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

AVERTISSEMENTS

Avertissements généraux de sécurité

Dommages corporels

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation. Tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- Pendant son utilisation, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- 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, s'ils sont surveillés et instruits sur l'utilisation sûre de l'appareil et sur les dangers possibles liés à ce dernier.
- 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.
- Après l'utilisation, éteignez les zones de cuisson qui restent très chaudes pendant un certain temps. Ne touchez pas les surfaces de la plaque de cuisson.
- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.
- ATTENTION : Cuisiner sans surveillance des aliments contenant de la graisse et/ou de l'huile peut être

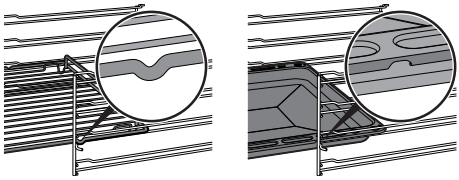
dangereux et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez plutôt l'appareil, puis couvrez la flamme avec, par exemple, un couvercle ou une couverture.
- N'utilisez pas les fonctions Booster et/ou Double Booster (si elles sont présentes) pour réchauffer des aliments gras ou huileux, risque d'incendie.
- Pendant la cuisson, 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'utilisez pas de boîtes, de récipients fermés ou de boîtes en plastique pour la cuisson.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes de l'appareil.
- N'utilisez pas ou ne conservez pas de matériaux inflammables à proximité de l'appareil.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Durant la cuisson, la porte du four doit être 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 (s'il est présent) pourraient être très chauds après l'utilisation du four.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche (si elle est présente).
- N'UTILISEZ PAS OU NE CONSERVEZ PAS DE MATIÈRES INFLAMMABLES DANS LE COMPARTIMENT DE RANGEMENT (S'IL EST PRÉSENT) OU À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.
- N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTION.
- NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), portez toujours des équipements de protection individuelle.
- N'effectuez pas

d'opérations de nettoyage lorsque l'appareil est encore chaud ou en fonctionnement.
- Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
- ATTENTION : Avant de remplacer les lampes d'éclairage interne, assurez-vous que l'appareil soit éteint et débranché de l'alimentation électrique ou que l'alimentation générale ait été coupée.
- Les lampes utilisées dans cet appareil sont des lampes spécifiques pour les appareils ménagers, ne les utilisez pas pour l'éclairage domestique.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.
- 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.
- Ne touchez pas et ne nettoyez pas la surface de la plaque de cuisson durant le fonctionnement ou lorsque les voyants de chaleur résiduelle sont allumés.
- Activez le verrouillage des commandes si des enfants ou des animaux domestiques peuvent atteindre la table de cuisson.
- 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.
- 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).

Dommages subis par l'appareil

- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte vitrée du four, car ils risquent de rayer la surface et de la faire éclater.
- Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface d'appui.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte de l'appareil.
- 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 leur extraction et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière du four.



- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant des cuissons risquant de provoquer une surchauffe et la combustion de graisses et d'huiles. Faites très attention.
- Danger d'incendie : Ne posez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de produits en spray à proximité du four.
- N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL EN GUISE DE CHAUFFAGE AMBIANT.
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson.
- N'introduisez ni des boîtes ni des récipients fermés dans la cavité de cuisson.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.
- Ne couvrez pas la sole 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 nécessaire, il est possible d'utiliser la grille pour lèchefrite (fournie ou vendue séparément selon

les modèles) en la positionnant sur le fond comme support pour la 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 ou les grils à viande doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la table de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.
- En cas de débordement, éliminez le liquide en excès de la table de cuisson.
- Ne renversez pas sur le plan de cuisson des substances acides comme du jus de citron ou du vinaigre.
- Ne renversez pas de sucre ni de mélanges sucrés sur le plan durant la cuisson.
- Ne posez pas de matériaux ou de substances (papier, plastique ou feuilles d'aluminium) risquant de fondre ou de prendre feu durant la cuisson.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Placez les récipients directement sur la surface en vitrocéramique.
- Ne posez pas de casseroles ni de poêles vides sur les zones de cuisson allumées.
- 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 et avec des finitions métalliques (par 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).
- 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.
- 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.
- Vérifiez qu'aucun objet ne reste coincé dans la porte du four.
- N'utilisez pas la poignée

pour soulever ou déplacer cet appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.
- Ne vaporisez pas de produits de nettoyage directement sur la porte, ils pourraient s'infiltrer dans des espaces difficiles à rincer et, avec le temps, réagir avec les panneaux peints ou l'acier.
- Pour éviter de rayer la surface en verre, ne faites pas glisser les casseroles sur la plaque, mais soulevez-les et replacez-les où vous le souhaitez.

Sonde de température (si elle est présente)

- Ne touchez ni la tige ni la pointe de la sonde de température après son utilisation.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques lorsque vous utilisez la sonde de température
- Ne rayez pas et n'endommagez pas les surfaces émaillées ou chromées avec la pointe ou la fiche jack de la sonde de température.
- N'introduisez pas la sonde de température dans les ouvertures et les fentes de l'appareil.
- Lorsque vous n'utilisez pas la sonde de température, assurez-vous que le couvercle de protection est fermé.
- 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.
- Ne tirez pas sur le câble pour retirer la sonde de température de la prise ou de l'aliment.
- Veillez à ce que la sonde de température ou son câble ne s'encastre pas dans la porte.
- Évitez le contact de la sonde de température ou de son câble avec les éléments chauffants à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Aucune partie de la sonde de température ne doit entrer en contact avec les parois de la cavité de cuisson, les éléments chauffants, les grilles ou les lèchefrites pendant qu'elles sont encore chaudes.
- La sonde de température ne doit pas être conservée à l'intérieur de l'appareil.
- Retirez la sonde de température du four avant de procéder à la pyrolyse (si

disponible).
- N'utilisez pas la sonde de température au cours de la pyrolyse (si disponible).
- 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.
- Utilisez uniquement la sonde de température fournie avec cet appareil.

Installation

- CET APPAREIL **NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ** SUR DES BATEAUX OU DES CARAVANES.
- N'installez pas cet appareil sur un piédestal.
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), munissez-vous de équipements de protection individuelle.
- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.
- Vérifiez que le meuble a les ouvertures nécessaires.
- Vérifiez que le matériau du meuble résiste à la chaleur.
- Pour éviter les éventuelles surchauffes, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative ou un panneau.
- L'installation et les interventions d'assistance doivent être confiées à du personnel qualifié, dans le respect des normes en vigueur.
- 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.
- Faites attention si vous branchez d'autres appareils électriques. Les câbles d'alimentation ne doivent jamais se trouver au contact des zones de cuisson chaudes.
- L'installation et le remplacement éventuel du câble de branchement électrique doit être exclusivement réalisé par du personnel technique autorisé.
- Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.
- Permettez le

débranchement de l'appareil après l'installation, au moyen d'une prise accessible ou d'un interrupteur dans le cas d'un raccordement fixe.
- Sur la ligne d'alimentation, prévoyez un dispositif qui assure la déconnexion du réseau omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts suffisante à permettre la déconnexion complète dans les conditions relevant de la catégorie III de surtension, conformément aux règles d'installation.
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

Fonction de l'appareil

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans le milieu domestique. Toute autre utilisation est impropre. En outre, il ne peut pas être utilisé :

- dans la zone cuisine par les employés dans les magasins, dans les bureaux, dans les milieux de travail ;
- dans les fermes / gîtes ruraux ;
- par les clients des hôtels, des motels et des résidences.
- dans les bed and breakfast.



L'installation et l'utilisation de cet appareil sont autorisées exclusivement à l'intérieur.

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.
- Les explications fournies dans ce manuel comprennent des images qui décrivent l'affichage habituel à l'écran. Néanmoins, il ne faut pas oublier que l'appareil pourrait disposer d'une version actualisée du système ; ainsi, ce qui s'affiche à l'écran pourrait différer des illustrations fournies dans ce manuel.

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 d'origine.

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.

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.

Tension électrique
Danger d'électrocution

- Coupez l'alimentation électrique générale.
- Débranchez le câble d'alimentation électrique de l'installation électrique.

Pour éliminer l'appareil :

- Coupez le câble d'alimentation électrique et retirez-le.
- 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 nos produits, 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.

