

STOVES

MAKE A STATEMENT

MODE D'EMPLOI

Un engagement de :

**MADE IN
BRITAIN**



Pays de destination :GB - Grande-Bretagne

IE - Ireland

DE - Allemagne

ES - Espagne

FR - France IT - Italie PL - Pologne NL - Pays-Bas SE - Suède

CN - Chine

NZ - Nouvelle-Zélande

AU - Australie

Benelux	Pays-Bas Glen Dimplex Benelux B.V. Saturnus 8 8448 CC Heerenveen	Tél. : +31 (0) 513-656500 Fax : +31 (0) 513-656501 www.stoves.nl info@stoves.nl
	Belgien/België/Belgique Glen Dimplex België Burg. Maenhautstraat 64 9820 Merelbeke	Tel./ Tél. : +32 (0)92100210 Fax : +32 (0)92100212 www.stoves.be info@stoves.be
Pologne	Pologne Skotnaktuj się z nami Cooking Store Sp. Z o.o.	Tél. : 12 35 06 230 www.cookingstore.pl sklep@cookingstore.pl
Allemagne	W&B Dr. Becker Appliances GmbH & Co. KG Neutorstr. 75/77 26721 Emden	Tél. : 04921-9393-0 Fax : 04921-9393-900 E-mail : info@vittoria5sterne.de www.stovesuk.de
France	Glen Dimplex France 12 Bd du Mont d'Est 7-10 Porte de Neuilly 93160 Noisy-le-Grand	SAV : 04 88 78 59 59
Italie	Glen Dimplex Home Appliances Stoney Lane, Prescot, Merseyside L35 2XW	www.stoves.co.uk

TABLE DES MATIÈRES & INTRODUCTION

TABLE DES MATIÈRES

- SÉCURITÉ
- UTILISATION DU PRODUIT
- NETTOYAGE
- INSTRUCTIONS RELATIVES À L'INSTALLATION
- DONNÉES TECHNIQUES
- ASSISTANCE CLIENTÈLE

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté cet appareil fabriqué en Angleterre.

Ce guide a pour objet de vous aider au niveau de chaque étape liée à l'acquisition de votre nouvelle cuisinière, de l'installation à l'utilisation. Lisez-le attentivement avant de commencer à utiliser votre produit, car nous nous sommes attachés à répondre à autant de questions que possible, et à vous fournir toute l'assistance que nous pouvons envisager.

Pour toute information d'ordre général, l'assistance clientèle et les informations relatives aux pièces détachées et au dépannage, veuillez consulter nos coordonnées à la fin de ce guide.

Cependant, si vous constatez une information manquante ou une question non traitée, veuillez contacter notre équipe d'assistance clientèle.

Pour les clients résidant en dehors du Royaume-Uni ou de l'Irlande du Nord, contactez votre fournisseur local.

Lorsque vous appellerez ce numéro, vous entendrez un message enregistré vous proposant un grand nombre d'options. Cela signifiera que votre appel a été accepté et qu'il a été placé en file d'attente. Les réponses aux appels respectent strictement l'ordre de ces derniers, au fur et à mesure que nos représentants assistance deviennent disponibles.

GARANTIE

Votre nouvel appareil est livré avec une garantie de 12 mois qui vous protège contre les pannes électriques et mécaniques. Pour l'enregistrement, veuillez remplir le formulaire d'enregistrement fourni, puis vous enregistrer en ligne ou par téléphone.

Pour connaître l'intégralité des conditions générales relatives à la garantie du fabricant, veuillez consulter notre site Web.

Vous pouvez, en outre, décider de prolonger cette garantie. Un dépliant décrivant la procédure est joint à votre appareil.



Directives européennes

En tant que producteur et fournisseur d'appareils de cuisson, nous sommes déterminés à protéger l'environnement et nous sommes en conformité avec la directive DEEE. En conséquence, tous nos produits électriques sont étiquetés du symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix. Elle indique que ces produits doivent être amenés à un des points de collecte reconnus, tels que des sites des autorités locales/centres de recyclage locaux, à des fins d'élimination en fin de vie.

Cet appareil est conforme aux directives communautaires européennes (CE) en matière d'appareils électriques et à gaz à usage domestique et similaire, le cas échéant.

Cet appareil est conforme à la directive européenne 2009/125/CE en matière d'exigences d'éco conception applicables aux produits liés à l'énergie.

