez compte du fait qu'il faut ajouter à la durée de cuisson quelques minutes utiles pour le préchauffage du four.

7. Attendez 7 secondes environ sans appuyer sur aucune touche pour activer la fonction. L'afficheur montre l'heure actuelle et les symboles  et  s'allument.

8. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.

9. Au terme de la cuisson les éléments chauffants se désactivent. Sur l'afficheur, le symbole  s'éteint, le symbole  clignote et une sonnerie se déclenche.



10. Remplacez les fonctions manette et température sur **0**.
11. Pour interrompre la sonnerie, appuyez sur n'importe quelle touche de l'horloge programmeur.
12. Appuyez simultanément sur les touches **—** et **+** pour remettre la programmation sélectionnée à zéro.






Il n'est pas possible de programmer des durées de cuisson supérieures à 10 heures.



Il n'est pas possible de sélectionner des cuissons programmées supérieures à 24 heures.










Après la sélection pour montrer le temps de cuisson restant, appuyez sur la touche menu  pendant 2 secondes. Appuyez de nouveau sur la touche menu . L'afficheur montre le message  alternant avec le temps restant de cuisson.

Minuteur




Le minuteur n'interrompt pas la cuisson mais signale à l'utilisateur que les minutes sélectionnées se sont écoulées.

On peut activer le minuteur à tout moment.

1. Appuyez sur la touche horloge  pendant quelques secondes. L'afficheur montre les chiffres  et le symbole  clignotant entre les heures et les minutes.
2. Utilisez les touches augmentation de la valeur  et diminution de la valeur  pour régler les minutes de cuisson souhaitées.
3. Attendez 5 secondes environ sans appuyer sur aucune touche pour terminer le réglage du minuteur. L'afficheur montre l'heure actuelle avec les symboles  et .

Un signal acoustique se déclenche à la fin du temps réglé.

4. Appuyez sur la touche diminution de la valeur  pour éteindre le signal acoustique.






Il est possible de régler le minuteur de 1 minute à un maximum de 23 heures et 59 minutes.






Utilisation

Modification des données saisies





1. Appuyez sur la touche horloge .
2. Utilisez les touches augmentation de la valeur  et diminution de la valeur  pour régler les minutes de cuisson souhaitées.

Effacement des valeurs programmées

1. Appuyez sur la touche horloge .
2. Appuyez simultanément sur les touches augmentation de la valeur  et diminution de la valeur .
3. Éteignez manuellement le four si une cuisson est en cours.

Sélection du signal acoustique

Le signal acoustique peut être changé de 3 tonalités.

1. Appuyez simultanément sur les touches augmentation de la valeur  et diminution de la valeur .
 2. Appuyez sur la touche horloge .
- Appuyez sur la touche diminution de la valeur  pour sélectionner un signal acoustique différent.

3.7 Utilisation de la sonde de température



Température élevée de la sonde de température

Risque de brûlures

- Ne touchez pas la tige ou la pointe de la sonde après son utilisation.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques lorsque vous utilisez la sonde.



Utilisation impropre

Risque de dommages aux surfaces

- Ne rayez ou endommagez pas les surfaces émaillées ou chromées avec la pointe ou le connecteur Jack de la sonde de température.



Utilisation impropre

Risque de dommages à l'appareil

- N'insérez pas la sonde dans les ouvertures et les fentes de l'appareil.
- Lorsque vous n'utilisez pas la sonde, assurez-vous que le couvercle de protection soit bien fermé.



Utilisation impropre

Risque de dommages corporels

- La sonde de température ne doit pas être laissée sans surveillance.
- Ne permettez pas aux enfants de jouer avec la sonde.
- Veillez à ne pas vous blesser avec les parties tranchantes de la sonde.



Utilisation impropre Risque d'endommagement de la sonde de température

- Ne tirez pas sur le câble pour retirer la sonde de la prise ou de l'aliment.
- Veillez à ce que la sonde ou le câble de la sonde ne se coince pas dans la porte.
- Aucune partie de la sonde ne doit entrer en contact avec les parois de la cavité de cuisson, les éléments chauffants, les grilles ou les lèche-frites pendant qu'elles sont encore chaudes.
- La sonde ne doit pas être rangée à l'intérieur de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Assurez-vous que la fiche de la sonde soit complètement insérée dans la prise.
- N'utilisez pas la sonde pour insérer ou retirer des aliments de la cavité de cuisson.

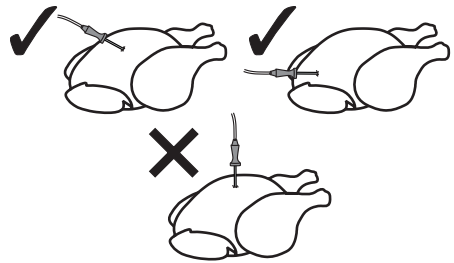
Avec la sonde de température, vous pouvez cuire avec précision des rôtis, des carrés, de la viande de différentes coupes et tailles.

La sonde, en effet, permet une cuisson parfaite des aliments grâce au contrôle précis de la température au cœur de l'aliment.

La température au cœur de l'aliment est mesurée par un capteur de température situé à l'intérieur de la pointe.

Application correcte de la sonde

1. Positionnez l'aliment sur une lèche-frite.
2. Insérez la pointe de la sonde dans l'aliment en dehors du four.
3. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que la sonde de température soit insérée dans la partie la plus épaisse de l'aliment, transversalement et au moins pour les 3/4 de sa longueur, mais qu'elle ne touche pas la lèche-frite située en-dessous et qu'elle ne sorte pas de l'aliment lui-même.



Pour une mesure précise de la température au cœur de l'aliment, la pointe de la sonde ne doit pas entrer en contact avec les os ou les parties grasses.



La température minimale recommandée pour la cuisson avec sonde est de 120°C, à l'exception de la cuisson à basse température (voir chap. 3.8).