Indications pour les Organismes de contrôle européens

Fan forced mode

la fonction ECO utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique est conforme aux indications de la norme européenne EN 60350-1.

Données techniques sur l'efficacité énergétique

Les informations relatives aux règlements européens sur l'étiquetage énergétique et l'éco-conception sont fournies dans un document séparé accompagnant les instructions du produit.

Ces données figurent dans la « Fiche d'information du produit » qui peut être téléchargée sur le site web à la page consacrée au produit en question.

Pour économiser l'énergie

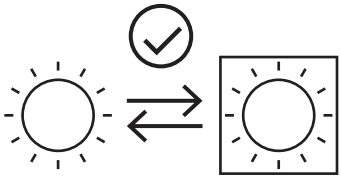
- Ne préchauffez l'appareil que si la recette l'exige.
- Sauf indication contraire sur l'emballage, décongelez les aliments surgelés avant de les introduire dans la cavité de cuisson.
- En cas de cuissons multiples, on conseille de cuire les aliments l'un après l'autre pour exploiter la chaleur déjà 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.

Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille

Les données techniques sur la consommation en mode éteint/veille de l'appareil peuvent être consultées sur le site www.smeg.com à la page consacrée au produit en question.

Sources lumineuses

- Cet appareil contient des sources lumineuses remplaçables par l'utilisateur.



- Les sources lumineuses à l'intérieur du produit sont déclarées aptes à fonctionner à une température ambiante ≥300 °C et sont destinées à être utilisées dans des applications à haute température telles que les fours.
- Cet appareil contient des sources lumineuses de classe d'efficacité "G".

Comment lire le manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation utilise les

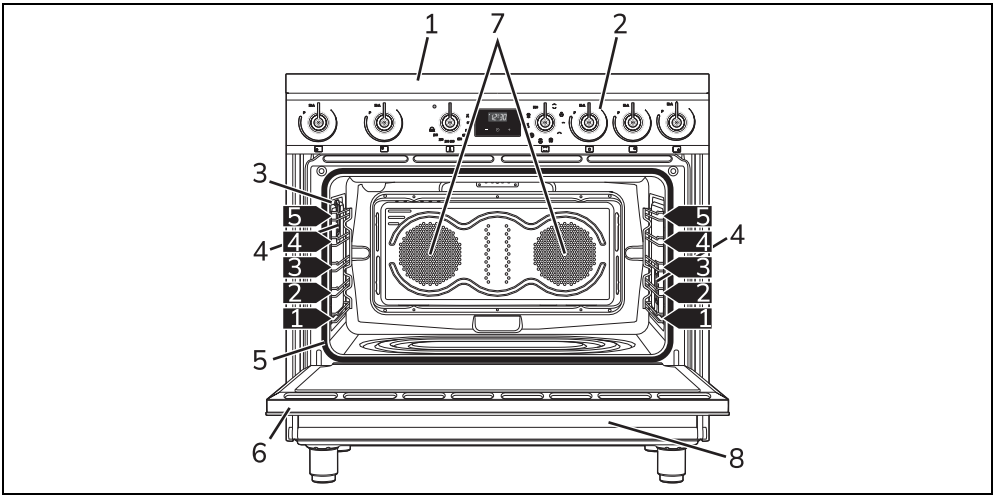
conventions de lecture suivantes :

Avertissement/Attention

Informations/Recommandations

DESCRIPTION

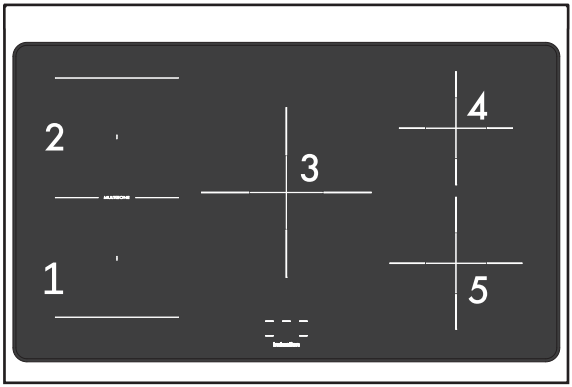
Description générale



1 Plaque de cuisson
2 Panneau de commandes
3 Prise pour sonde de température (sur certains modèles uniquement)
4 Lampe
5 Joint
6 Porte
7 Ventilateurs
8 Compartiment de rangement

1,2,3... Niveau du cadre

Plaque de cuisson



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

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

Avantages de la cuisson par induction

L'appareil est équipé 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 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.

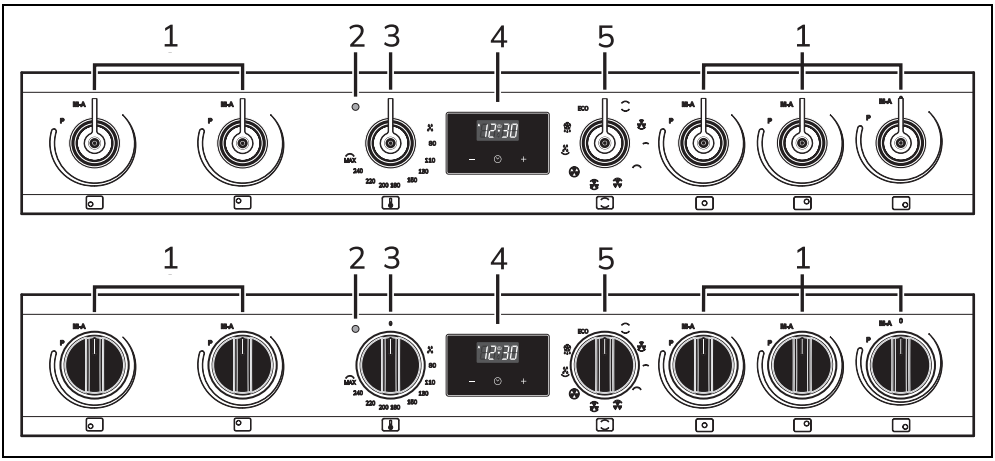
Gestion de la puissance

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.

La priorité est donnée à la première zone sélectionnée dans l'ordre chronologique.

Le module de gestion de la puissance n'influence pas l'absorption électrique totale de l'appareil.

Panneau de commandes



1 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.

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 température

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.

4 Programmateur numérique

Utile pour afficher l'heure actuelle, sélectionner des cuissons programmées ou programmer le temporisateur minuteur.

5 Manette des fonctions

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.

Autres parties

Niveaux de positionnement

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

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.

Éclairage interne

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

- quand on ouvre la porte ;
- quand on sélectionne une fonction quelconque, à l'exception de la fonction

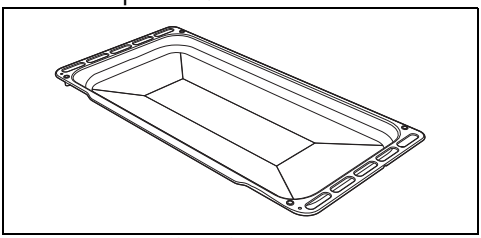
ECO.

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

Accessoires

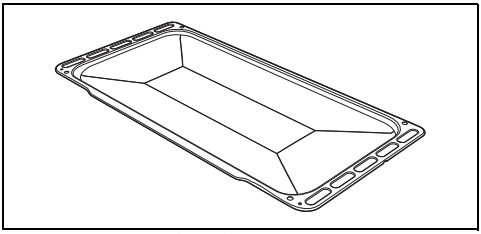
- Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.
- Les accessoires susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.
- Vous pouvez demander les accessoires d'origine fournis ou en option aux centres d'assistance agréés. Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant.

Lèchefrite profonde



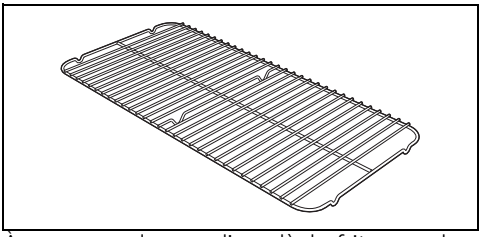
Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure.