En raison de notre politique de développement et d'amélioration continus, nous ne pouvons pas garantir la stricte exactitude de toutes nos illustrations et spécifications. Des modifications peuvent avoir été apportées postérieurement à la publication.

SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT

- Si la surface de la plaque chauffante est fissurée, cassée ou brisée, éteignez l'appareil pour éviter le risque de décharge électrique et faites-le examiner par un technicien de maintenance.
- L'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés de façon continue. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances si elles ont été formées ou encadrées pour son utilisation en toute sécurité, et qu'elles sont conscientes des risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien utilisateur de cet appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de racleurs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface de la vitre et entraîner son éclatement.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur sur les cuisinières, plaques chauffantes ou fours.
- Des objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la plaque chauffante, puisqu'ils peuvent devenir brûlants.
- Si votre appareil est équipé d'un couvercle, retirez-en tout déversement avant de l'ouvrir. Laissez refroidir la surface de la table de cuisson avant de fermer le couvercle (le cas échéant).
- Après utilisation, servez-vous de la commande de l'élément de cuisson pour l'arrêter et ne comptez pas sur le détecteur de casserole.
- Pour éviter toute décharge électrique, assurez-vous que l'appareil est mis hors tension avant de remplacer la lampe.
- L'appareil n'a pas été conçu pour être contrôlé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande séparé.

- L'utilisation sans surveillance de cette plaque chauffante pour préparer des repas contenant de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et entraîner un incendie.
- Ne tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau ; commencez par éteindre l'appareil et étouffez la flamme à l'aide d'un couvercle ou d'un linge mouillé.
- Risque d'incendie : ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Utilisez uniquement les protections de plaques chauffantes conçues par le fabricant ou qu'il a recommandées comme adéquates dans le mode d'emploi de la cuisinière ou celles incorporées sur l'appareil. L'utilisation de protections de plaques chauffantes inadéquates peut provoquer des accidents.
- Si la cuisinière est placée sur une base, des mesures doivent être prises pour empêcher qu'elle ne glisse dessus.
- Ne posez jamais d'objets directement sur la base du four et ne le couvrez jamais avec un film, car cela peut entraîner la surchauffe de la base.
- Cette plaque à induction est conforme aux normes EMC et EMF applicables. Par conséquent, elle ne devrait pas interférer avec d'autres appareils électroniques. Les personnes portant un pacemaker ou un implant électrique doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'appareil pour s'assurer que le dispositif est approprié et fiable. Placez les casseroles dans la partie centrale des zones de cuisson. La British Heart Foundation fournit des conseils supplémentaires concernant l'utilisation de plaques à induction lorsqu'un stimulateur cardiaque est implanté.
- Ne placez pas d'objets sur ou contre l'appareil.
- Toujours éteindre votre appareil et le laisser refroidir avant de nettoyer toute partie.
- Bien que toutes les précautions ont été prises pour faire en sorte que cet appareil ne comporte pas d'arêtes vives, nous vous recommandons de porter des gants de protection lorsque vous installez et déplacez cet appareil. Cela permettra d'éviter les blessures.

- L'appareil devra être branché sur un disjoncteur assurant la coupure sur chacun des pôles avec une distance de séparation entre les contacts de 3 mm au minimum.
- Veillez à utiliser un câble flexible approprié d'une température minimale de 70 °C pour le câblage.

PRÉCAUTION

- La cuisson doit être surveillée. Une cuisson de courte durée doit être constamment surveillée.
- Cet appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, sinon cela peut causer la surchauffe de l'appareil.
- Assurez-vous que les tablettes sont correctement installées. Reportez-vous aux sections relatives aux coulisseaux de tablette et à l'emplacement des tablettes dans ce manuel.

- **Consigne de sécurité contre les incendies**

En cas d'incendie à la cuisine, ne prenez pas de risque : faites sortir tout le monde et appelez les sapeurs-pompiers.

Si vous avez un feu électrique dans la cuisine :

- Débranchez la fiche ou coupez le courant au niveau de la boîte de fusibles. Cela peut suffire à arrêter immédiatement le feu.
- Atténuez le feu avec une couverture antifeu ou utilisez un extincteur à poudre ou au dioxyde de carbone
- Rappelez-vous : n'utilisez jamais de l'eau sur un feu électrique ou de l'huile de cuisson enflammée.