Utilisation

Programmation d'une cuisson avec la sonde de température

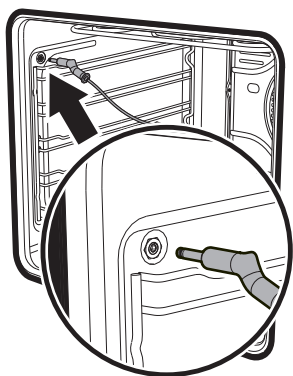
Avec préchauffage :

1. Sélectionnez une cuisson manuelle (voir « Allumage du four principal »).
2. Après le préchauffage, ouvrez la porte et placez la lèchefrite sur laquelle l'aliment à cuire est rangé sur les glissières appropriées.
3. Insérez la fiche jack de la sonde dans la prise latérale appropriée en utilisant la sonde elle-même pour ouvrir le couvercle.



Température élevée à l'intérieur du four durant l'utilisation
Risque de brûlures


- Protégez vos mains avec des gants thermiques lorsque vous utilisez la sonde.



4. Fermez la porte.
5. Appuyez sur la touche  pendant quelques secondes ; appuyez de nouveau sur la touche . L'afficheur montre la température cible par défaut  pendant que le symbole  clignote.
6. Utilisez les touches  et  pour régler la température cible entre une valeur minimale et maximale.



- **Température cible minimale :** correspond à la température instantanée mesurée par la sonde plus 2°C.
- **Température cible maximale :** 99°C






7. Attendez quelques secondes ou appuyez sur la touche  pour afficher la température instantanée mesurée par la sonde.

À ce stade, la cuisson se poursuivra jusqu'à ce que la température instantanée mesurée par la sonde corresponde à la température cible fixée par l'utilisateur.



Sans préchauffage :

1. Ouvrez la porte.
2. Placez la lèchefrite sur laquelle est posé l'aliment à cuire avec la sonde appliquée.
3. Insérez la fiche jack de la sonde dans la prise latérale appropriée en utilisant la sonde elle-même pour ouvrir le couvercle.
4. Réglez la cuisson avec la sonde comme indiqué aux étapes 5, 6 et 7 du paragraphe précédent.
5. Réglez une cuisson manuelle en sélectionnant la température et la fonction de cuisson (voir « Allumage du four principal »).



1. Appuyez et maintenez enfoncée la touche  pour activer le temporisateur minuteur ; appuyez de nouveau sur  pour afficher la température cible, et intervenir sur les touches  et  pour la régler pendant la cuisson.
2. Appuyez de nouveau sur  ou attendez 5 secondes pour revenir au mode cuisson.

Lorsque la cuisson avec une sonde de température est en cours



Lors de l'utilisation de la sonde de température, il n'est pas possible de régler une cuisson programmée ou une cuisson temporisée.



Lorsque vous cuisinez avec une sonde de température, les touches  et  n'ont aucun effet.



Utilisation

En fin de cuisson

Lorsque la température cible réglée pour la sonde de température est atteinte, les éléments chauffants sont désactivés et l'appareil émet une série de signaux sonores.

1. Appuyez sur une touche de l'horloge programmeur pour arrêter la sonnerie.
2. Ouvrez la porte.
3. Retirez la sonde de l'aliment et de la prise.
4. Retirez l'aliment de la cavité de cuisson.
5. Assurez-vous que le couvercle de protection soit bien fermé.

Tableau indicatif des cuissons (four auxiliaire)

Mets	Poids (Kg)	Fonction	Niveau	Température (°C)	Temps (minutes)	
Lapin rôti	1	Statique	2	190 - 200	85 - 90	
Poulet rôti	1	Statique	2	190 - 200	80 - 85	
					Côté 1	Côté 2
Côtes	0.8	Gril	4	250	13	5
Hamburgers	0.6	Gril	4	250	7	3
Saucisses de porc	0.6	Gril	4	250	15	-
Ribs	0.7	Gril	4	250	30 -	-
Lard	0.6	Gril	4	250	10	3

Les temps indiqués dans le tableau ne comprennent pas les temps de préchauffage et sont indicatifs.



Tableau indicatif des cuissons (four principal)

Mets	Poids (Kg)	Fonction	Niveau	Température (°C)	Temps (minutes)	
Lasagnes	3 - 4	Statique	1	220 - 230	45 - 50	
Pâtes au four	3 - 4	Statique	1	220 - 230	45 - 50	
Rôti de veau	2	Turbo/Chaleur tournante	2	180 - 190	90 - 100	
Échine de porc	2	Turbo/Chaleur tournante	2	180 - 190	70 - 80	
Saucisses	1,5	Gril ventilé	4	260	15	
Rôti de bœuf	1	Turbo/Chaleur tournante	2	200	40 - 45	
Lapin rôti	1,5	Chaleur tournante	2	180 - 190	70 - 80	
Poitrine de dinde	3	Turbo/Chaleur tournante	2	180 - 190	110 - 120	
Cou de porc au four	2 - 3	Turbo/Chaleur tournante	2	180 - 190	170 - 180	
Poulet rôti	1,2	Turbo/Chaleur tournante	2	180 - 190	65 - 70	
					Côté 1	Côté 2
Côtelettes de porc	1,5	Gril ventilé	4	260	15	5
Ribs	1,5	Gril ventilé	4	260	10	10
Lard de porc tranché	0,7	Gril	5	260	7	8
Filet de porc	1,5	Gril ventilé	4	260	10	5
Filet de bœuf	1	Gril	5	260	10	7
Truite saumonée	1,2	Turbo/Chaleur tournante	2	150 - 160	35 - 40	
Lotte	1,5	Turbo/Chaleur tournante	2	160	60 - 65	
Turbot	1,5	Turbo/Chaleur tournante	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Chaleur tournante	2	260	8 - 9	
Pain	1	Chaleur tournante	2	190 - 200	25 - 30	
Fougasse	1	Turbo/Chaleur tournante	2	180 - 190	20 - 25	
Savarin	1	Chaleur tournante	2	160	55 - 60	
Tarte confiture	1	Chaleur tournante	2	160	35 - 40	
Tarte à la ricotta	1	Chaleur tournante	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellinis farcis	1	Turbo/Chaleur tournante	2	160	20 - 25	
Gâteau paradis	1,2	Chaleur tournante	2	160	55 - 60	
Beignets	1,2	Turbo/Chaleur tournante	2	180	80 - 90	
Génoise	1	Chaleur tournante	2	150 - 160	55 - 60	
Gâteau de riz	1	Turbo/Chaleur tournante	2	160	55 - 60	
Brioche	0,6	Chaleur tournante	2	160	30 - 35	

Les temps indiqués dans le tableau ne comprennent pas les temps de préchauffage et sont indicatifs.