Lèchefrite four



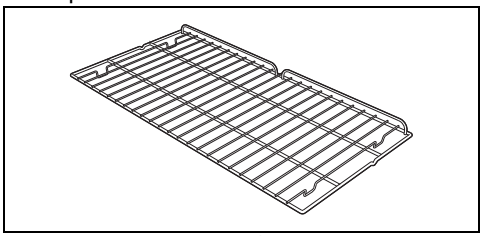
Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure. Elle est aussi utile pour la cuisson de tartes, pizzas et gâteaux...

Grille



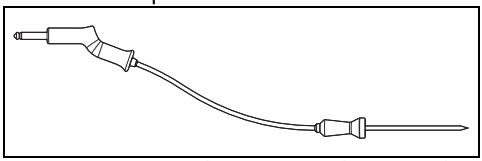
À poser au-dessus d'une lèchefrite pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.

Grille pour lèchefrite



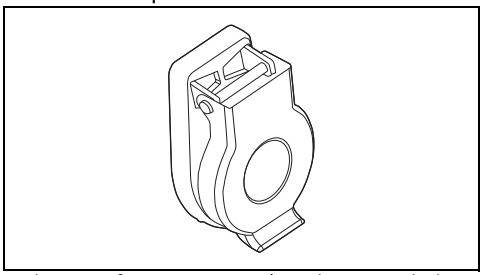
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

Sonde de température (sur certains modèles uniquement)



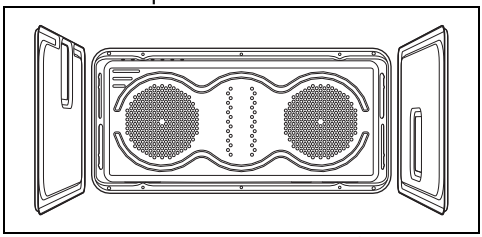
La sonde de température peut être utilisée pour cuire en fonction de la température mesurée par la sonde au centre de l'aliment.

Couvercle de protection (sur certains modèles uniquement)



Utile pour fermer et protéger la prise de la sonde de température, quand celle-ci n'est pas utilisée.

Panneaux autonettoyants (sur certains modèles uniquement)



Utiles pour absorber des petits résidus de nature grasse.

FR

UTILISATION

Opérations préliminaires

Voir les avertissements généraux de sécurité.

- Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil et des accessoires.
- Retirez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et les clayettes.
- Enlevez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voir le chapitre « NETTOYAGE ET ENTRETIEN »).

Premier chauffage

1. Réglez une cuisson d'au moins une heure (voir le paragraphe « Utilisation du four »).
2. Chauffez la cavité de cuisson à vide à la température maximale pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

Pendant le chauffage de l'appareil

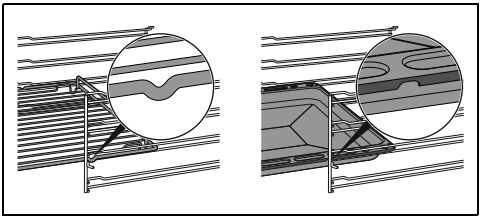
- aérez la pièce ;
- ne restez pas dans la pièce.

Utilisation des accessoires

Grilles et lèchefrites

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

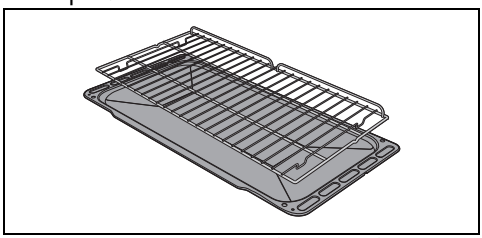
- Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité qui empêchent l'extraction accidentelle de la grille doivent être orientés vers le bas et vers la partie postérieure de la cavité de cuisson.



Introduisez à fond les grilles et les lèchefrites délicatement dans la cavité de cuisson.

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.

Utilisation de la plaque de cuisson

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.

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

Après l'utilisation, éteignez les plaques utilisées en tournant la manette correspondante sur « 0 ». Ne vous fiez jamais uniquement au détecteur de présence des casseroles.

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.

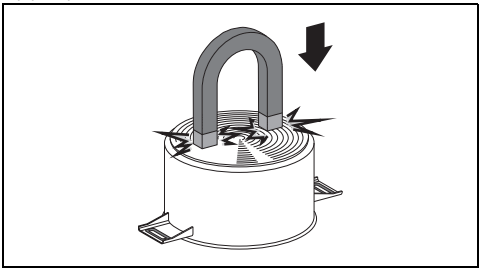
Récipients appropriés :

- 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 U s'affiche, cela signifie que la casserole n'est pas appropriée.



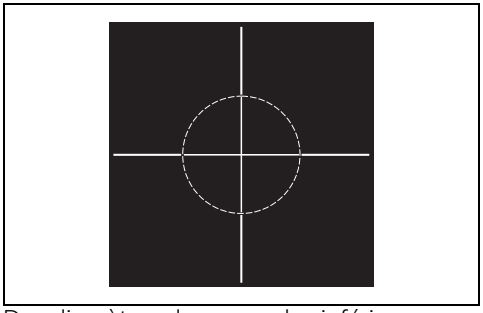
Utilisez exclusivement des récipients ayant un fond parfaitement plat, indiqués pour les plaques à induction. L'utilisation des casseroles au fond irrégulier pourrait compromettre l'efficience du système de réchauffage jusqu'à empêcher la détection de la casserole sur la plaque.

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.

Les limites de la reconnaissance de la casserole

Le diamètre minimum à 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 maximale de cuisson en heures
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

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.

Chaleur résiduelle

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.

Fonction Multizone

Grâce à cette fonction, il est possible de

commander simultanément les deux zones de cuisson avant gauche et arrière gauche pour l'utilisation de casseroles telles que des poissonnières ou des récipients allongés.

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 bref signal sonore.
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, il suffit de remettre les deux manettes sur la position 0 (off).

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

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 les 3 secondes successives la puissance de cuisson 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.

Fonction Booster

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 cuire la viande à feu vif.

- Pour activer la fonction Booster, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position P et la maintenir jusqu'à ce que le symbole P apparaisse sur l'écran correspondant, puis relâchez la manette.
- Au bout de 5 minutes, la fonction Booster est automatiquement désactivée et la cuisson se poursuivra au niveau de puissance 9. Sur certaines zones uniquement : la fonction Booster reste toujours active et il est nécessaire de la désactiver manuellement.
- Pour désactiver la fonction Booster, il suffit de sélectionner un autre niveau de puissance.

La fonction Booster est prioritaire sur la fonction Accélérateur de réchauffage.

Limitation de la puissance de la plaque de cuisson

La plaque à induction est configurée pour fonctionner à une puissance de 7,4 kW, mais on peut limiter son fonctionnement à une puissance de à 4,8 kW ou 3,7 kW.

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

La sélection de la limitation 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 de la zone antérieure gauche et de la zone antérieure droite dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et maintenez cette position pendant trois secondes.

L'afficheur des zones postérieure gauche et postérieure droite indique « 7. » et « 4 » (puissance à 7,4 kW).

3. Relâchez les manettes.
4. Répétez les étapes 2 et 3 pour modifier la limitation de puissance jusqu'à ce que vous voyiez « 4. » et « 8 » (puissance de 4,8 kW), ou « 3. » et « 7 » (puissance de 3,7 kW) sur les afficheurs respectifs.

Après avoir relâché les manettes sur la valeur de la puissance souhaitée, attendez l'extinction des afficheurs pour sauvegarder les modifications.

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 valable 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, tourner les deux molettes correspondant à la zone avant gauche et arrière gauche sur la position « A ».
2. Maintenir les molettes tournées jusqu'à ce que les symboles  s'affichent.
3. Relâcher les molettes.

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

Le verrouillage des commandes est désactivé après une coupure de courant prolongée. Si nécessaire, l'activer tel que décrit précédemment.

Codes des erreurs

Le symbole  indique qu'une ou plusieurs manettes ont été maintenues en position « A » ou « M-A » pendant plus de 30 secondes. Dans ce cas, relâchez les manettes pour faire disparaître le message d'erreur. Si l'afficheur indique le code d'erreur  ou , contactez le service d'assistance technique.

Utilisation du compartiment de rangement (s'il est présent)

Voir Avertissements généraux de sécurité.

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

Utilisation du four

Voir les avertissements généraux de sécurité.