- **Autres consignes de sécurité**

- L'entretien ne doit être effectué que par une personne autorisée.
- NE PAS faire fonctionner l'appareil si le panneau en verre n'est pas parfaitement en place.
- Ne modifiez, en aucune façon, les panneaux extérieurs de cet appareil.
- Cet appareil doit être raccordé à la terre.
- L'appareil ne doit jamais être débranché de l'alimentation principale en cours d'utilisation, car cela affectera gravement la sécurité et sa performance, avec, en particulier, l'élévation de la température de surface et le dysfonctionnement des éléments alimentés au gaz. De par sa conception, le ventilateur de refroidissement (s'il est installé) se met en marche une fois le bouton de commande positionné sur arrêt.
- **AVERTISSEMENT CONCERNANT LE GAZ !** - Si vous sentez une odeur de gaz : N'essayez pas de mettre en marche l'appareil. Ne touchez à aucun interrupteur électrique. Contactez immédiatement votre fournisseur de gaz local.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON - INDUCTION

Avant d'utiliser votre table de cuisson

Il est recommandé de nettoyer et de laver la surface de la table de cuisson avant sa toute première utilisation. Appliquez une fine couche de nettoyant pour table de cuisson en céramique sur la table de cuisson pour assurer son entretien et sa protection. Consultez la section Assistance clientèle pour des informations sur l'obtention de tous les produits de nettoyage disponibles.

COMMANDES TACTILES

Les commandes tactiles de votre table de cuisson à induction ont été conçues pour vous offrir un contrôle simple de votre appareil, fournissant des réglages de puissance exacts et répétables pour votre cuisson et une surface facile d'entretien qui se nettoie aisément. En cas d'activation d'une zone de cuisson, le réglage de puissance s'affiche individuellement pour chaque zone.

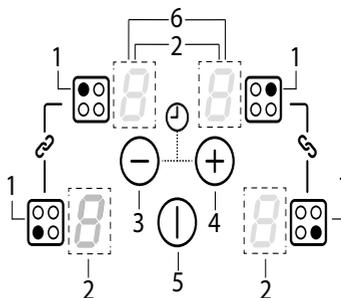
Utilisation des commandes tactiles.

Utilisez le plat de votre doigt, pas le bout du doigt. Les commandes sont sensibles au toucher ; vous n'avez donc pas besoin d'exercer une quelconque pression dessus.

Veillez toujours à ce que la zone de contrôle soit propre, sèche et exempte de tout objet (par exemple des ustensiles, des linges à vaisselle ou des chiffons). La présence de déversements ou d'eau peut rendre difficile la manipulation des commandes.

Le système activera un avertissement et fera retentir un bip pour attirer votre attention. La mention ER03 s'affichera et la commande s'arrêtera au bout de 10 secondes. Veuillez débarrasser tout objet présent et nettoyer comme il se doit la zone de commande.

Fonctions de commande de base



Remarque : les illustrations génériques disponibles sur votre appareil peuvent être visuellement différentes.

- 1, TOUCHES DE SURFACE DE CUISSON
- 2, AFFICHAGE DES SURFACES DE CUISSON INDIVIDUELLES
- 3, TOUCHE DE PUISSANCE BAS (-)
- 4, TOUCHE DE PUISSANCE HAUT (+)
- 5, TOUCHE MARCHE/ARRÊT
- 6, AFFICHEURS DU PROGRAMMATEUR

Verrouillage enfants « L »

Cette fonction permet de prévenir l'allumage accidentel de la table de cuisson, spécialement par de jeunes enfants.

Pour activer le verrouillage enfants :

- 1) Sélectionnez la touche Marche/Arrêt.
- 2) Touchez simultanément la zone de cuisson avant droite (RHF) et la touche bas [-]. La table de cuisson émet un bip.
- 3) Enlevez les doigts et touchez à nouveau la zone de cuisson RHF. (La lettre « L » s'affiche sur les afficheurs de toutes les zones de cuisson.)
- 4) Arrêtez la table de cuisson.

Lorsque vous allumez la plaque chauffante, « L » s'affiche partout sur la surface de cuisson. La fonction verrouillage enfants s'active de façon permanente. Pour la désactiver, suivez la procédure ci-dessous.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Désactiver le verrouillage enfants:

- 1) Sélectionnez la touche Marche/Arrêt.
(La lettre « L » s'affiche sur toutes les zones de cuisson.)
- 2) Touchez simultanément la zone de cuisson RHF et la touche bas [-].
La table de cuisson émet un bip.
- 3) Enlevez les doigts et touchez à nouveau la touche bas [-].
(La table de cuisson s'arrête.)
- 4) « 0 » est affiché sur toutes les surfaces de cuisson lorsque la plaque chauffante est mise en marche, elle peut alors être utilisée normalement.