Utilisation

Tableau indicatif des cuissons avec sonde de température (four principal)

Type et morceau de viande	Température cible (°C)
Bœuf	
Rôti de bœuf : saignant	50 - 53
Rôti de bœuf : rosé	55 - 58
Rôti de bœuf : à point	65 - 70
Côte de bœuf : saignant*	50
Côte de bœuf : rosé*	58
Côte de bœuf : à point*	70
Porc	
Rôti d'échine	80 - 85
Épaule	80 - 85
Saucisses**	75 - 80
Veau	
Rôti de veau	75 - 80
Volaille	
Poulet entier	80 - 85
Dinde entière	80 - 85
Rôti de dinde (entier ou poitrine)	80 - 85
Agneau	
Gigot d'agneau avec os (saignant)	65
Gigot d'agneau avec os (bien cuit)	75 - 80
Cuisson à basse température	
Bœuf/rôti de bœuf : saignant***	50 - 54
Bœuf/rôti de bœuf : rosé***	55 - 60
* Les températures indiquées peuvent varier en fonction de l'épaisseur du filet.	
** Pour aliments en viandes saucisses, nous recommandons une fonction appropriée pour un bon dorage externe.	
*** Il est conseillé de faire dorer la viande dans la poêle de chaque côté pendant quelques minutes, avant la cuisson au four.	



4 Nettoyage et entretien

Avertissements



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de racloirs métalliques tranchants.
- Ne lavez pas au lave-vaisselle les parties amovibles comme les grilles de la plaque de cuisson, les couronnes et les chapeaux.
- Ne renversez pas de sucre ou des mélanges sucrés sur la plaque durant la cuisson et ne posez pas de matériel ou de substances qui risquent de fondre (plastique ou feuilles d'aluminium). Le cas échéant, éteignez immédiatement les zones de cuisson et nettoyez avec le racloir fourni lorsque la plaque est encore tiède.



On conseille d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le fabricant.

Nettoyage des surfaces

Pour une bonne conservation des surfaces, nettoyez-les régulièrement après chaque utilisation, après les avoir laissées refroidir.

Nettoyage ordinaire quotidien

N'utilisez que des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni acides à base de chlore.

Versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

Taches d'aliments ou résidus

Évitez absolument d'utiliser des éponges en acier et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.

Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

Évitez de laisser sécher à l'intérieur de l'appareil des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture) car ils peuvent abîmer l'émail à l'intérieur de l'appareil.



Après les opérations de nettoyage, il faut sécher soigneusement l'appareil car les coulées de détergent ou d'eau risquent d'en compromettre le fonctionnement correct ainsi que son aspect esthétique.



Nettoyage et entretien

4.1 Nettoyage de la plaque de cuisson

Nettoyage de la plaque en vitrocéramique

Les éventuelles traces claires dues à l'utilisation de casseroles à fond en aluminium peuvent être éliminées avec un chiffon humide imprégné de vinaigre.

Si, après la cuisson, il devait rester des résidus brûlés, enlevez-les avec le racloir fourni avec l'appareil, rincez à l'eau et essuyez bien avec un chiffon propre. L'utilisation constante du racloir réduit sensiblement l'emploi de produits chimiques pour le nettoyage quotidien de la plaque de cuisson.

Les grains de sable tombés sur la plaque de cuisson durant le nettoyage de la salade ou des pommes de terre, risquent de rayer la surface lorsque vous déplacez les casseroles.

Éliminez immédiatement les éventuels grains de sable de la surface de cuisson.

Les changements de couleur n'influencent ni le fonctionnement ni la stabilité du verre. En effet, il ne s'agit pas de modifications du matériau de la plaque de cuisson, mais de simples résidus qui n'ont pas été éliminés et qui ont carbonisé.

Des **zones brillantes** peuvent se former suite au frottement du fond des casseroles, surtout si celles-ci sont en aluminium, et à l'utilisation de détergents non appropriés. Il est difficile de les éliminer avec des produits de nettoyage courants. Il peut être nécessaire de répéter plusieurs fois les opérations de nettoyage. L'utilisation de détergents agressifs ou le frottement opéré par le fond des casseroles risque d'effacer avec le temps les décorations de la plaque de cuisson et de contribuer à la formation de taches.

Nettoyage hebdomadaire

Nettoyez et traitez la plaque de cuisson une fois par semaine avec un produit courant pour le nettoyage de la vitrocéramique. Respectez toujours les instructions du producteur. Le silicone présent dans ces produits génère une pellicule de protection hydrofuge et anti-saleté. Toutes les taches restent sur la pellicule et peuvent être facilement éliminées. Ensuite, séchez la surface avec un chiffon propre. Veillez à ne pas laisser de restes de détergent sur la surface de cuisson pour éviter toute réaction agressive au réchauffement entraînant une modification de la structure.

Manettes



Pour le nettoyage des manettes, n'utilisez pas de produits agressifs contenant de l'alcool ni des produits pour le nettoyage de l'acier ou du verre, car ils risqueraient de provoquer des dégâts permanents.

Nettoyez les manettes avec un chiffon doux, légèrement imbibé d'eau tiède et séchez-les soigneusement. Pour les extraire, tirez-les hors de leur logement.



