Sommaire

1	**Avertissements**	**44**
1.1	Avertissements généraux de sécurité	44
1.2	Responsabilité du fabricant	49
1.3	But de l'appareil	49
1.4	Plaque d'identification	49
1.5	Ce manuel d'utilisation	49
1.6	Élimination	49
1.7	Pour économiser l'énergie	50
1.8	Comment lire le manuel d'utilisation	51
2	**Description**	**52**
2.1	Description générale	52
2.2	Plan de cuisson	53
2.3	Panneau de commandes	54
2.4	Autres parties	54
2.5	Accessoires disponibles	55
3	**Utilisation**	**56**
3.1	Avertissements	56
3.2	Utilisation des accessoires	58
3.3	Utilisation du plan de cuisson	58
3.4	Utilisation du compartiment de rangement	63
3.5	Utilisation du four	63
3.6	Conseils pour la cuisson	65
3.7	Horloge programmateur	67
4	**Nettoyage et entretien**	**71**
4.1	Avertissements	71
4.2	Nettoyage des surfaces	71
4.3	Nettoyage de la plaque de cuisson	72
4.4	Démontage de la porte	73
4.5	Nettoyage des vitres de la porte	73
4.6	Démontage des vitres internes	74
4.7	Nettoyage de la cavité de cuisson	75
4.8	Pyrolyse : nettoyage automatique du four	76
4.9	Entretien extraordinaire	78
5	**Installation**	**79**
5.1	Branchement électrique	79
5.2	Positionnement	81
5.3	Pour l'installateur	83

FR

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

Dommages 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 à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une formation ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués.
- 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.

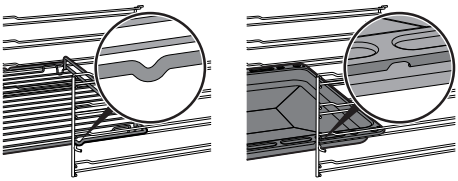
Avertissements

- 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.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.
- Afin d'éviter tout danger, si le câble d'alimentation est endommagé, contactez le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.
- Ne touchez pas la pointe métallique de la sonde de température après une cuisson.

Avertissements

Dommages 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
- Risque d'incendie : ne laissez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Ne laissez pas la sonde de température à l'intérieur de la cavité de cuisson lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- 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, conforme à la directive européenne DEEE (2012/19/UE), doit être éliminé séparément des autres déchets au terme de son cycle de vie. 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 avec la fiche.



Tension électrique
Danger d'électrocution

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

- 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 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.

1.8 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

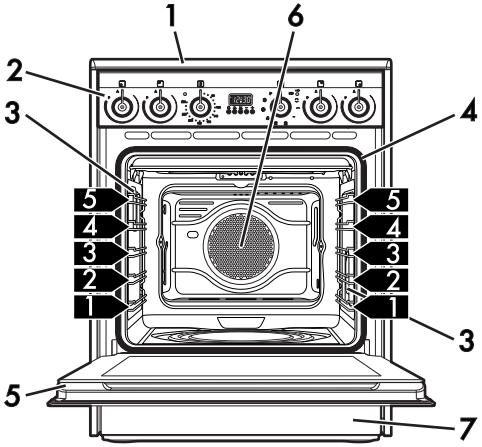
Suggestion

1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.

2 Description

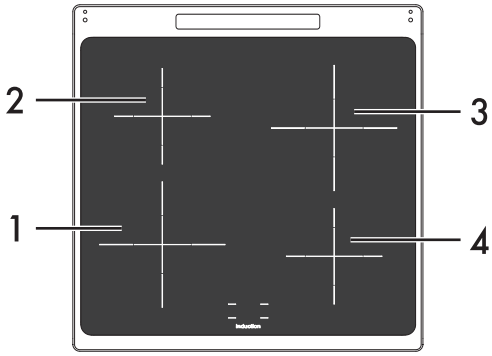
2.1 Description générale



1 Plan de cuisson
2 Panneau de commandes
3 Lampe
4 Joint
5 Porte
6 Turbine
7 Compartiment de rangement
1,2,3... Niveau du châssis de support pour grilles et lèchefrites

FR

2.2 Plan de cuisson



Zone	Dimensions (H x L - mm)	Puissance max. absorbée (W)*	Puissance absorbée en fonction booster (W)*
1	210 x 210	2300	3000
2	160 x 160	1300	1400
3	210 x 210	2300	3000
3	160 x 160	1300	1400

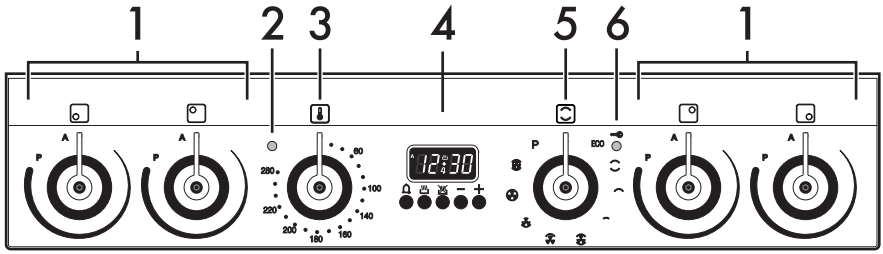
* les puissances sont indicatives et peuvent varier suivant le récipient utilisé ou les sélections effectuées.