Allumage du four principal

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.

Assurez-vous que l'horloge programmateur numérique 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 programmateur.

Liste des fonctions de cuisson traditionnelles

Certains modèles ne sont pas équipés de toutes les fonctions.

STATIQUE

Cuisson traditionnelle indiquée pour la préparation d'un mets à la fois. Parfaite pour cuire les rôtis, les viandes grasses, le pain, les tourtes.

BASE VENTILÉE

Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson sur un seul niveau, en consommant peu d'énergie.
Elle est conseillée pour tous les types d'aliments sauf ceux qui peuvent générer beaucoup d'humidité (par exemple, 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.

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.

GRIL

Elle permet de griller et gratiner avec d'excellents résultats. Utilisée en fin de cuisson, elle permet d'obtenir un dorage uniforme des aliments.

GRIL VENTILÉ

Elle permet également de griller de façon optimale les pièces de viande plus épaisses. Elle est parfaite pour les grandes pièces de viande.

VENTILÉ

Cuisson intense et homogène. Parfaite pour les biscuits, les gâteaux et les cuissons sur plusieurs niveaux.

THERMO–VENTILÉ

La chaleur est diffusée de façon rapide et uniforme. Elle convient à tous les mets, et elle est parfaite pour cuire sur plusieurs niveaux sans mélanger les odeurs et les goûts.

SOLE

La chaleur provient exclusivement du bas de la cavité. Elle est parfaite pour la cuisson des tartes sucrées et salées, des gâteaux et des pizzas.

DÉCONGÉLATION RAPIDE

L'activation de la turbine seule permet une décongélation rapide de tout type d'aliments, grâce à la distribution uniforme d'air à température ambiante à l'intérieur de la cavité de cuisson.

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.

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

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

VAPOR CLEAN (sur certains modèles

Cette fonction facilite le nettoyage grâce à la vapeur générée par une petite quantité d'eau versée dans l'emboutissage prévu sur la sole.

uniquement)

Programmateur numérique



Touche diminution

Touche horloge

Touche augmentation

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 0:00 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 et diminution 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 et diminution enfoncées pendant deux secondes, ensuite procédez au réglage de l'heure.

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 0:00 et le symbole clignotant entre les heures et les minutes.
2. Utilisez les touches augmentation et diminution pour régler les minutes souhaitées.
3. Attendez 5 secondes environ sans appuyer sur aucune touche pour terminer le réglage du minuteur. L'afficheur indique l'heure actuelle et le symbole .

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

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

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

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. Gardez enfoncée la touche horloge jusqu'à ce que le symbole apparaisse et clignote.
2. Appuyez à nouveau sur la touche horloge . L'afficheur montre le symbole A et le message dur alternés avec la durée réglée.
3. Utilisez les touches augmentation et diminution 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 le compte à rebours. L'afficheur montre l'heure actuelle avec les symboles et A.

Au terme de la cuisson les éléments chauffants se désactivent. Sur l'afficheur, le symbole s'éteint, le symbole A clignote et un signal acoustique se déclenche.

6. Replacez les manettes fonction et température sur **0.**
7. Pour éteindre le signal acoustique il suffit d'appuyer sur une touche quelconque de l'horloge programmateur.
8. Gardez enfoncée la touche horloge pour réinitialiser l'horloge programmateur.

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

FR

Pour annuler la programmation sélectionnée appuyez simultanément les touches augmentation + et diminution − 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. Gardez enfoncée la touche horloge jusqu'à ce que le symbole 4 apparaisse et clignote.
2. Appuyez sur la touche horloge pendant 2 secondes.
3. Appuyez à nouveau sur la touche horloge. L'afficheur montre tour à tour les chiffres 0:00 et le message dur tandis que le symbole A clignote.
4. Appuyez sur les touches − ou + pour sélectionner les minutes souhaitées (par exemple 1 heure).
5. Appuyez sur la touche horloge. L'afficheur montre le message End alternant avec l'heure actuelle additionnée à la durée de cuisson sélectionnée précédemment.
6. Appuyez sur les touches − ou + pour sélectionner l'heure de fin de cuisson.

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

7. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
8. Attendez 7 secondes environ sans appuyer sur aucune touche pour activer la fonction. L'afficheur montre l'heure actuelle et le symbole A.
9. Au moment du début de cuisson prévu, le symbole apparaît.
10. 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.
11. Replacez les manettes fonction et température sur **0**.
12. Pour interrompre la sonnerie, appuyez sur n'importe quelle touche de l'horloge programmateur.
13. Gardez enfoncée la touche horloge pour réinitialiser l'horloge programmateur.

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 horloge pendant 2 secondes. Appuyez à nouveau sur la touche horloge. L'afficheur montre le message dur alternant avec le temps restant de cuisson.

Modification des données saisies

1. Appuyez sur la touche horloge pendant 2 secondes.
2. Selon la fonction que vous souhaitez modifier, appuyez sur la touche horloge :

- 1 fois pour la cuisson temporisée.
- 2 fois pour la cuisson programmée
- n'appuyez aucune fois pour le minuteur mais continuez directement comme indiqué au point suivant.

3. Utilisez les touches + et − pour modifier les valeurs.

Effacement des valeurs programmées

Pour effacer les valeurs de la durée de cuisson temporisée et/ou programmée :

- Gardez enfoncées simultanément les touches + et −.

ou bien

- Répétez les points 1 et 2 du chapitre « Modification des données sélectionnées » pour aller au menu « DUR » et appuyez sur la touche − jusqu'à mettre la valeur à « 0 » : automatiquement, l'horaire sélectionné sur « END » s'annule.

Pour effacer les valeurs du minuteur, il faut :

1. Répéter le point 1 du chapitre « Modification des données sélectionnées » et procéder comme suit :

- Gardez enfoncées simultanément les touches + et −.

ou bien

- Appuyez sur la touche − pour ramener la valeur à « 0 ».

Sélection du signal acoustique

Le signal acoustique peut être changé de 3 tonalités.

1. Gardez enfoncées simultanément les touches augmentation + et diminution −.
2. Appuyez sur la touche horloge.

Appuyez sur la touche diminution − pour sélectionner un signal acoustique différent.

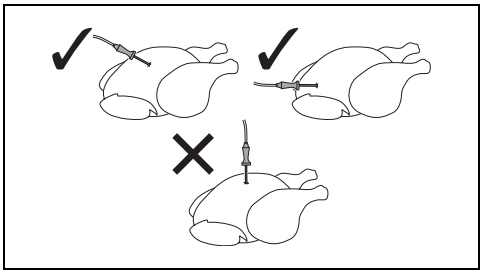
Utilisation de la sonde de température (sur certains modèles uniquement)

Voir les avertissements généraux de sécurité.

La sonde de température permet de cuire avec précision des rôtis, des carrés et différents morceaux de viande de tailles différentes. La sonde de température permet de cuire les aliments à la perfection grâce au contrôle ponctuel de la température au cœur de l'aliment. La température au cœur de la viande est mesurée grâce à une sonde spéciale contenue dans la pointe de l'instrument.

Application correcte de la sonde

1. Positionnez l'aliment sur une lèchefrite.
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 lèchefrite située en-dessous et qu'elle ne sorte pas de l'aliment lui-même.



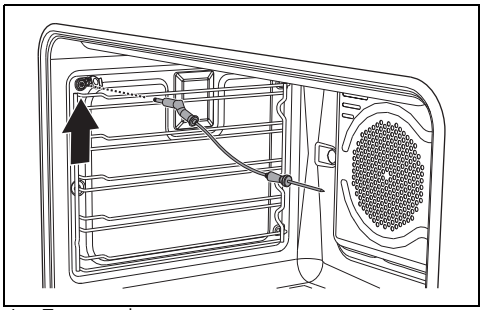
Pour une mesure précise de la température au cœur de l'aliment, la pointe de la sonde ne doit pas entrer en contact avec les os ou les parties grasses.

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

Réglage de la cuisson au moyen de la sonde de température

Avec préchauffage :

1. Réglez une cuisson manuelle (voir « Utilisation du four »).
2. À la fin du préchauffage, ouvrez la porte et introduisez la lèchefrite sur laquelle l'aliment à cuire est posé dans les guides du four.
3. Introduire la fiche de la sonde dans la prise latérale en utilisant la sonde pour ouvrir le couvercle.