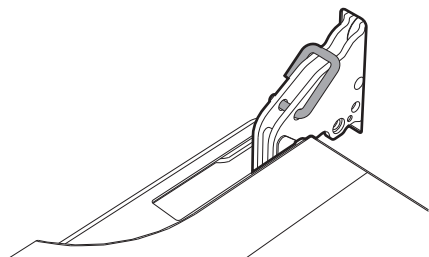
4.2 Nettoyage de la porte

Démontage de la porte

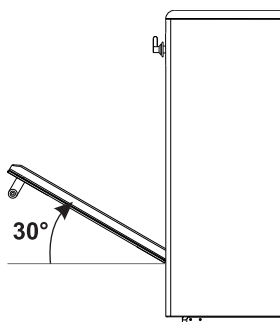
Pour faciliter le nettoyage, on conseille d'enlever la porte et de la placer sur un chiffon.

Pour enlever la porte, procédez comme suit :

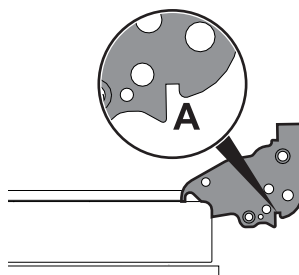
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



2. Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en formant un angle d'environ 30° et extrayez-la.



3. Pour remonter la porte, introduisez les charnières dans les fentes prévues à cet effet sur le four en vous assurant que les rainures **A** sont complètement posées contre les fentes. Abaissez la porte puis, après l'avoir positionnée, sortez les pivots des trous des charnières.



Nettoyage des vitres de la porte

On conseille de nettoyer constamment les vitres de la porte. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de saleté résistante, lavez avec une éponge humide et un détergent normal.

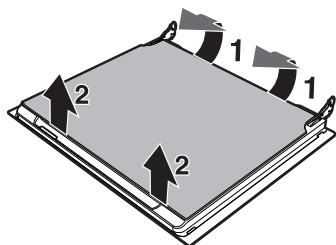


Nettoyage et entretien

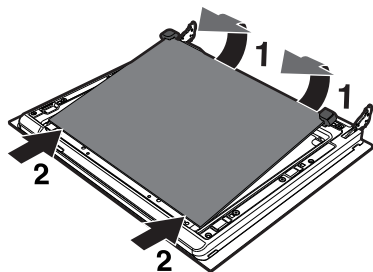
Démontage des vitres internes

Pour faciliter le nettoyage, les vitres internes qui composent la porte peuvent être démontées.

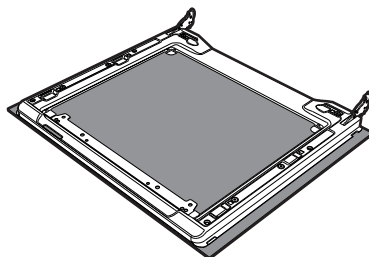
1. Démontez la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1). De cette manière, on dégage de leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four.
2. Ensuite, tirez la vitre par l'avant vers le haut (2).



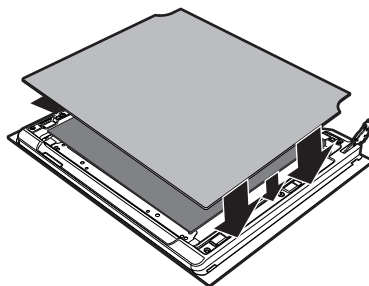
3. Démontez la vitre intermédiaire en la soulevant vers le haut, en suivant la procédure décrite pour la vitre interne mais en veillant à pousser la partie avant de la vitre (2) vers l'intérieur de l'appareil.



4. Nettoyez la vitre externe et les vitres démontées précédemment. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.



5. Remettez les vitres en place en suivant les opérations de démontage en sens inverse.
6. Repositionnez la vitre interne. Veillez à centrer et à encastrer les 4 pivots dans leurs logements sur la porte, par une légère pression.

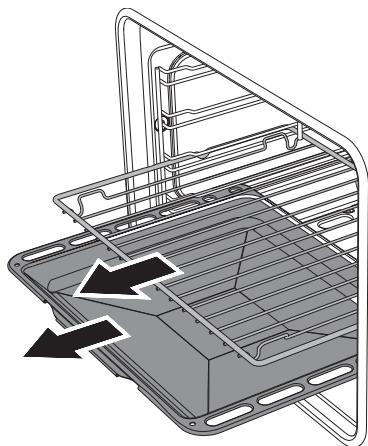




4.3 Nettoyage des cavités de cuisson

Pour une bonne conservation des cavités de cuisson, il faut les nettoyer régulièrement après les avoir laissées refroidir.

Évitez de laisser sécher des résidus d'aliments à l'intérieur des cavités de cuisson pour ne pas endommager l'émail. Extrayez toutes les parties amovibles.

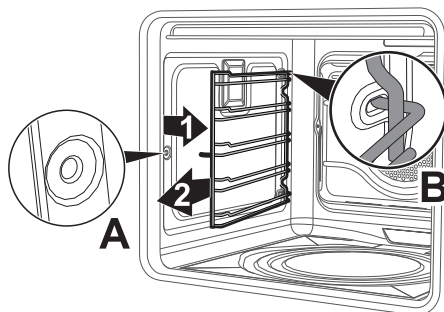


Démontage des glissières de support pour grilles et lèchefrites

Le démontage des cadres de support facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales. Cette opération doit être effectuée chaque fois que vous utilisez le cycle de nettoyage automatique (sur certains modèles uniquement).

Pour démonter les glissières de support : Tirez la glissière vers l'intérieur du four pour la dégager de l'encastrement **A**, puis extrayez-la des logements **B** situés à l'arrière.

Au terme du nettoyage, répétez les opérations décrites précédemment pour repositionner les glissières de support.



Pour faciliter les opérations de nettoyage, on conseille de démonter :

- la porte ;
- les glissières de support pour grilles et lèchefrites ;
- le joint d'étanchéité du four.



Il est conseillé de faire fonctionner le four à la température maximale pendant environ 15/20 minutes après l'utilisation de produits spécifiques, afin d'éliminer les éventuels résidus.



Nettoyage et entretien

4.4 Pyrolyse



La pyrolyse est un procédé de nettoyage automatique à haute température qui dissout la saleté. Grâce à ce procédé, on peut nettoyer l'intérieur de la cavité de cuisson avec une facilité extrême.



La pyrolyse ne concerne que le four principal.