Avantages de la cuisson par induction

Le plan de cuisson est muni 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 créé 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 le plan 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 Manettes de commande de la zone de cuisson

Elles sont utiles pour commander les zones de cuisson du plan à induction. Tournez les manettes en sens horaire pour régler la puissance de fonctionnement de la plaque, d'un minimum de **1** à un maximum de **9**. La puissance de fonctionnement est indiquée sur l'afficheur positionné sur le plan de cuisson.

2 Voyant

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.

3 Manette de la température

Cette manette permet de sélectionner la température de cuisson.

Tournez la manette en sens horaire sur la valeur souhaitée comprise entre le minimum et le maximum.

4 Horloge programmateur

Elle sert à afficher l'heure actuelle et à programmer la minuterie.

5 Manette des fonctions

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

6 Voyant blocage porte

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

2.4 Autres parties

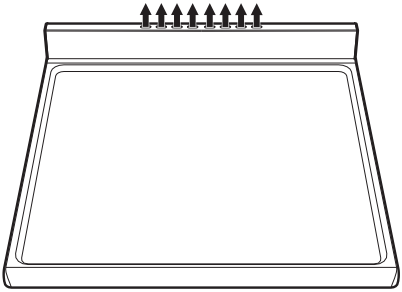
Plaques de positionnement

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

Ventilation de refroidissement

La turbine refroidit l'appareil 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.

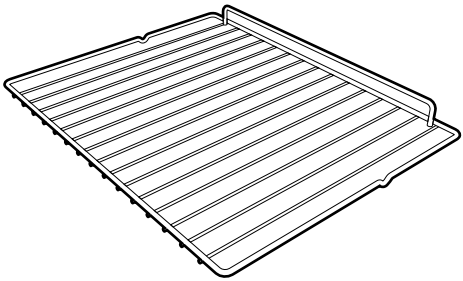


Éclairage interne

L'éclairage interne du four se met en marche lorsqu'on ouvre la porte (sur certains modèles uniquement) ou quand on sélectionne une fonction quelconque, à l'exception de la fonction P.

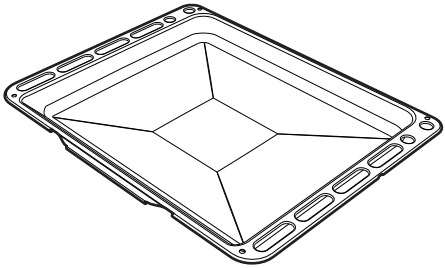
2.5 Accessoires disponibles

Grille



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

Lèchefrite 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.

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

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

FR

3 Utilisation

3.1 Avertissements

Température élevée à l'intérieur de l'appareil 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
- 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 l'huile 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 la sole de la chambre de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- 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 sur la sole de la chambre 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 doivent être placés à l'intérieur du périmètre du plan de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.
- En cas de débordement, éliminez le liquide en excès du plan de cuisson.
- Ne posez pas sur le plan 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.
- Ne l'utilisez pas 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 du four.
- N'utilisez pas et ne laissez pas du matériel inflammable 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 ni de récipients fermés à l'intérieur du four.
- Ne laissez pas le four 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

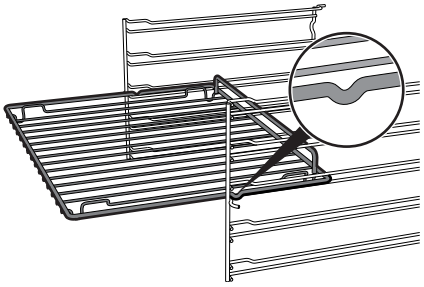
5. Positionnez une casserole pleine d'eau sur chacune des zones de cuisson antérieures et allumez-les à la puissance maximale pendant au moins 30 minutes.
6. Au bout de 30 minutes, éteignez les zones de cuisson antérieures et répétez l'opération sur les zones de cuisson postérieures et sur l'éventuelle 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.

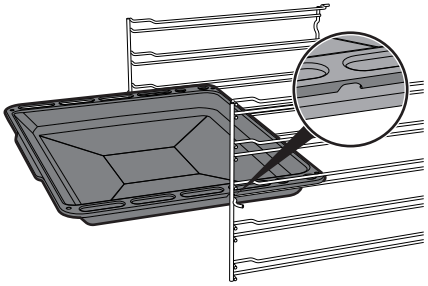
3.2 Utilisation des accessoires

Grilles et lèchefrites

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

- Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité empêchent l'extraction accidentelle de la grille et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière du four.



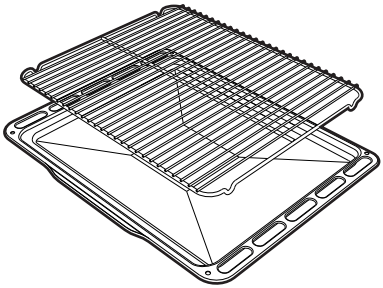


Introduisez complètement les grilles et les lèchefrites dans le four jusqu'à l'arrêt.