4. Fermez la porte.
5. Appuyez sur la touche horloge pendant quelques secondes ; appuyez de nouveau sur la touche. L'afficheur montre la température cible par défaut 180°C pendant que le symbole A 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 objectif maximum : 99 °C

Si la température interne de l'aliment est inférieure à 5 °C, la sonde ne le détecte pas.

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

À partir de ce moment, la cuisson procède jusqu'à ce que la température instantanée mesurée par la sonde soit égale à la température objectif réglée par l'utilisateur.

Sans préchauffage :

1. Ouvrez la porte.
2. Introduisez la lèchefrite avec l'aliment à cuire et la sonde appliquée.
3. Introduisez la fiche de la sonde dans la prise latérale en utilisant la sonde pour ouvrir le couvercle.
4. Réglez la cuisson avec la sonde comme illustré aux points 5, 6 et 7 du paragraphe précédent.
5. Réglez une cuisson manuelle en sélectionnant la température et la fonction de cuisson (voir « Utilisation du four »).

Quand la cuisson avec la sonde de température est en cours

L'utilisation de la sonde de température ne permet pas de régler une cuisson programmée ni une cuisson temporisée.

Lors d'une cuisson avec sonde de température, appuyez simultanément sur les touches − et + pour modifier le temps sélectionné.

1. Appuyez et maintenez enfoncée la touche horloge ⏲ 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 en mode cuisson.

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 programmateur 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.

Conseils pour la cuisson

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).

Conseils pour la cuisson des viandes

- Les temps de cuisson dépendent de l'épaisseur, de la qualité des aliments et des goûts du consommateur.
- Tournez l'aliment pour faire dorer les deux côtés.
- 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, poursuivrez la cuisson pendant quelques minutes.

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 (si présente), on recommande de préchauffer la cavité de cuisson avant de griller.
- On recommande de disposer les aliments au centre de la grille.
- Dans la fonction Gril, on conseille de sélectionner 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.
- 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.

Conseils pour la cuisson sur deux niveaux :

- Nous vous conseillons de vous munir de 2 grilles (vous pouvez les demander aux centres d'assistance agréés).
- Pour faciliter le flux d'air, placez les moules/casseroles au centre des grilles et assurez-vous que leur largeur/diamètre ne dépasse pas 30 cm.
- Placez les grilles en gardant un niveau vide entre les deux.
- En fonction des aliments et de l'augmentation de la charge à l'intérieur de la cavité, la cuisson sur deux niveaux peut nécessiter de quelques minutes de plus que la cuisson sur un seul niveau.
- Les fonctions indiquées pour la cuisson sur deux niveaux sont THERMO-VENTILÉE et SOLE THERMO-VENTILÉE.

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.
- 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.

Cuisson à basse température avec sonde (sur certains modèles uniquement)

- 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.

FR

Tableau indicatif des cuissons

Mets	Poids (Kg)	Fonction	Niveau	Temp. (°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/THERMO-VENTILÉ	2	180 - 190	90 - 100
Échine de porc	2	TURBO/THERMO-VENTILÉ	2	180 - 190	70 - 80
Saucisses	1,5	GRIL VENTILÉ	4	260	15
Rosbif	1	TURBO/THERMO-VENTILÉ	2	200	40 - 45
Lapin rôti	1,5	THERMO–VENTILÉ	2	180 - 190	70 - 80
Les temps indiqués dans le tableau ne comprennent pas les temps de préchauffage et sont indicatifs.					

Mets	Poids (Kg)	Fonction	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)	
Poitrine de dinde	3	TURBO/THERMO-VENTILÉ	2	180 - 190	110 - 120	
Cou de porc au four	2 - 3	TURBO/THERMO-VENTILÉ	2	180 - 190	170 - 180	
Poulet rôti	1,2	TURBO/THERMO-VENTILÉ	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/THERMO-VENTILÉ	2	150 - 160	35 - 40	
Lotte	1,5	TURBO/THERMO-VENTILÉ	2	160	60 - 65	
Turbot	1,5	TURBO/THERMO-VENTILÉ	2	160	45 - 50	
Pizza	1	TURBO/THERMO-VENTILÉ	2	260	8 - 9	
Pain	1	THERMO–VENTILÉ	2	190 - 200	25 - 30	
Fougasse	1	TURBO/THERMO-VENTILÉ	2	180 - 190	20 - 25	
Savarin	1	THERMO–VENTILÉ	2	160	55 - 60	
Tarte confiture	1	THERMO–VENTILÉ	2	160	35 - 40	
Tarte à la ricotta	1	THERMO–VENTILÉ	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellinis farcis	1	TURBO/THERMO-VENTILÉ	2	160	20 - 25	
Gâteau paradis	1,2	THERMO–VENTILÉ	2	160	55 - 60	
Beignets	1,2	TURBO/THERMO-VENTILÉ	2	180	80 - 90	
Génoise	1	THERMO–VENTILÉ	2	150 - 160	55 - 60	
Gâteau de riz	1	TURBO/THERMO-VENTILÉ	2	160	55 - 60	
Brioches	0,6	THERMO–VENTILÉ	2	160	30 - 35	

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

Tableau indicatif des cuissons avec sonde de température (seulement sur certains modèles)

Type et morceau de viande	Température cible (°C)
Bœuf	
Rôti de bœuf : saignant	50 - 53
Rôti de boeuf : rosé	55 - 58
Rôti de boeuf : 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.	
*** Il est conseillé de faire dorer la viande dans la poêle de chaque côté pendant quelques minutes, avant la cuisson au four.	

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de l'appareil



Voir les avertissements généraux de sécurité.

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.

Nettoyage de la plaque en vitrocéramique

Voir Avertissements généraux de sécurité.

Nettoyez et traitez la plaque de cuisson 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.

Taches d'aliments ou résidus

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, rincez à l'eau et essuyez bien avec un chiffon propre. 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.

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

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.

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.

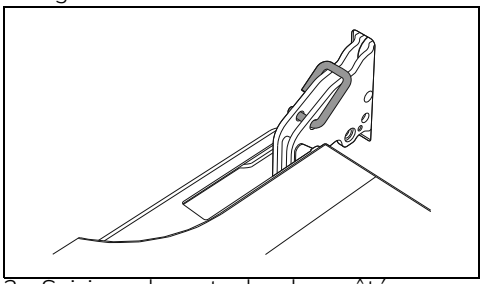
Nettoyez les manettes avec un chiffon doux, légèrement imbibé d'eau tiède et séchez-les soigneusement. Pour les extraire, tirez-les hors de leur logement.

Nettoyage de la porte

Démontage de la porte

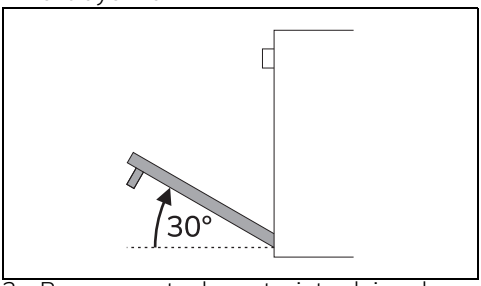
Pour faciliter le nettoyage, il est conseillé d'enlever la porte et de la placer sur un chiffon.
Pour enlever la porte, procédez comme suit :

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

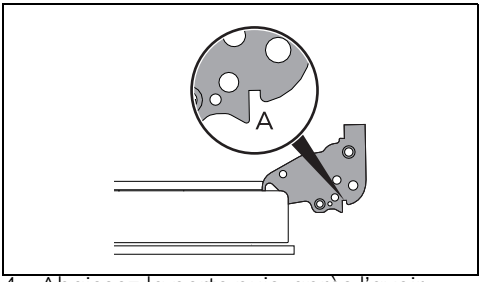


2. Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut

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.



4. Abaissez la porte puis, après l'avoir positionnée, sortez les pivots des trous des charnières.

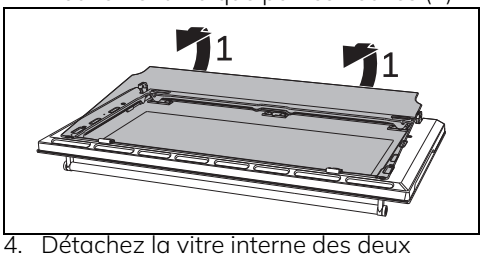
Nettoyage des vitres de la porte

Il est conseillé 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.