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- Éliminez de l'intérieur de la cavité de cuisson les résidus consistants d'aliments ou les débordements datant des cuissons précédentes.

Opérations préliminaires

Avant de démarrer la pyrolyse :

- Nettoyez la vitre interne en suivant les indications usuelles de nettoyage.
- En cas d'incrustations obstinées vaporisez sur la vitre un produit pour le nettoyage des fours (lisez les avertissements figurant sur le produit) ; laissez agir 60 minutes puis rincez et séchez la vitre avec du papier de cuisine ou un chiffon en microfibre.
- Enlevez complètement tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Enlevez les glissières de support pour grilles et lèchefrites.
- Fermez la porte.

Réglage de la pyrolyse

- Tournez la manette des fonctions sur le symbole **P**. L'afficheur montre automatiquement le symbole **A** et le message **dur** alternés à la durée minimale de la pyrolyse (2 heures).
- Dans un délai de 5 secondes, appuyez sur les touches **-** ou **+** pour programmer la durée du cycle de nettoyage d'un minimum de 120 minutes à un maximum de 3 heures et 30 minutes. Les minutes sélectionnées seront indiquées par les segments internes de l'horloge tandis que les heures seront indiquées par les chiffres clignotants correspondants (1, 2 ou 3).



Durée conseillée de la pyrolyse :

- Peu sale : 120 minutes.
- Moyennement sale : 165 minutes.
- Très sale : 210 minutes.

- Après avoir sélectionné la durée de la pyrolyse, le voyant du thermostat commence à clignoter et la cavité de cuisson commence à chauffer (environ 5 secondes après la dernière intervention de l'utilisateur).
- Pour confirmer le démarrage de la pyrolyse, appuyez sur la touche **✓**, ou bien n'intervenez pas sur l'afficheur pendant au moins 5 secondes.



5. Une minute après le début de la pyrolyse, la porte est bloquée (le voyant du verrouillage porte s'allume) par un dispositif qui empêche toute tentative d'ouverture.






Il est impossible de sélectionner une fonction lorsque le verrouillage de la porte est activé.

6. À la fin de la pyrolyse tous les chiffres sur l'afficheur clignotent et un signal sonore signale la fin du cycle de nettoyage automatique.
7. Ramenez la manette des fonctions sur **0**.
8. Le voyant du verrouillage de la porte s'éteint, mais la porte reste bloquée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four revienne à des niveaux de sécurité.
9. Quand le four aura refroidi, ramassez les résidus à l'intérieur du four avec un chiffon humide en microfibre.

Réglage de la pyrolyse programmée

L'heure de début de la pyrolyse peut être programmée.

1. Sélectionnez la durée de la pyrolyse.
2. Après avoir choisi la durée de la pyrolyse (voir « Réglage de la pyrolyse »), appuyez et maintenez la touche  enfoncée pendant 2 secondes ; l'heure actuelle apparaît sur l'afficheur, ajoutée à la durée précédemment réglée, en alternance avec le message  et les symboles  et **A** (ce dernier clignote).
3. Dans un délai de 5 secondes, appuyez sur les touches  ou  pour sélectionner l'heure à laquelle on souhaite terminer le cycle de nettoyage.
4. Appuyez sur la touche  pour confirmer les données sélectionnées ; à ce stade, le symbole  s'éteint et le symbole **A** reste fixe.

FR



Lors du réglage de la pyrolyse, veillez à ne pas tourner la manette des fonctions. Dans ce cas, les données réglées par l'horloge programmateur seront effacées et devront être réglées de nouveau.



Durant la première pyrolyse des odeurs désagréables peuvent se dégager : elles sont dues à l'évaporation normale des substances huileuses de fabrication. Ce phénomène est parfaitement normal et il disparaît après la première pyrolyse.



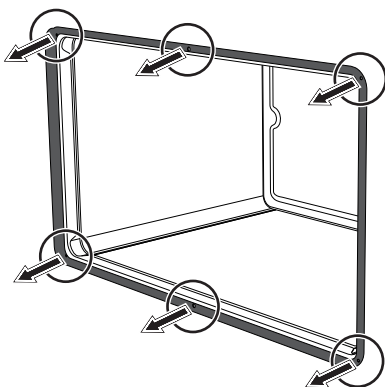
Durant la pyrolyse les turbines produisent un bruit plus intense dû à l'augmentation de la vitesse de rotation. Ce fonctionnement, conçu pour favoriser la dissipation de la chaleur, est tout à fait normal. À la fin de la pyrolyse, la ventilation continue automatiquement pendant un temps suffisant pour éviter la surchauffe des parois des meubles et de l'avant du four.

4.5 Entretien extraordinaire

Démontage et montage du joint

Pour démonter le joint :

- Décrochez les crochets positionnés aux 4 coins et au centre et tirez le joint vers l'extérieur.



Pour monter le joint :

- Accrochez les crochets positionnés aux 4 coins et au centre du joint.

Conseils pour l'entretien du joint

Le joint doit être souple et élastique.

- Pour maintenir le joint en parfait état de propreté, utilisez une éponge non abrasive et lavez-le à l'eau tiède.



Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne



Pièces sous tension électrique
Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.

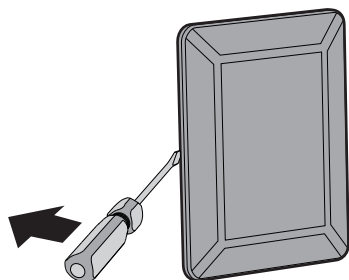


La cavité de cuisson contient une ampoule de 40 W.

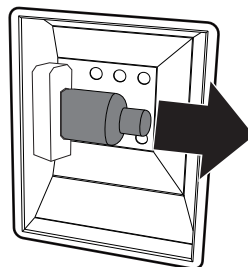
1. Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Enlevez les glissières de support pour grilles et lèche-frites.
3. Enlevez le couvercle de l'ampoule au moyen d'un ustensile (par exemple un tournevis).



Veillez à ne pas rayer l'émail de la paroi de la cavité de cuisson.