Nettoyez les lèchefrites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

Grille pour lèchefrite

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



3.3 Utilisation du plan de cuisson

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

Toutes les commandes et les contrôles 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 en sens horaire 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.

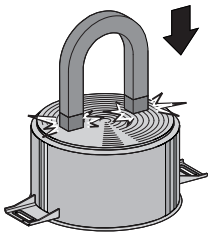
Récipients appropriés :

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

Récipients inappropriés :

- Les récipients en cuivre, en aluminium, en verre réfractaire, en bois, en céramique et en terrecuite.

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 le récipient une petite quantité d'eau, posez-le sur une zone de cuisson et allumez la plaque. Si le symbole U 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'efficience du système de réchauffage jusqu'à empêcher la détection de la casserole sur la plaque.

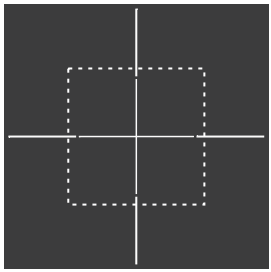
Reconnaissance de la casserole

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 U 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 U 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 dans la reconnaissance de la casserole : Le diamètre minimum de la base de la casserole est indiqué par le signe graphique en forme de 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 H 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.

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 sélectionné	Approprié pour :
0	Position OFF
1 - 2	Cuisson de quantités réduites d'aliments (puissance minimale)
3 - 4	Cuisson
5 - 6	Cuisson de grandes quantités d'aliments, rôtissage de pièces
7 - 8	Rôtir, rissolement avec de la farine
9	Rôtir
P	Rôtir / Rissoler, cuire (puissance maximale)

*** voir fonction booster**

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  s'affiche.
2. Sélectionnez, dans un délai de 3 secondes, la puissance de réchauffage souhaitée (**1...8**). La puissance sélectionnée et le symbole  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.

Fonction Booster

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

1. Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **P** pendant deux secondes, puis relâchez.
2. Le symbole  s'affiche à l'écran.
3. Après environ 5 minutes, la fonction Booster est automatiquement désactivée et la cuisson se poursuit 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.

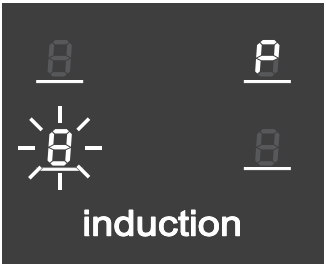
La fonction booster est prioritaire sur la fonction accélérateur de réchauffage.

Gestion de la puissance

Le plan de cuisson est muni 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.



La priorité est fournie par la dernière zone sélectionnée.

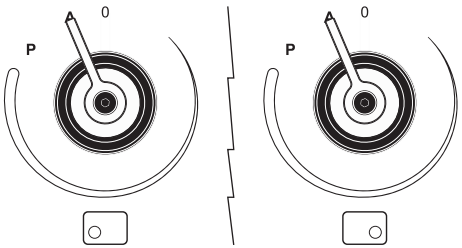
Limitation de la puissance de la plaque

La plaque à induction est configurée à l'usine pour fonctionner à une puissance de **7,4 kW**, mais on peut la limiter pour qu'elle fonctionne à **4,5 kW** - **3,8 kW** - **3 kW** - **2,6 kW** et **1,9 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 des zones avant gauche et avant droite en sens inverse horaire sur « **A** » et maintenez cette position pendant trois secondes.



Les afficheurs des zones postérieure gauche et postérieure droit affichent « **7.** » et « **4** » (puissance à 7,4 kW).

3. Relâchez les manettes.
4. Répétez les étapes numéro 2 et 3 pour changer la limite de puissance jusqu'aux indications « 4 » et « 5 » (puissance à 4,5 kW), « 3 » et « 8 » (puissance à 3,8 kW), « 3 » et « 0 » (puissance à 3 kW), « 2 » et « 6 » (puissance à 2,6 kW), « 1 » et « 9 » (puissance à 1,9 kW).
5. Après avoir relâché les manettes sur la valeur de la puissance souhaitée, attendez l'extinction des afficheurs pour enregistrer les modifications.

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

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.

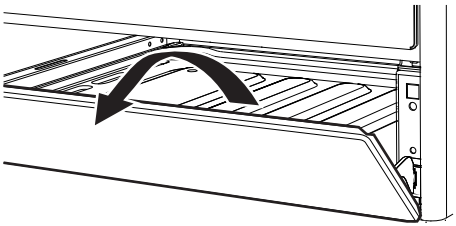
Pour désactiver le verrouillage des commandes, répétez les opérations décrites précédemment.

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.

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 vous. Il peut être utilisé pour ranger les casseroles ou les objets métalliques qui sont nécessaires pour l'utilisation du four.



3.5 Utilisation du four

Allumage du four

Pour allumer le four :

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.

Liste des fonctions



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. Idéal 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, combiné au tournebroche (si prévu), il permet un dorage uniforme en fin de cuisson. Idéal pour les saucisses, les côtelettes, le bacon. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier la viande



Petit gril

Cette fonction permet, grâce à la chaleur qui se dégage du seul élément central, 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 ventilé

Le fonctionnement de la turbine, associé à la cuisson traditionnelle, assure des cuissons homogènes même en cas de recettes complexes. Idéal pour biscuits et 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. Idéal pour les gros morceaux de viande (ex. jarret de porc).