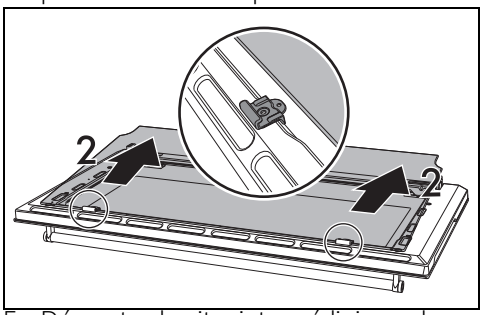
Démontage des vitres internes

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

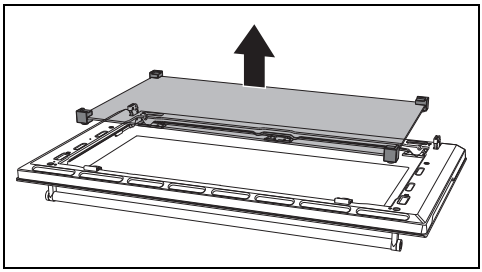
1. Ouvrez la porte.
2. Positionnez les pivots de blocage dans les trous des charnières pour empêcher la fermeture accidentelle de la porte (voir paragraphe « Démontage de la porte »).
3. Tirez la vitre interne délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1).



4. Détachez la vitre interne des deux crochets arrière en suivant le mouvement indiqué par les flèches (2) pour la retirer de la porte.

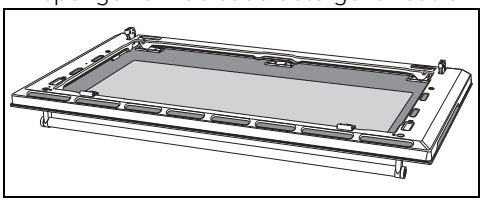


5. Démontez la vitre intermédiaire en la soulevant vers le haut.

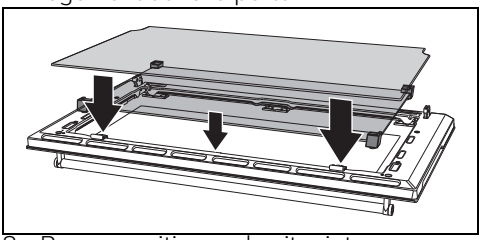


Sur certains modèles, les vitres intermédiaires sont au nombre de 2.

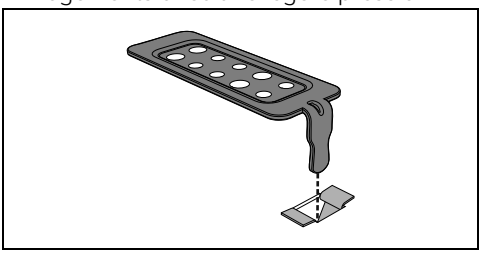
6. Nettoyez la vitre externe et les vitres démontées précédemment. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.



7. À la fin des opérations de nettoyage, remettez la vitre intermédiaire dans son logement dans la porte.



8. Pour repositionner la vitre interne, introduisez la partie supérieure dans les crochets arrière dans la porte et encastrez les 2 pivots arrière dans leurs logements avec une légère pression.



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.
Sortez toutes les parties amovibles, avant tout nettoyage.
Pour faciliter les opérations de nettoyage, il est conseillé de démonter :

- la porte ;
- les glissières de support pour grilles et lèchefrites.

En cas d'utilisation de produits de nettoyage spécifiques, il est conseillé de faire fonctionner l'appareil à la température maximale pendant environ 15/20 minutes, afin d'éliminer les éventuels résidus.

Séchage

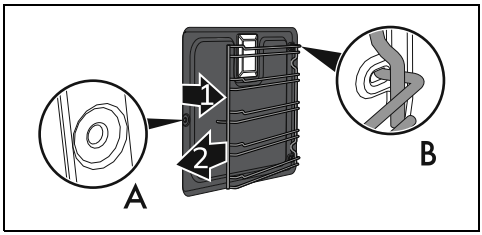
La cuisson des aliments génère de l'humidité à l'intérieur de la cavité de cuisson. Il s'agit d'un phénomène normal qui ne compromet pas le fonctionnement correct de l'appareil.
À la fin de chaque cuisson :

1. laissez refroidir l'appareil ;
2. éliminez la saleté à l'intérieur de la cavité de cuisson ;
3. séchez la cavité de cuisson avec un chiffon doux ;
4. laissez la porte ouverte le temps nécessaire pour le séchage complet de la cavité de cuisson.

Démontage des panneaux autonettoyants et des glissières de support pour grilles et lèchefrites (sur certains modèles uniquement)

Le démontage des panneaux autonettoyants latéraux et des glissières de support des grilles/lèchefrites facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales. Cette opération doit être effectuée chaque fois que vous utilisez le cycle de nettoyage automatique ou le cycle de catalyse (sur certains modèles uniquement).
Pour démonter les cadres de support pour grilles et lèchefrites :

- Tirez la structure vers l'intérieur de la cavité de cuisson de manière à la décrocher de l'encastrement A, puis extrayez-la des logements situés à l'arrière B. Le panneau autonettoyant latéral est accroché à la structure de support des grilles/lèchefrites.



Pour éviter d'endommager les surfaces, faites attention durant l'opération de démontage afin que le panneau autonettoyant ne se décroche pas accidentellement de la glissière de support des grilles/ lèchefrites .

- Au terme du nettoyage, répétez les opérations décrites précédemment pour repositionner les panneaux autonettoyants latéraux et les glissières de support des grilles/lèchefrites.

Régénération des panneaux autonettoyants (sur certains modèles uniquement)

Le cycle de régénération des panneaux autonettoyants (cycle de catalyse) est une méthode pour le nettoyage avec réchauffage indiquée pour éliminer des petits résidus de nature grasse et non

sucrée.

1. Nettoyez d'abord la sole et la partie supérieure de la cavité de cuisson avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau et de détergent neutre pour la vaisselle. Rincez bien.
2. Sélectionnez un cycle de régénération en sélectionnant une fonction ventilée à la température maximale pendant une heure.
3. Si les panneaux autonettoyants sont particulièrement sales, après le cycle de régénération, les démonter et les laver avec un détergent neutre pour vaisselle. Rincez-les et séchez-les.

Remontez les panneaux autonettoyants et sélectionnez une fonction ventilée à la température de 180° C pendant une heure, de manière à bien les sécher.

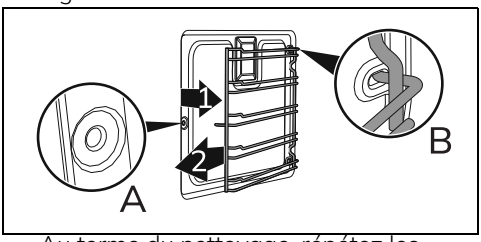
On conseille d'effectuer un cycle de régénération des panneaux autonettoyants tous les 15 jours.

Démontage des glissières de support pour grilles et lèchefrites

Le démontage des glissières de support pour grilles et lèchefrites facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales.

Pour démonter les glissières de support pour grilles et lèchefrites :

- Tirez la glissière vers l'intérieur de la cavité de cuisson pour la dégager de l'encastrement A, puis extrayez-la des logements situés à l'arrière B.



- Au terme du nettoyage, répétez les opérations décrites ci-dessus pour repositionner les glissières de support pour grilles et lèchefrites.

Vapor Clean (sur certains modèles uniquement)

Voir Avertissements généraux de sécurité.

La fonction Vapor Clean est un processus de nettoyage assisté qui facilite l'élimination de la saleté. Ce procédé permet de nettoyer l'intérieur du four avec une facilité extrême. Les résidus de crasse sont ramollis par la chaleur et par la vapeur d'eau, ce qui facilite leur élimination.