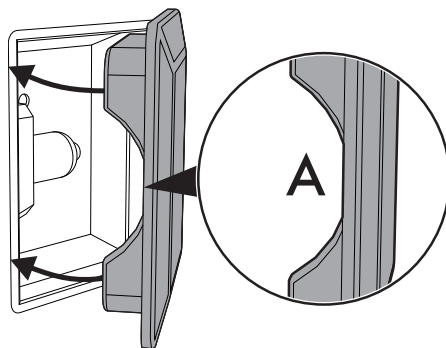


4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



Ne touchez pas directement l'ampoule halogène avec les doigts, mettez un gant de protection.

5. Insérez une ampoule neuve.
6. Remontez le couvercle. Le façonnage interne de la vitre (A) doit rester tourné vers la porte.



7. Enfoncez le couvercle à fond de manière à ce qu'il adhère parfaitement à la douille.



Installation

5 Installation

5.1 Positionnement



Appareil lourd
Danger de blessures par écrasement

- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.



Pression sur la porte ouverte
Risque de dommages à l'appareil

- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.



Dégagement de chaleur durant le fonctionnement de l'appareil
Risque d'incendie

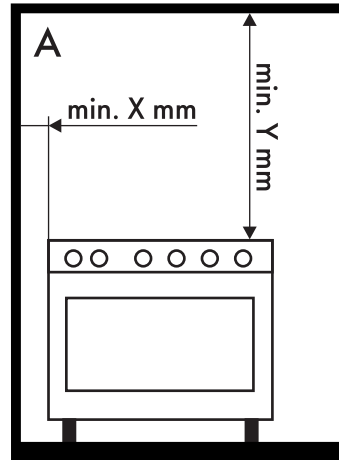
- Les placages, les colles ou les revêtements en plastique des meubles adjacents doivent être thermorésistants (minimum 90° C).

Cet appareil peut être installé contre des parois ; l'une d'entre elles doit dépasser en hauteur le plan de travail à une distance minimale de **X** mm du côté de l'appareil, comme l'illustrent les figures « **A** » et « **C** » des classes d'installation.

Les meubles suspendus au-dessus du plan de travail de l'appareil doivent être à une distance minimale de ce dernier de **Y** mm. Si l'on installe une hotte aspirante au-dessus de la plaque de cuisson, consultez le manuel d'instructions de cette dernière pour respecter la distance correcte.

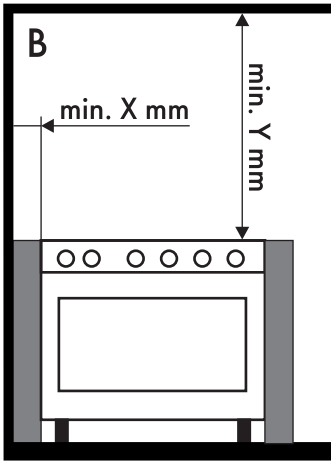
X	50 mm
Y	750 mm

Suivant le type d'installation, cet appareil appartient aux classes :

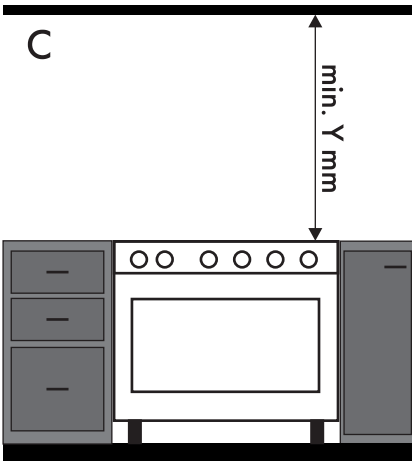


A - Classe 1

(Appareil pour installation libre)

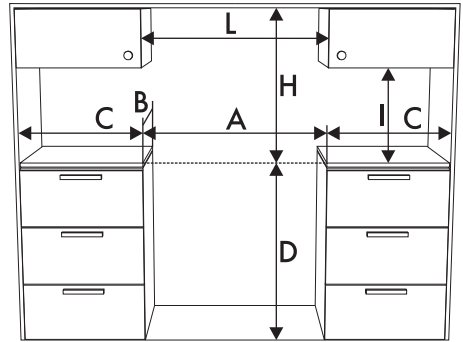


B - Classe 2 sous-classe 1
(Appareil encastré)



C - Classe 2 sous-classe 1
(Appareil encastré)

Dimensions hors tout de l'appareil



A	900 mm
B	600 mm
C¹	min. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	900 mm

¹ Distance minimale des murs latéraux ou de tout matériel inflammable.

² Largeur minimale de l'armoire (=A).

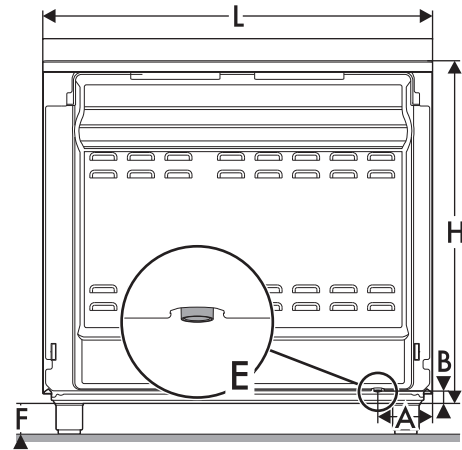


L'appareil doit être installé par un technicien qualifié et dans le respect des normes en vigueur.



Installation

Dimensions de l'appareil : emplacement branchement électrique (mm)



A	124
B	38
F	min. 70 - max. 110
H	809
L	898

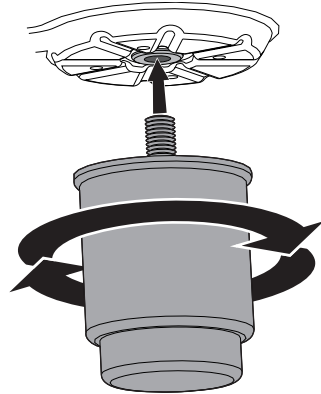
E = Branchement électrique

Positionnement et nivellement



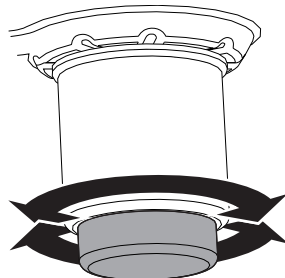
Appareil lourd
Risque de dommages à
l'appareil

- Insérez d'abord les pieds avant puis les pieds arrière.
- Après avoir réalisé le raccordement du gaz et le branchement électrique, vissez les quatre pieds fournis avec l'appareil.