Commutateur Marche/Arrêt central



Le commutateur Marche/Arrêt central vous permet d'arrêter simultanément toutes les zones de cuisson au toucher d'une touche.

Pour mettre la table de cuisson en marche

Pour mettre la table de cuisson en marche, touchez la touche « Marche/Arrêt » pendant 1 seconde.

Un bip retentit et un point apparaît sur les afficheurs de tous les éléments chauffants dans l'afficheur de la zone de cuisson.

Si un élément n'est pas sélectionné dans les 10 secondes, la plaque chauffante s'arrête automatiquement.

Appuyer sur la touche « Marche/Arrêt » pendant 1 seconde l'arrête également. Un bip retentit et tous les éléments s'arrêtent.

Mise en marche d'une surface de cuisson individuelle de la plaque chauffante

Pour allumer une zone de cuisson, vous devez activer chaque zone de cuisson suivant un processus en deux étapes :

- 1) Touchez la touche de la zone de cuisson requise pendant environ 1 seconde ; un bip retentit et l'afficheur de l'élément affiche le niveau de puissance avec une luminosité normale.

Les zones de cuisson non sélectionnées ont une luminosité réduite. Lorsque la sélection de la zone de cuisson est terminée au bout de 10 secondes, un bip retentit et tous les afficheurs des éléments qui avaient précédemment une luminosité réduite affichent les niveaux de puissance avec une luminosité normale.

- 2) Sélectionnez le réglage de puissance requis à l'aide des touches haut (+) et bas (-).

Arrêt d'une surface de cuisson individuelle de la plaque chauffante

Une fois la zone de cuisson sélectionnée, vous pouvez l'arrêter en touchant longuement la touche bas [-] jusqu'à ce que « 0 » apparaisse sur l'afficheur correspondant.

Passage en surpuissance

Vous pouvez temporairement activer une surpuissance d'environ 30 % sur une zone de cuisson donnée. Toutes les zones de cuisson peuvent être mises en surpuissance pendant une période maximale de 5 minutes. Au bout de 5 minutes, un bip retentit et le niveau de puissance de l'élément revient à « 9 ».

Fonctionnement rapide

Lorsqu'une zone de cuisson est réglée sur le niveau de puissance « 0 », touchez la touche bas [-], et le niveau de puissance passe directement à « 9 ».

Lorsqu'une zone de cuisson est réglée sur le niveau de puissance « 9 », touchez la touche haut [+], et le niveau de puissance passe en surpuissance. Un bip retentit et la lettre « P » apparaît sur l'afficheur de l'élément.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

COMPTE À REBOURS

Le compte à rebours utilise les afficheurs des deux zones de cuisson arrière, situés de part et d'autre du symbole de l'horloge.

Le compte à rebours émet un bip lorsque la durée définie est épuisée. Il n'arrête aucune zone de cuisson.

Procédure

- 1) Allumez la table de cuisson à l'aide de la touche marche/arrêt.
- 2) Assurez-vous qu'aucune zone de cuisson n'a été sélectionnée. Sélectionnez le compte à rebours en appuyant simultanément sur les touches haut [+] et bas [-]. « 00 » apparaît sur l'afficheur.
- 3) Réglez le compte à rebours en appuyant sur les touches haut [+] et bas [-]. Appuyez en premier sur la touche bas [-] pour régler le compte à rebours sur 30 minutes. Vous pouvez ensuite ajuster la durée en appuyant sur les touches haut [+] et bas [-].
- 4) La durée maximale pouvant être réglée est 99 minutes.
- 5) La minuterie est à présent prête et le compte à rebours démarre.
- 6) Vous pouvez à présent utiliser normalement la table de cuisson.
- 7) Lorsque la table de cuisson est éteinte, le fonctionnement du compte à rebours est indiqué par des points qui clignotent sur l'afficheur.



Une fois le temps écoulé

- 1) Le compte à rebours émet un bip et son afficheur clignote.
- 2) Touchez n'importe quelle touche pour arrêter.