Sole ventilée

La combinaison de la turbine et de la seule résistance inférieure 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. Idéal pour tout type d'aliment.

Sur les modèles à pyrolyse, les fonctions spéciales de décongélation et de levage sont réunies en une seule fonction.



Circulaire ventilée

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. Idéal pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses.

ECO

Eco

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.

Dans la fonction ÉCO évitez l'ouverture de la porte pendant la cuisson.

Dans la fonction ÉCO, les temps de cuisson (et d'un éventuel préchauffage) sont plus longs et peuvent dépendre de la quantité d'aliments introduits dans la cavité du four.

La fonction ÉCO est une fonction de cuisson délicate et est recommandée pour la cuisson à des températures ne dépassant pas 210°C ; Pour des cuissons à des températures plus élevées, il est recommandé de choisir une autre fonction.

P

Pyrolyse

Lorsqu'on sélectionne cette fonction, le four atteint des températures atteignant 500°C qui détruisent tous les résidus gras qui se forment sur les parois du four.

3.6 Conseils pour la cuisson

Conseils généraux

- Utilisez une fonction ventilée pour obtenir une cuisson uniforme sur toutes les plaques.
- 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).
- L'utilisation simultanée de plusieurs fours peut influencer le résultat final de la cuisson.

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 cuillère sur la viande. Il est prêt lorsqu'il est ferme ; dans le cas contraire, poursuivrez la cuisson pendant quelques minutes.

Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé

- Vous pouvez griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ou préchauffé si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.
- Avec la fonction Gril ventilé, on conseille de préchauffer le four avant de mettre les viandes à 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 haute au niveau du symbole  pour optimiser la cuisson.
- Les aliments doivent être assaisonnés avant la cuisson. Ajoutez l'huile et le beurre liquéfié avant la cuisson.
- Utilisez la lèchefrite four au premier niveau en bas pour récupérer les liquides produits par le rôtissage.
- La durée des cuissons au gril ne doit pas dépasser 60 minutes (fours multifonctions) ou 30 minutes (four auxiliaire).

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.
- 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.
- Durant la cuisson de gâteaux ou de légumes, une condensation excessive peut se déposer sur la vitre. Pour éviter ce phénomène, ouvrez la porte deux fois environ durant la cuisson en faisant très attention.

Conseils pour la décongélation et le levage

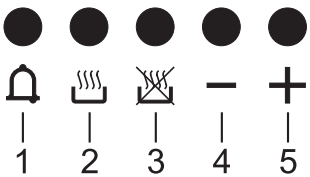
- Positionnez les aliments congelés dans un récipient sans couvercle et hors de l'emballage au premier niveau du four.
- Évitez de superposer les aliments.
- Pour décongeler la viande, utilisez une grille positionnée au deuxième niveau et une lèchefrite au premier niveau. De cette manière, les aliments ne sont pas au contact du liquide de décongélation.
- Couvrez les parties les plus délicates d'une feuille d'aluminium.
- Pour une pâte bien levée, positionnez un récipient contenant de l'eau sur la sole du four.

Pour économiser l'énergie

- 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 l'intérieur de l'appareil.

3.7 Horloge programmateur





1 Touche temporisateur minuterie

2 Touche durée de cuisson

3 Touche fin de cuisson

4 Touche diminution de la valeur

5 Touche augmentation de la valeur

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

Enfoncez simultanément les touches et pour remettre à zéro l'horloge programmateur.

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 simultanément sur les touches et . Le symbole rond entre les heures et les minutes clignote.
2. Avec les touches — ou + il est possible de régler l'heure. Maintenez la touche enfoncée pour avancer rapidement.
3. Appuyez sur la touche ou attendez 5 secondes. Le symbole rond 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.

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. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez sur la touche . L'afficheur montrera les chiffres et le symbole s'affiche entre les heures et les minutes ;
2. Appuyez sur les touches — ou + pour sélectionner les minutes souhaitées.
3. Attendez 5 secondes environ sans appuyer sur aucune touche pour activer la fonction. L'afficheur montre l'heure actuelle avec les symboles **A** et .
4. Au terme de la cuisson les éléments chauffants se désactivent. Sur l'afficheur, le symbole s'éteint, le symbole **A** clignote et une sonnerie se déclenche.
5. Pour interrompre la sonnerie, appuyez sur n'importe quelle touche du programmateur.

FR

6. Enfoncez simultanément les touches et pour remettre à zéro le programmateur.

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

Après la programmation, pour afficher le temps résiduel enfoncez la touche .

Pour annuler la programmation configurée appuyez simultanément sur les touches et et éteignez manuellement le four.

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 . L'afficheur affichera la somme de l'heure actuelle avec la durée de cuisson sélectionnée précédemment.
3. Appuyez sur les touches — ou + pour sélectionner les minutes souhaitées.
4. Attendez 5 secondes environ sans appuyer sur aucune touche pour activer la fonction. L'afficheur montre l'heure actuelle avec les symboles A et .
5. Au terme de la cuisson les éléments chauffants se désactivent. Sur l'afficheur, le symbole s'éteint, le symbole A clignote et une sonnerie se déclenche.
6. Pour interrompre la sonnerie, appuyez sur n'importe quelle touche de l'horloge programmateur.
7. Enfoncez simultanément les touches et pour remettre à zéro l'horloge programmateur.