Pour une bonne stabilité, il est indispensable que l'appareil soit correctement nivelé au sol :

- Vissez ou dévissez le pied de la partie inférieure jusqu'à ce que l'appareil soit bien nivelé et stabilisé au sol.



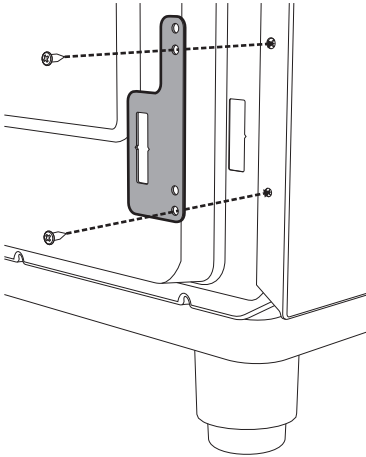


Fixation murale

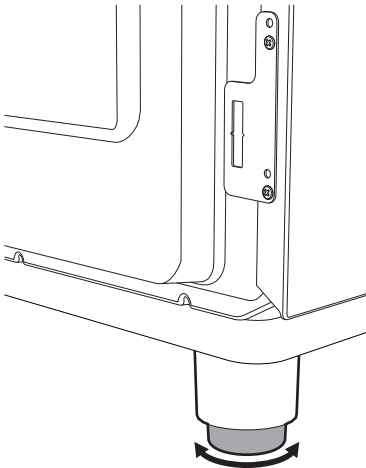


Les dispositifs de stabilisation doivent être installés afin d'éviter le basculement de l'appareil.

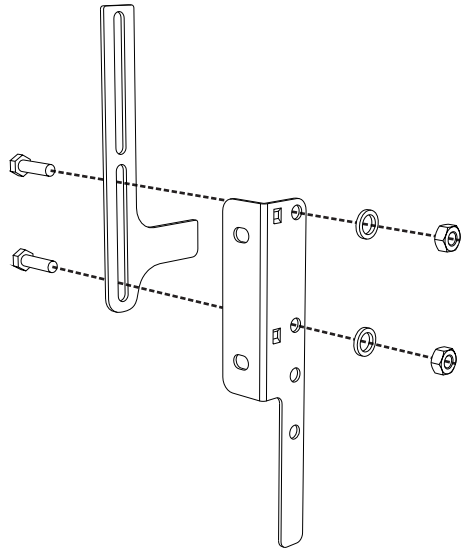
1. Vissez la plaquette de fixation au mur sur le dos de l'appareil.



2. Réglez la hauteur des 4 pieds.

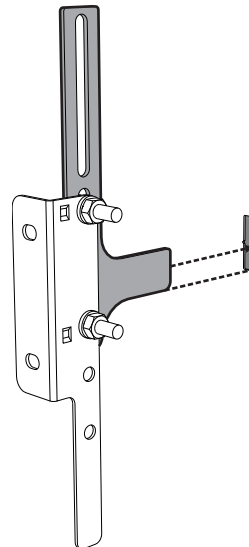


3. Assemblez la bride de fixation.



FR

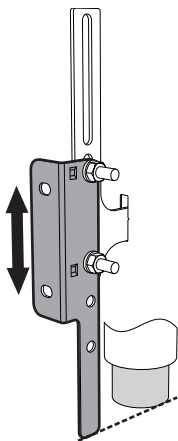
4. Alignez la base du crochet de la bride de fixation sur la base de la coupe de la plaquette de fixation au mur.



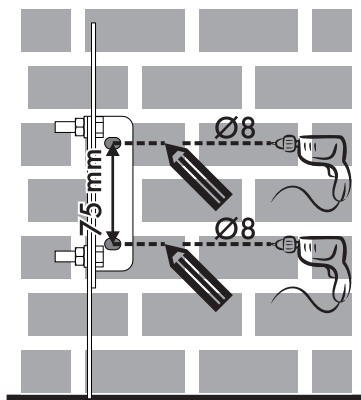
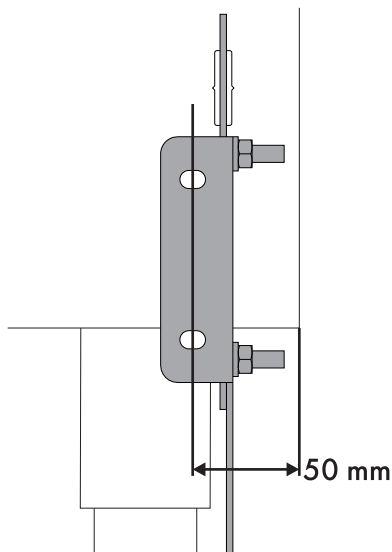


Installation

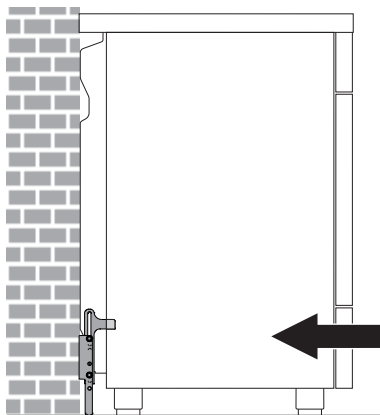
- Alignez la base de la bride de fixation jusqu'au sol et serrez les vis pour fixer les dimensions.
- Déplacez la bride sur le mur et marquez la position des trous à réaliser dans le mur.



- Considérez une distance de 50 mm du côté de l'appareil aux trous de la bride.