Informations relatives au compte à rebours supplémentaire

Modifier ou annuler le compte à rebours:-

- 1) Suivez les étapes 1 à 5 ci-dessus si la table de cuisson est éteinte.
- 2) Suivez les étapes 2 à 5 ci-dessus si la table de cuisson est allumée.
- 3) La remise à zéro annule le compte à rebours.

ARRÊT AUTOMATIQUE DE LA MINUTERIE

La minuterie utilise les afficheurs des zones de cuisson arrière, situés de part et d'autre du symbole de l'horloge. Vous pouvez régler la minuterie afin qu'elle arrête automatiquement une zone de cuisson. Vous pouvez régler la minuterie pour toutes les quatre zones de cuisson afin qu'elles s'arrêtent automatiquement.

La durée maximale pouvant être réglée pour les zones de cuisson est 99 minutes.

Avertissement : Ne laissez jamais la table de cuisson en fonctionnement sans surveillance, même si vous avez réglé une minuterie pour désactiver la zone de cuisson.

Procédure

- 1) Sélectionnez la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie. Veillez au préalable à définir le niveau de puissance avant de sélectionner la minuterie.
- 2) Sélectionnez la minuterie en appuyant simultanément sur les touches haut [+] et bas [-]. « 00 » apparaît sur l'afficheur de la minuterie.



UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

- 3) Réglez la minuterie en appuyant sur les touches haut [+] et bas [-]. Appuyez en premier sur la touche bas [-] pour régler le compte à rebours sur 30 minutes. Vous pouvez ensuite ajuster la durée en appuyant sur les touches haut [+] et bas [-].
- 4) Le voyant de la minuterie cesse de clignoter sur l'afficheur et n'apparaît plus. Le fonctionnement d'un minuteur est indiqué par un point fixe sur l'afficheur de la zone de cuisson réglée sur la minuterie.

Une fois le temps écoulé

- 1) L'afficheur de la minuterie clignote. La minuterie émet un bip et la zone de cuisson s'arrête automatiquement.
- 2) L'afficheur de la zone de cuisson sous minuterie affiche un point clignotant.
- 3) Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.

Informations supplémentaires sur la minuterie

Pour modifier ou annuler une minuterie, suivez les étapes 1 à 4 ci-dessus, décrites dans la section « Procédure ». La remise à zéro annule la minuterie.

Pour définir la minuterie pour d'autres zones de cuisson, suivez les étapes 1 à 4 ci-dessus, décrites dans la section « Procédure ».

Pour vérifier le réglage de la minuterie pour une zone de cuisson donnée, sélectionnez une zone de cuisson sous minuterie et appuyez simultanément sur les touches haut [+] et bas [-] pour afficher le temps restant.

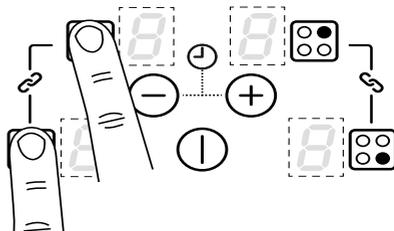
Si vous avez réglé plusieurs minuteries, suivez les étapes ci-dessous pour les vérifier.

- 1) Assurez-vous qu'aucune surface de cuisson n'a été sélectionnée.

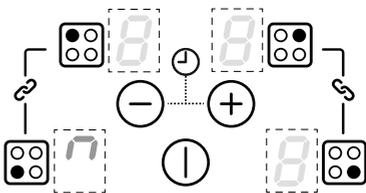
- 2) Sélectionnez la minuterie en appuyant simultanément sur les touches haut [+] et bas [-].
- 3) Appuyez plusieurs fois sur les touches haut [+] et bas [-] jusqu'à ce que la minuterie pour la zone de cuisson désirée s'affiche (les durées des zones de cuisson actives évoluent dans le sens horaire). Le point fixe qui apparaît sur l'afficheur de la zone de cuisson clignote lorsque la minuterie s'affiche pour cette zone.
- 4) Si le réglage du compte à rebours a également été effectué, il s'affiche en premier. Dans ce cas, les autres surfaces de cuisson programmées sont représentées par un point fixe sur l'affichage de la plaque chauffante.

Fonction de pont si équipé

- 1 Appuyez en même temps sur les touches des zones de cuisson liées.