Après la programmation, pour afficher le temps résiduel enfoncez la touche . Pour afficher l'heure de fin de cuisson, appuyez sur la touche .

Temporisateur de la minuterie

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

On peut activer la minuterie à tout moment.

1. Appuyez sur la touche . L'afficheur montre les chiffres et le voyant clignotant entre les heures et les minutes.
2. Appuyez sur les touches — ou + pour sélectionner les minutes souhaitées.

3. Attendez 5 secondes environ sans appuyer sur aucune touche pour terminer le réglage de la minuterie. L'afficheur montre l'heure actuelle avec les symboles et .

Il n'est pas possible de programmer des durées de cuisson supérieures à 24 heures.

Après la programmation du temporisateur de la minuterie, l'afficheur montre de nouveau l'heure courante. Pour afficher le temps résiduel appuyez sur la touche .

Réglage du volume de la sonnerie

Le volume de la sonnerie peut être varié de 3 tonalités. Tandis que la sonnerie est en fonction, appuyez sur la touche — pour changer la sélection.

Effacement des valeurs programmées

Enfoncez simultanément les touches et pour annuler les programmations configurées.
Éteignez manuellement le four si une cuisson est en cours.

Tableau indicatif des cuissons

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	280	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	280	15	5
Ribs	1,5	Gril ventilé	4	280	10	10
Lard de porc tranché	0,7	Gril	5	280	7	8
Filet de porc	1,5	Gril ventilé	4	280	10	5
Filet de bœuf	1	Gril	5	280	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	280	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	
Brioches	0,6	Chaleur tournante	2	160	30 - 35	

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

4 Nettoyage et entretien

4.1 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 des racloirs métalliques tranchants.
- Ne lavez pas au lave-vaisselle les parties amovibles comme les grilles du plan de cuisson, les couronnes et les chapeaux.

4.2 Nettoyage des surfaces

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

FR

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.

4.3 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.

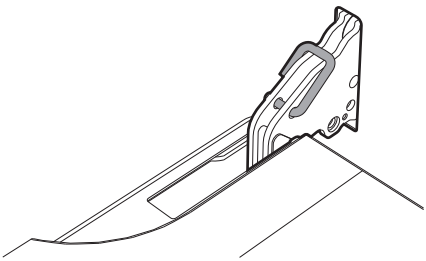
Nettoyez les manettes avec un chiffon doux, légèrement imbibé d'eau tiède et séchez-les soigneusement. Pour les extraire, tirez-les hors de leur logement.

4.4 Démontage de la porte

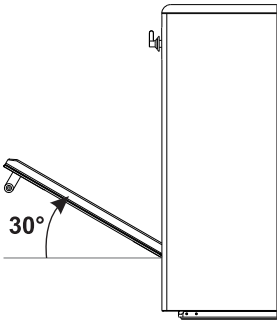
Pour faciliter le nettoyage, on conseille d'enlever la porte et de la placer sur un chiffon.

Pour enlever la porte, procédez comme suit :

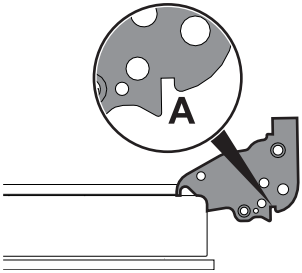
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



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.



4.5 Nettoyage des vitres de la porte

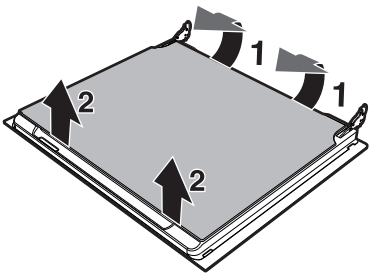
On conseille de nettoyer constamment les vitres de la porte. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de saleté résistante, lavez avec une éponge humide et un détergent normal.

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

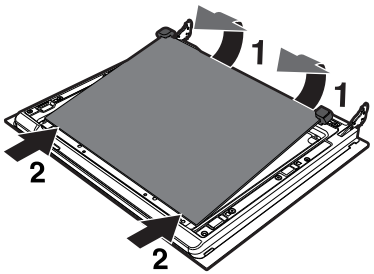
4.6 Démontage des vitres internes

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

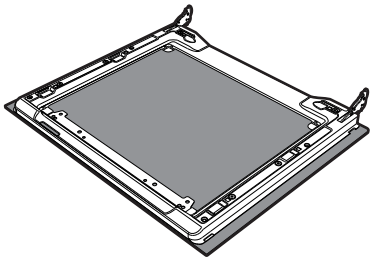
1. Démontez la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (**1**).
2. Ensuite, tirez la vitre par l'avant vers le haut (**2**). De cette manière, on dégage de leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four.



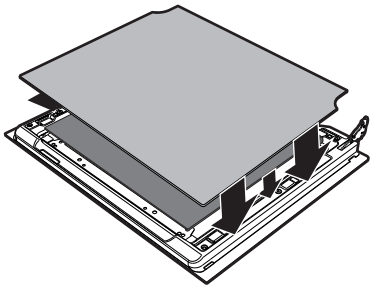
3. Certains modèles sont équipés d'une vitre intermédiaire. Démontez la vitre intermédiaire en la soulevant vers le haut.