- Après avoir réalisé les trous dans le mur, utilisez des chevilles avec des vis pour fixer la bride sur le mur.
- Poussez la cuisinière vers le mur et simultanément introduisez la bride dans la plaquette fixée au dos de l'appareil.





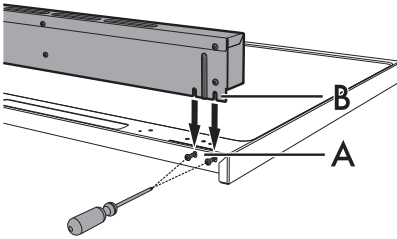
Montage du dossieret



Le dossieret fourni fait partie intégrante du produit ; fixez-le à l'appareil avant l'installation.

Le dossieret doit toujours être positionné et correctement fixé sur l'appareil.

1. À l'aide d'un tournevis, desserrez les 4 vis (**A**) situées à l'arrière de la plaque de cuisson (2 par côté).
2. Positionnez le dossieret sur la plaque.
3. Faites correspondre les rainures du dossieret (**B**) et les vis (**A**).



4. Fixez le dossieret sur la plaque en utilisant les 4 vis desserrées précédemment.

5.2 Branchement électrique



Tension électrique
Danger d'électrocution

- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- Munissez-vous de équipements de protection individuelle.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Mettez l'appareil hors tension.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90° C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5-2 Nm.

Informations générales

Vérifiez que les caractéristiques du réseau électrique sont adéquates aux données indiquées sur la plaque.

La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

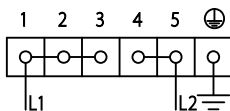
Effectuez la mise à la terre avec un câble plus long que les autres câbles d'au moins 20 mm.



Installation

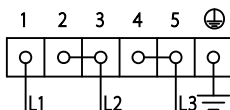
L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

- 220-240 V 2[~]



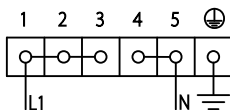
Câble **tripolaire 3 x 10 mm²**.

- 220-240 V 3[~]



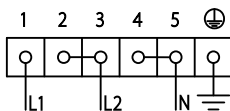
Câble **tétrapolaire 4 x 6 mm²**.

- 220-240 V 1N[~]



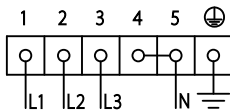
Câble **tripolaire 3 x 10 mm²**.

- 380-415 V 2N[~]



Câble **tétrapolaire 4 x 6 mm²**.

- 380-415 V 3N[~]

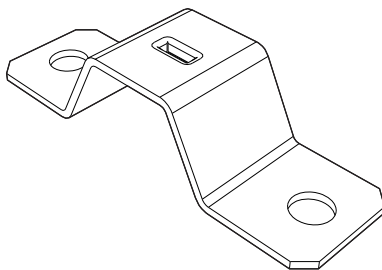


Câble **pentapolaire 5 x 4 mm²**.



Les câbles d'alimentation sont dimensionnés en tenant compte du facteur de simultanéité (conformément à la norme EN 60335-2-6).

Cavalier de rechange



En cas de raccordement biphasé ou triphasé, pour une fixation correcte du câble, il faut remplacer le cavalier installé par le cavalier fourni.

Branchement fixe

Préparez sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire conformément aux règles d'installation.

Le dispositif d'interruption doit être situé dans une position facilement accessible et à proximité de l'appareil.



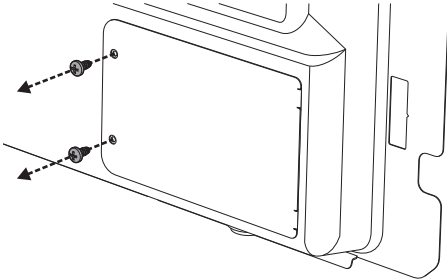
Les valeurs indiquées se réfèrent à la section du conducteur interne.



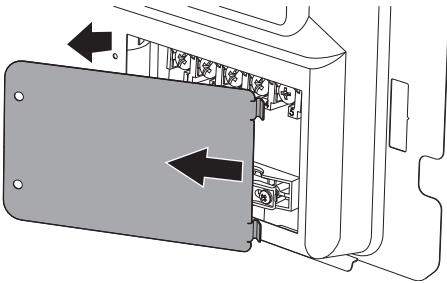
Accès au bornier

Pour brancher le câble d'alimentation, il faut accéder au bornier situé sur le carter postérieur :

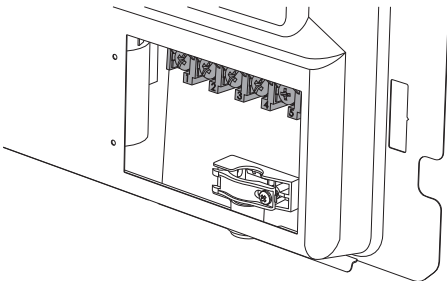
1. Enlevez les vis qui fixent la porte au carter postérieur.



2. Faites légèrement pivoter la porte et extrayez-la de son logement.

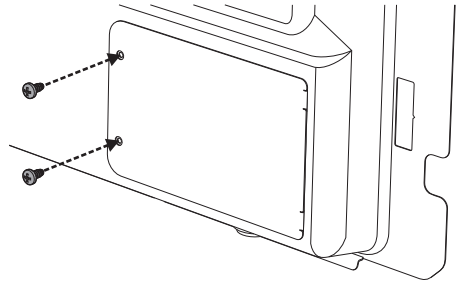


3. Installez le câble d'alimentation.



On conseille de desserrer la vis du serre-câble avant d'installer le câble d'alimentation.

4. Au terme des opérations, remplacez la porte sur le carter postérieur et fixez-la avec les vis enlevées précédemment.





5.3 Pour l'installateur

- Ne pliez ou ne coincez pas le câble de raccordement au réseau électrique.
- L'appareil doit être installé selon les schémas d'installation.
- Si l'appareil ne fonctionne pas correctement après avoir effectué toutes les vérifications, appelez le service après-vente autorisé le plus proche de chez vous.
- Lorsque l'appareil est correctement installé, veuillez instruire l'utilisateur sur la méthode de fonctionnement correcte.