- 2 Le symbole du pont apparaît dans la zone de cuisson avant gauche ou droite



Les zones de cuisson peuvent être utilisées comme quatre zones de cuisson distinctes qui peuvent être commandées individuellement. Ou bien, les deux zones de gauche et les deux zones de

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

droite peuvent être pontées pour former deux grandes zones qui peuvent être commandées par l'intermédiaire d'un seul réglage.

Les grandes casseroles et plaques à frire peuvent être placées à travers ces deux zones pontées.

Détection des casseroles



Dès que vous soulevez la casserole sur la zone de cuisson, la puissance diminue automatiquement, permettant ainsi d'économiser de l'énergie.

Le symbole « U » ci-dessus apparaît lorsqu'une surface a été activée, mais qu'aucune casserole n'a été posée sur la surface de cuisson.

Si le symbole « U » ne disparaît pas lorsqu'on place une casserole sur la surface, cela indique que la casserole choisie n'est pas compatible avec la cuisson par induction.

Remarque

Cela signifie que la plaque de cuisson ne consomme de l'énergie que lorsqu'une casserole adéquate est posée sur la zone ; ceci réduit la quantité d'énergie consommée lors du processus de cuisson ; cf. lorsque vous retirez votre casserole de la zone, la plaque réduit automatiquement la puissance et ne se réactive que lorsque vous reprenez la casserole.

- **ATTENTION** :- à la fin de la cuisson, veillez à arrêter la zone de cuisson appropriée individuellement ou à l'aide de la touche centrale marche/arrêt. Ne vous fiez pas au système de détection automatique des casseroles comme moyen d'arrêter l'appareil.
- Ne débranchez jamais l'appareil du secteur pendant qu'il est en cours

d'utilisation, car cela affectera gravement sa sécurité et ses performances, avec en particulier une réduction du niveau de température des surfaces chaudes et un dysfonctionnement des composants. Le ventilateur de cuisson (si disponible) est conçu pour continuer de fonctionner après l'arrêt des zones de cuisson.

- Cette plaque à induction est conforme aux normes EMC et EMF applicables. Par conséquent, elle ne devrait pas interférer avec d'autres appareils électroniques. Les personnes équipées d'un stimulateur cardiaque ou de tout autre implant électrique doivent clarifier avec leur médecin ou le producteur de l'implant, si leur implant est adéquat et sûr.
- **Le stimulateur cardiaque doit être conçu conformément à la réglementation applicable.**

CASSEROLES ET USTENSILES DE CUISSON POUR PLAQUES À INDUCTION

Les casseroles et ustensiles de cuisson pour zones de cuisson à induction doivent être constitués de matériaux ferreux tels que la fonte et posséder des propriétés magnétiques. Leur base doit également avoir un diamètre correct.

Il est essentiel d'utiliser des casseroles de bonne qualité, à fond plat.

Si une casserole laisse un grand trou d'air au milieu de la zone de cuisson, cela peut affecter le niveau de précision du capteur de température.

Toujours s'assurer que le fond des casseroles est sec avant de les utiliser sur la plaque de cuisson.

Utilisez un aimant pour tester s'il adhère à

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

la casserole. S'il n'adhère pas, cela signifie que cette casserole n'est pas indiquée pour la cuisson sur une table de cuisson à induction.

Attention : la qualité de fabrication des casseroles à induction varie d'une casserole à l'autre. Les casseroles dotées de fonds émaillés/laminés/encapsulés peuvent s'avérer difficiles à détecter s'il s'agit, en particulier de petites casseroles (cf. pots à lait) Nous vous recommandons d'acheter des casseroles marquées ou présentées comme adaptées pour la cuisson par induction.

Le problème réside non pas dans la plaque à induction, mais sur le type de casserole. En effet, leurs fonds peuvent être magnétiques, mais pas assez épais ! Si vous avez des problèmes avec les petites casseroles, nous vous recommandons d'en essayer de plus grandes ou de différente fabrication. Les casseroles robustes en fonte ont de meilleures performances.

Zone de Cuisson à Induction	Diamètre Minimal Recommandé (mm)
AVG (LHF)	130
ARG (LHR)	130
ARD (RHR)	130
AVD (RHF)	130

Les ustensiles de cuisson en acier émaillé ou avec un fond en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des décolorations difficiles, voire impossibles à éliminer sur la surface vitrocéramique.

Ustensiles incompatibles avec les plaques à induction :

Ustensiles en cuivre, en acier inoxydable, en aluminium, en verre allant au four, en bois, en céramique ou en terre cuite.