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. Remettez en place la vitre interne. Veillez à centrer et à encastrer les 4 pivots dans leurs logements sur la porte, par une légère pression.

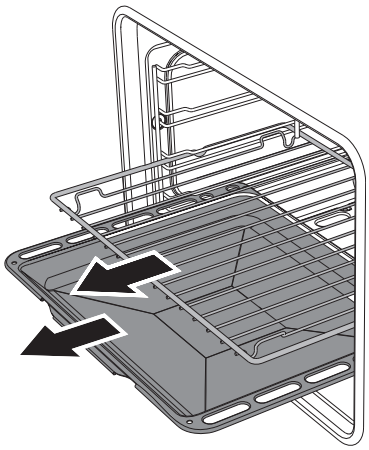


4.7 Nettoyage de la cavité de cuisson

Pour une bonne conservation de la cavité de cuisson, il faut la nettoyer régulièrement après l'avoir laissée refroidir.

Évitez de laisser sécher des résidus d'aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson pour ne pas endommager l'émail.

Extrayez toutes les parties amovibles.



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.

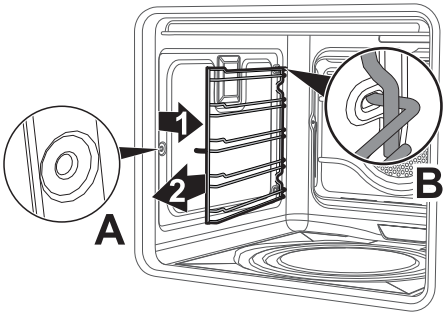
Il est conseillé de faire fonctionner le four à la température maximale pendant environ 15/20 minutes après l'utilisation de produits spécifiques, afin d'éliminer les éventuels résidus.

Démontage des châssis de support pour grilles et lèchefrites

Le démontage des châssis facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales. Cette opération doit être effectuée chaque fois que vous utilisez le cycle de nettoyage automatique.

Pour démonter les châssis des glissières :

- Tirez le châssis vers l'intérieur du four pour le dégager de l'encastrement **A**, puis extrayez-le des logements situés à l'arrière **B**.
- Au terme du nettoyage, répétez les opérations qu'on vient de décrire pour repositionner les châssis des glissières.



4.8 Pyrolyse : nettoyage automatique du four

La pyrolyse est un procédé de nettoyage automatique à haute température qui dissout la saleté. Ce procédé permet de nettoyer l'intérieur du four avec une facilité extrême.

Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces

- Emportez des abondants résidus d'aliments ou des débordements des cuissons précédentes de l'intérieur du four.
- Éteignez les brûleurs ou les plaques électriques du plan de cuisson éventuellement installé au-dessus du four.

- Pendant cette fonction, les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d'habitude.
- Les enfants doivent être tenus à l'écart.

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 (lire les avertissements figurant sur l'emballage) ; laissez agir 60 minutes puis rincez et séchez la vitre avec du papier de cuisine ou un chiffon en microfibre.
- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four.
- Enlevez les glissières de support pour grilles / lèchefrites.
- Enlevez la protection supérieure (si celle-ci est présente).
- Fermez la porte.

Réglage de la pyrolyse

1. Tournez la manette des fonctions sur le symbole P.
2. Appuyez sur la touche , puis sur la touche +.
3. Enfoncez la touche et appuyez sur les touches — ou + pour programmer la durée du cycle de nettoyage d'un minimum de 2 heures à un maximum de 3 heures.

Durée conseillée de la pyrolyse :
- Peu sale : 120 minutes.
- Moyennement sale : 150 minutes.
- Très sale : 180 minutes.



Réglage de la pyrolyse programmée

L'heure de début de la pyrolyse peut être programmée avec l'horloge du programmateur.

4. Après avoir sélectionné la durée de la pyrolyse, appuyez sur la touche . L'afficheur indiquera l'heure de fin du cycle de nettoyage.
5. Maintenez la touche enfoncée et agissez sur les touches — ou + pour sélectionner l'heure à laquelle on souhaite terminer la pyrolyse.
6. Pour confirmer le démarrage de la pyrolyse, appuyez sur la touche .

Pyrolyse

7. Deux minutes après le début de la pyrolyse, la porte est bloquée (le voyant du bloque-porte s'allume) par un dispositif qui empêche toute tentative d'ouverture.

Il est impossible de sélectionner une fonction lorsque le bloque-porte est activé.

8. À la fin de la pyrolyse la porte reste bloquée jusqu'à quand la température à l'intérieur du four revient au niveau de sécurité.
9. À la fin de la pyrolyse quand le four aura refroidi, ramassez les résidus à l'intérieur du four avec un chiffon humide en microfibre.

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.

Si le résultat de la pyrolyse n'est pas satisfaisant à la durée minimale, il est recommandé de sélectionner un temps supérieur pour les cycles de nettoyage successifs.