Opérations préliminaires

Avant de démarrer le **Vapor Clean** :

- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Si présente, enlevez la sonde de température.
- S'ils sont présents, démontez les panneaux latéraux autonettoyants.
- Versez environ 120 ml d'eau sur la sole de la cavité de cuisson. Veillez à ne pas sortir de la cavité.
- Avec un pulvérisateur, vaporisez une solution d'eau et de détergent pour vaisselle à l'intérieur de la cavité de cuisson. Dirigez le jet vers les parois latérales, vers le haut, le bas et le déflecteur.

On conseille d'effectuer un maximum de 20 nébulisations.

Ne vaporisez pas sur le déflecteur s'il est revêtu d'un matériau autonettoyant.

- Fermer la porte.
- Durant le cycle de nettoyage assisté, lavez séparément les panneaux autonettoyants (si présent) démontés précédemment avec de l'eau tiède et un peu de détergent.

Réglage du cycle de nettoyage Vapor Clean

1. Tournez la manette des fonctions sur le symbole ou (si il est présent).
2. Tournez la manette de la température sur le symbole .
3. Laissez le cycle de nettoyage se dérouler pendant 18 minutes.

FR

Fin de la fonction Vapor Clean

1. Tournez la manette des fonctions sur 0 pour quitter la fonction.
2. Ouvrez la porte et agissez sur la saleté légère avec un chiffon en microfibre.
3. Éliminez les incrustations les plus résistantes avec une éponge anti-rayures à filaments en laiton.
4. En cas de résidus de graisse on peut utiliser des produits pour le nettoyage des fours.
5. Éliminez l'eau résiduelle présente à l'intérieur de la cavité de cuisson.
6. Repositionnez les panneaux autonettoyants (si présents) et les glissières de support pour grilles et lèchefrites.

Pour plus d'hygiène et pour éviter que les aliments ne prennent des odeurs désagréables :

- On conseille de sécher la cavité de cuisson au moyen d'une fonction ventilée à 160°C pendant environ 10 minutes.
- En présence de panneaux autonettoyants, on conseille de sécher la cavité de cuisson avec un cycle simultané de catalyse.

On conseille d'utiliser des gants en caoutchouc pour effectuer ces opérations.

On conseille d'enlever la porte pour faciliter le nettoyage manuel des parties difficiles à atteindre.

Entretien extraordinaire

Conseils pour l'entretien du joint

Le joint doit être souple et élastique.

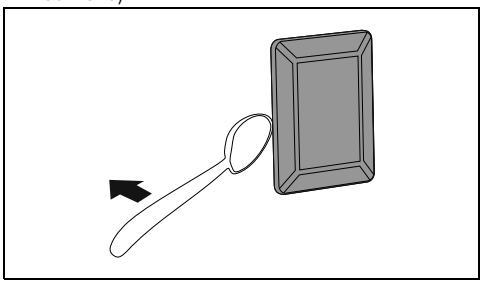
- Pour maintenir le joint en parfait état de propreté, utilisez une éponge non abrasive et lavez-le à l'eau tiède.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne

Tension électrique
Danger d'électrocution

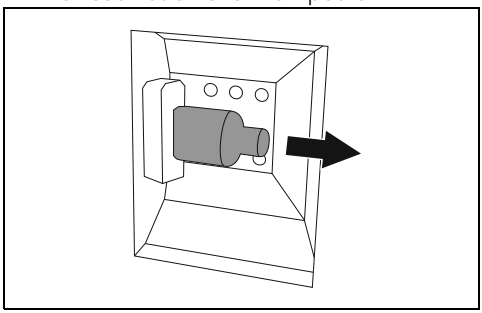
- Mettez l'appareil hors tension.
- Utilisez des gants de protection.

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



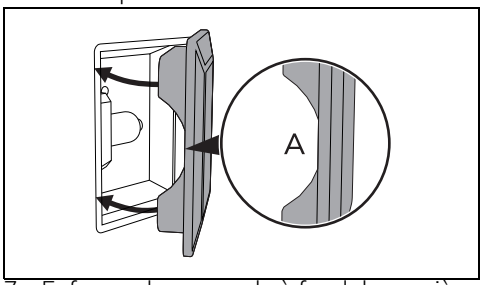
Veillez à ne pas rayer l'émail de la paroi de la cavité de cuisson.

4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



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

5. Remplacez l'ampoule par une ampoule identique (40W).
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

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

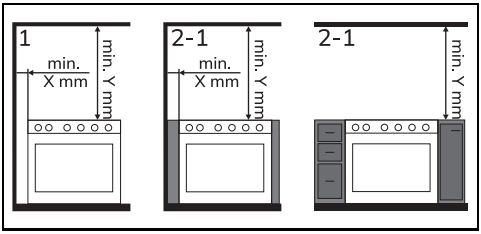
Positionnement

Voir Avertissements généraux de sécurité.

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

Classe 1	Pose libre
Classe 2 - sous-classe 1	Encastré

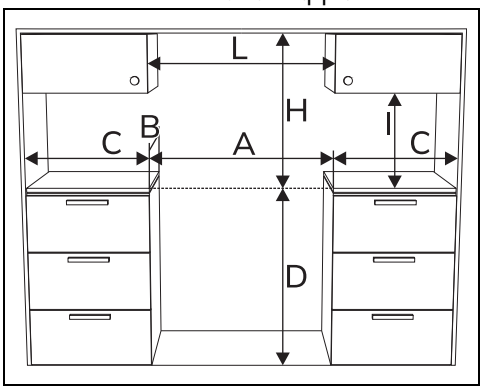
L'appareil peut être placé contre des murs plus hauts que le plan de travail, avec une distance minimale de X mm par rapport au côté de l'appareil. Les meubles suspendus au-dessus du plan de travail de l'appareil doivent être à une distance minimale de ce dernier de Y mm.



X	150 mm
Y	750 mm

Si vous devez installer une hotte aspirante au-dessus de l'appareil, consultez le manuel d'instructions de la hotte pour connaître la distance correcte à respecter.

Dimensions hors tout de l'appareil

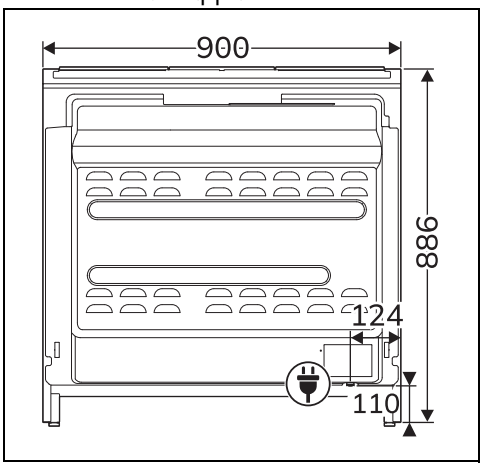


A	900 mm
B	600 mm
C[1]	min. 150 mm
D	879 ÷ 919 mm
H	750 mm
I	450 mm
L[2]	900 mm

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

[2] Largeur minimale de l'armoire (=A)

Dimensions de l'appareil



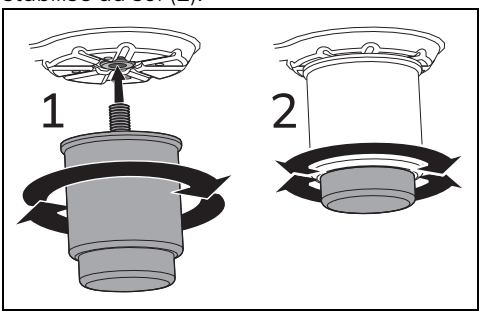
Position du branchement électrique

Mise à niveau de l'appareil

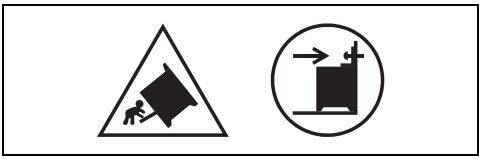
Voir Avertissements généraux de sécurité.

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

Après avoir réalisé le raccordement du gaz et le branchement électrique, vissez les quatre pieds fournis à l'appareil (1). Vissez ou dévissez les pieds de la partie inférieure jusqu'à ce que l'appareil soit bien nivelé et stabilisé au sol (2).