Protection des casseroles contre la surchauffe

La plaque est équipée de systèmes de sécurité complémentaires qui contribuent à protéger les ustensiles de cuisson contre la surchauffe en apportant un niveau supplémentaire de sécurité non présent sur les autres types de plaques de cuisson, telles que plaques céramique ou au gaz.

Permet de réduire le risque d'incendie lié à une mauvaise utilisation de la table de cuisson.

En cas de surchauffe, la table de cuisson affiche le code approprié décrit dans le « tableau des codes de statut de la table de cuisson ».

Température estimée du verre (en °C)	Action de la Plaque
255	La zone de cuisson s'arrête et le message d'erreur « E2 » s'affiche.
265	Toutes les zones de cuisson s'arrêtent et le message d'erreur « E2 » s'affiche.

Remarque :

Le contrôle de sécurité de température des casseroles n'est envisageable qu'avec des casseroles de qualité à fond plat, compatibles avec la cuisson par induction. Des casseroles de mauvaise qualité peuvent entraîner la présence de vides entre la vitre et la casserole, ce qui affecte la précision du contrôle de la température.

Témoins de Chaleur Résiduelle

Si la température de la surface du verre est supérieure à 65 °C lorsque la zone de cuisson est arrêtée, « H » apparaît sur l'afficheur de la zone de cuisson jusqu'à ce que la température de la surface du verre revienne approximativement en deçà de 63 °C.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Cette fonction vous prévient, non seulement, de l'existence de surfaces chaudes, mais indique également que la chaleur résiduelle peut être utilisée temporairement comme surface de maintien à température.

Remarque :

La zone de cuisson elle-même ne chauffe pas, mais la vitrocéramique devient chaude en raison de la transmission de la chaleur du verre de la table de cuisson à la casserole chaude.

Veille Automatique

La plaque de cuisson s'éteindra automatiquement si elle reste active (avec la casserole) pendant une période prolongée, voir durées maximales de fonctionnement ci-dessous.

Niveau de Puissance	Durées maximales de fonctionnement - heures
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
« P » (Passage en Surpuissance)	5 min max.

Conseils sur l'économie d'énergie

Placez toujours les ustensiles de cuisson sur la zone de cuisson avant d'allumer la zone de cuisson en question. Veillez à placer autant que faire se peut les couvercles sur les casseroles.

DÉPANNAGE

La plaque de cuisson dégage une odeur la première fois qu'on l'utilise

Chauffer une casserole remplie d'eau sur chaque zone pendant une demi-heure.

Les casseroles font un bruit lors de la cuisson

Ceci provient de la vibration due au transfert d'énergie de la plaque vers la casserole. Pour un réglage élevé ceci est plutôt normal avec certains types de cocottes. Cela n'endommagera pas la plaque de cuisson.

La plaque de cuisson émet un léger bruit de cliquetis

Ceci est dû à la distribution d'énergie entre deux zones de chauffe sur un même coté de la plaque de cuisson.

La table de cuisson ne fonctionne pas. Les indicateurs ne s'allument pas.

L'appareil n'est pas alimenté en énergie électrique, en raison d'une alimentation ou d'une connexion défectueuse.

Vérifiez les fusibles et le coupe-circuit.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Consultez le tableau de dépannage. Si le problème persiste, appelez le service d'assistance clientèle pour obtenir de l'aide.

Le ventilateur continue de tourner pendant quelques minutes après avoir arrêté la plaque de cuisson

L'appareil est équipé de ventilateurs de refroidissement, qui fonctionnent lorsque l'appareil est en marche et jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.

Erreurs de l'appareil	Description de la défaillance	Action
ER03 et tonalité continue	Pression continue sur une touche ; la commande s'arrête au bout de 10 s.	Nettoyer l'interface utilisateur.
E2	Température trop élevée	Laisser le système refroidir
E3	<ol style="list-style-type: none">1. La marmite/casserole ne convient pas par exemple pour avoir perdu ses propriétés magnétiques en raison de la température dans sa partie inférieure.2. La puissance des surfaces de cuisson est constamment dépassée	<ol style="list-style-type: none">1. Cette erreur se réinitialise après une durée de 30 s, à l'issue de laquelle vous pouvez à nouveau utiliser la zone de cuisson. La marmite/casserole doit être retirée si la défaillance continue à se reproduire.2. L'unité d'alimentation doit être remplacée si l'erreur continue à être affichée même si aucune marmite/casserole n'est présente sur la surface de cuisson.
E/H	Défaillance de résistance invariable	Le module d'induction doit être froid

UTILISATION DU GRIL ÉLECTRIQUE

Attention : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation du grill ; les jeunes enfants ne doivent pas les toucher.