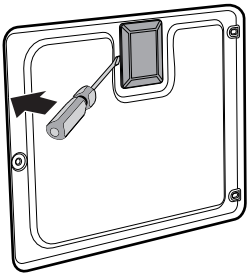
4.9 Entretien extraordinaire

Pièces sous tension électrique
Danger d'électrocution

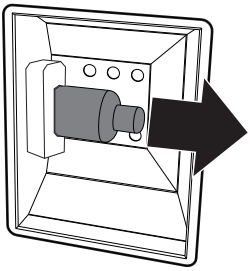
- Mettez le four hors tension.
- Munissez-vous de dispositifs de protection individuelle.

Remplacement de la lampe d'éclairage interne

1. Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four.
2. Enlevez les châssis de support pour grilles / lèchefrites.
3. Enlevez le couvercle de l'ampoule au moyen d'un ustensile (par exemple un tournevis).



4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



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

5. Remplacez l'ampoule par une ampoule identique (40W).
6. Remontez correctement le couvercle en laissant le façonnage de la vitre interne tourné vers la porte.
7. Enfoncez le couvercle à fond de manière à ce qu'il adhère parfaitement à la douille.

5 Installation

5.1 Branchement électrique

Tension électrique
Danger d'électrocution

- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- Munissez-vous de dispositifs 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.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90° C de type H05V2V2-F.
- 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.

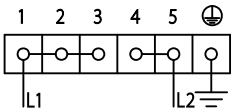
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

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

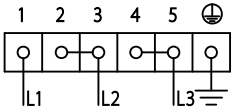
L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

- 220-240 V 2~



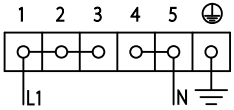
Câble **tripolaire 3 x 10 mm²**.

- 220-240 V 3~



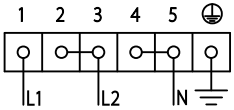
Câble **tétrapolaire 4 x 4mm²**.

- 220-240 V 1N~



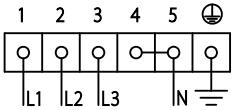
Câble **tripolaire 3 x 10 mm²**.

- 380-415 V 2N~



Câble **tétrapolaire 4 x 4mm²**.

- 380-415 V 3N~

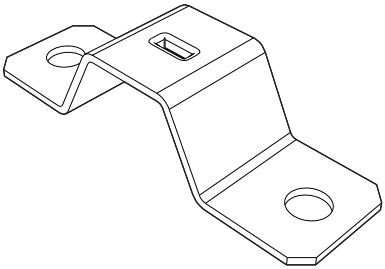


Câble **pentapolaire 5 x 1,5 mm²**.

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

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 monophasé ou biphasé avec câble **tripolaire 3 x 10 mm²**, pour une fixation correcte du câble, il faut remplacer le cavalier installé par le cavalier fourni.

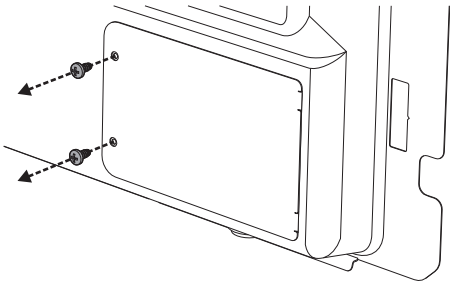
Branchement fixe

Sur la ligne d'alimentation, prévoir un dispositif qui assure la déconnexion du réseau omnipolaire, avec une distance d'ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux normes d'installation.

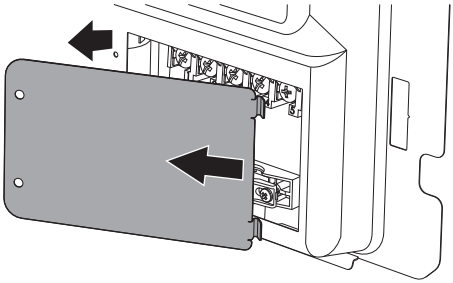
Accès au bornier

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

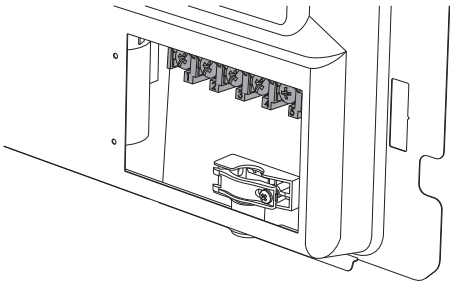
1. Enlevez les vis qui fixent la porte au carter postérieur.



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

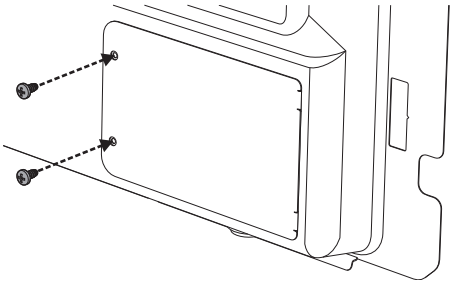


3. Installez le câble d'alimentation.



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

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



5.2 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.