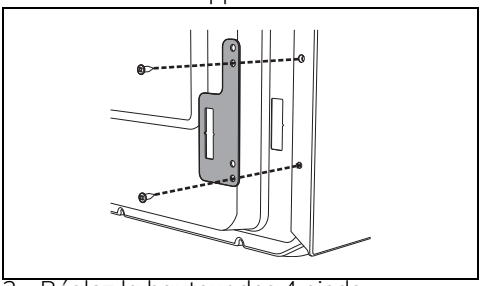
Fixation murale



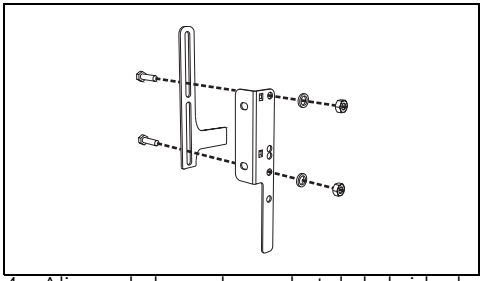
Les symboles ci-dessus font référence au danger que représente l'absence de dispositifs de stabilisation et à l'importance de leur installation correcte.

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

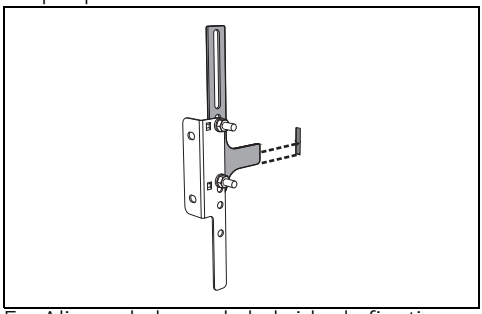
1. Vissez la plaquette de fixation au mur sur le dos de l'appareil.



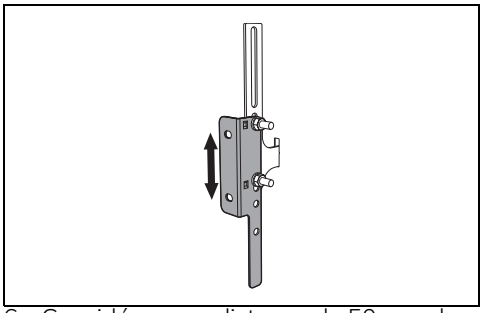
2. Réglez la hauteur des 4 pieds.
3. Assemblez la bride de fixation.



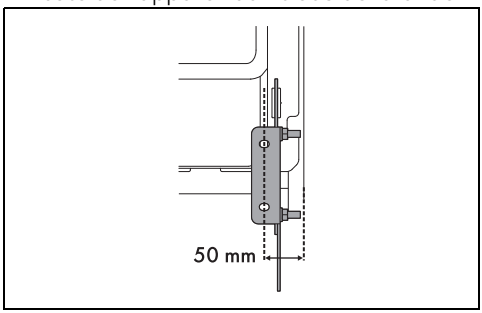
4. Alignez la base du crochet de la bride de fixation sur la base de la coupe de la plaquette de fixation au mur.



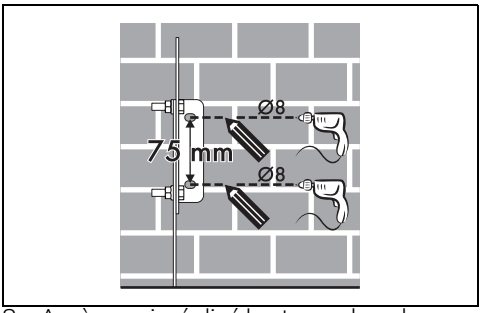
5. Alignez la base de la bride de fixation jusqu'au sol et serrez les vis pour fixer les dimensions.



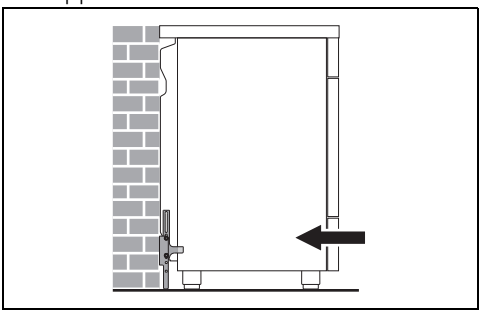
6. Considérez une distance de 50 mm du côté de l'appareil aux trous de la bride.



7. Déplacez la bride sur le mur et marquez la position des trous à réaliser dans le mur.



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



Branchement électrique

Avertissements généraux de sécurité.

Informations générales

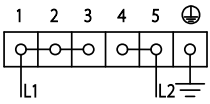
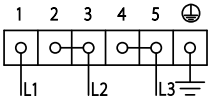
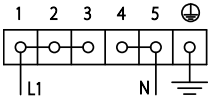
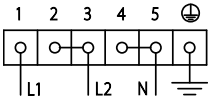
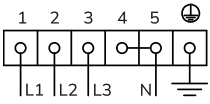
Assurez-vous que les caractéristiques du réseau électrique sont appropriées aux données indiquées sur la plaque.

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.

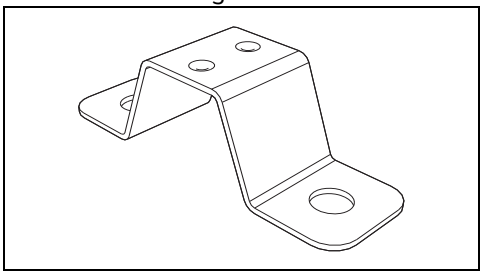
L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

220-240 V 2~ 3 x 10 mm² câble tripolaire	
220-240 V 3~ 4 x 4 mm² câble tétrapolaire	
220-240 V 1N~ 3 x 10 mm² câble tripolaire	
380-415 V 2N~ 4 x 4 mm² câble tétrapolaire	
380-415 V 3N~ 5 x 2,5 mm² câble pentapolaire	

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 au moyen d'un câble carré de 10 mm, pour une fixation correcte de celui-ci, il est nécessaire de remplacer le cavalier déjà installé par le cavalier fourni.

Branchement fixe

Sur la ligne d'alimentation, prévoyez 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.

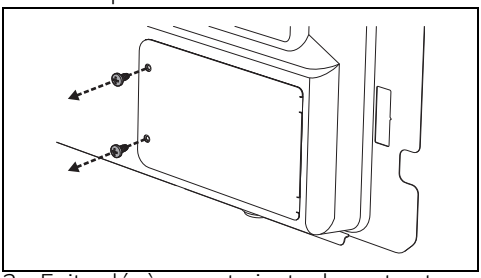
FR

Pour le marché australien/néo-zélandais :
La déconnexion incorporée à la connexion fixe doit être conforme à la norme AS/NZS 3000.

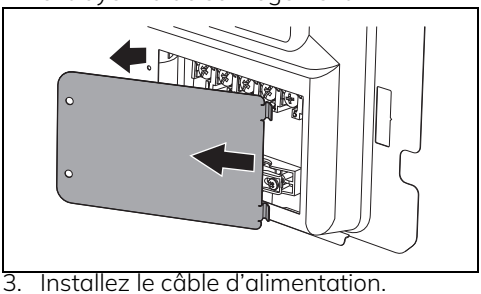
Accès au bornier

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

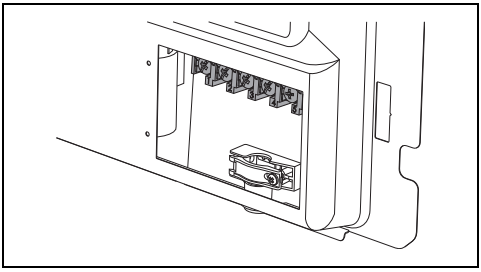
1. Enlevez les vis qui fixent la porte au carter postérieur



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

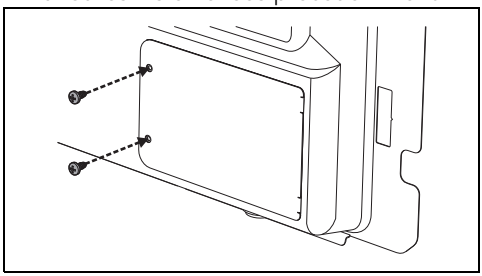


3. Installez le câble d'alimentation.



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.



Pour l'installateur

- En cas de raccordement avec une fiche (si elle est présente), cette dernière doit toujours rester accessible après l'installation.
- Ne pliez ou ne coincez pas le câble d'alimentation.
- 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.