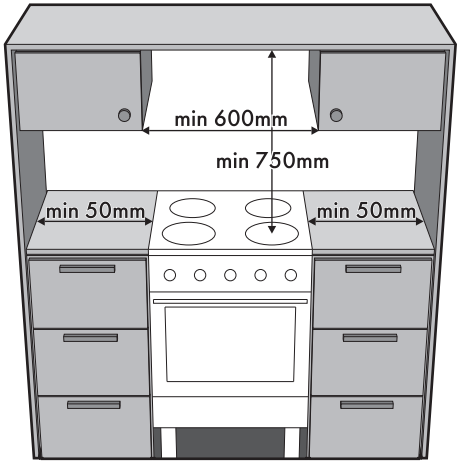
Dégagement de chaleur durant le fonctionnement de l'appareil
Risque d'incendie

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

Informations générales

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 50 mm du côté de l'appareil, comme l'illustrent les figures A et C des classes d'installation.

Installez les meubles suspendus au-dessus du plan de travail à une distance minimale de 750 mm.

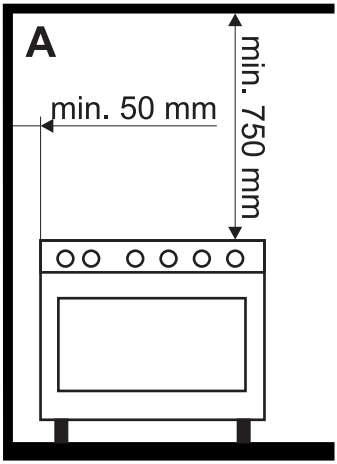


Si l'on installe une hotte aspirante au-dessus du plan de cuisson, consultez le manuel d'instructions de cette dernière pour respecter la distance.

FR

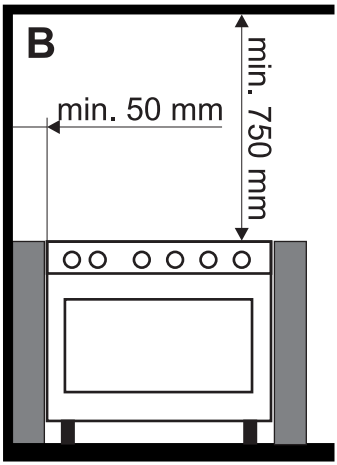
Installation

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



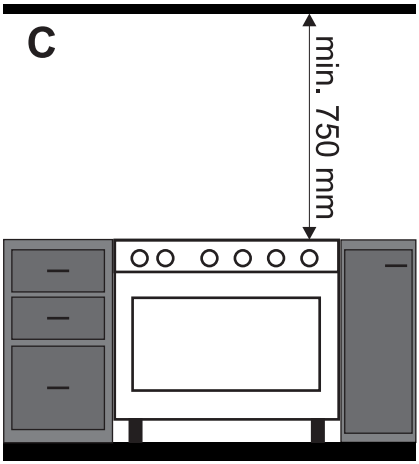
A - Classe 1

(Appareil pour installation libre)



B - Classe 2 sous-classe 1

(Appareil encastré)



C - Classe 2 sous-classe 1

(Appareil encastré)

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

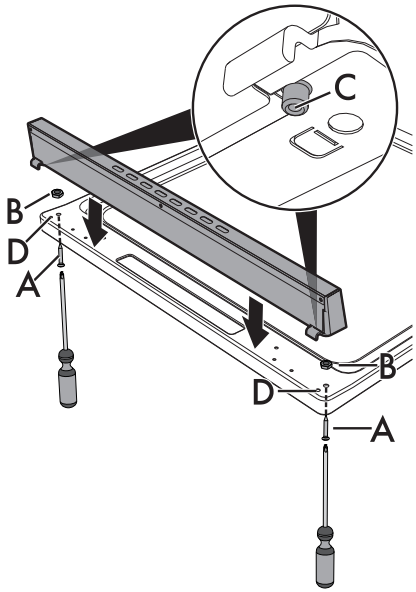
Montage du dosseret

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

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

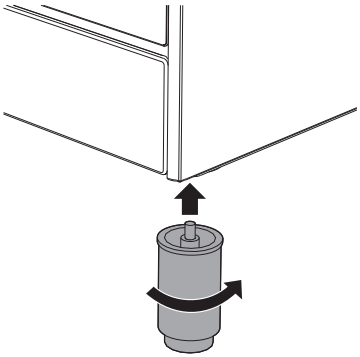
1. Dévissez les 2 écrous (**B**) situés à l'arrière du plateau.
2. Positionnez le dosseret au-dessus du plateau en faisant correspondre les axes (**C**) et les trous (**D**).

3. Fixez le dosseret sur le plateau en serrant les vis (**A**).

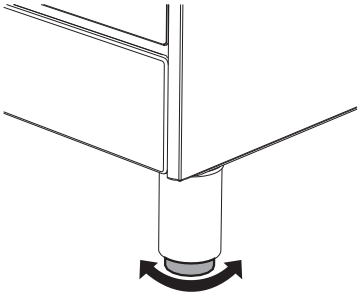


Positionnement et nivellement

Après avoir procédé au branchement électrique, vissez les quatre pieds fournis avec l'appareil.



4. 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.



Appareil lourd

Risque de dommages à l'appareil

- Insérez d'abord les pieds avant puis les pieds arrière.

5.3 Pour l'installateur

- La fiche doit rester accessible après l'installation. 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.