Utilisez des mitaines pour prendre le poêle à grill chaud avant de le nettoyer.

Les aliments à griller doivent être placés au milieu de la grille du poêle à grill.

Utilisation du grill

Important : La porte du grill doit être complètement ouverte lors de l'utilisation du grill.

Ouvrir la porte du grill. Tournez la molette de contrôle sur le réglage requis. Pour une cuisson optimale, nous vous recommandons de préchauffer le double grill et le grill simple pendant 3 minutes et 5 minutes, respectivement.

Pour la cuisson au grill de petites quantités d'aliments, vous pouvez utiliser le centre du grill (mode économie) avec le support de grill inversé. Pour de grandes quantités d'aliments, vous pouvez utiliser le grill tout entier.

Poussez le poêle à grill vers le fond de la grille, pour le placer sous le grill.

Vous pouvez contrôler la vitesse de grillade en ajustant le réglage du grill ou en installant la grille sur une position plus élevée ou plus basse. Pour la grillade de pain et aliments tels que bacon, saucisses ou steaks, utilisez une position de grille élevée. Pour les aliments plus épais tels que côtelettes ou morceaux de poulet, utilisez une position de grille médiane.

Les pieds de la grille du poêle à grill peuvent être placés de manière à donner une position plus élevée ou plus basse pour la grille qui peut ne pas être utilisée du tout.

Pour l'arrêter, tournez la molette de contrôle sur la position d'arrêt ●.

Utilisation du papier d'aluminium

L'utilisation du papier d'aluminium pour couvrir le poêle à grill ou des aliments à mettre sous le grill crée un risque d'incendie.

Le ventilateur de refroidissement

Lorsque le grill est allumé, le ventilateur de refroidissement se met en marche pour maintenir l'avant du four et les boutons de commande froids pendant la cuisson. Le ventilateur peut rester en marche pendant un certain temps même lorsque le grill s'est éteint.

Il est normal que le ventilateur fonctionne et s'arrête pendant l'utilisation.

Types de grill

Grill à réglages fixes :

Il possède les réglages de chaleur variables allant de 1 (faible) à 8 (élevé) ou 5 (élevé), selon le modèle.

Grill simple : dispose d'un seul élément de grill. Le repose-plat DOIT être retourné lorsque vous utilisez la fonction de grill simple.

Double grill : dispose de deux éléments de grill utilisables conjointement ou comme un seul grill.

Vous pouvez également avoir des symboles de grill similaires à ce qui suit.



Ou Grill entier à 1/4 de puissance



Centre du grill à pleine puissance



Zone du grill entier à pleine puissance

UTILISATION DU FOUR SUPÉRIEUR - ÉLECTRIQUE (si installé)

Lorsque vous cuisinez, éloignez les enfants du voisinage du four.

Attention : L'élément du haut devient extrêmement chaud en fonctionnement, soyez encore plus prudent afin d'éviter de le toucher.

Le four du haut est un four conventionnel.

Remarque : Le four supérieur n'est pas contrôlé par le programmeur (si installé).

Pour allumer le four du haut

Tournez le bouton de commande de température jusqu'à atteindre la température nécessaire.

Le voyant rouge du thermostat s'allume en continu jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte, puis il s'éteint. Il s'allumera et s'éteindra régulièrement car le thermostat doit maintenir la température désirée.

Pour éteindre le four, tournez le bouton de commande du four du haut sur la position d'arrêt.

Important : ne posez jamais d'objets directement sur la base du four ou ne la couvrez jamais avec un film, car cela peut entraîner la surchauffe de la base. Placez toujours les objets sur le plateau.

Le ventilateur de refroidissement

Lorsque le four du haut est allumé, vous entendrez tourner le ventilateur de refroidissement. Cela permet de maintenir le bandeau et les boutons de commande de l'appareil froids pendant la cuisson. Il arrive que le ventilateur continue de tourner pendant un certain temps après avoir éteint le four.

Préchauffage

Le four doit être préchauffé lors de la cuisson d'aliments congelés ou réfrigérés. Nous recommandons le préchauffage pour les mélanges de levure, les pâtes à frire, les soufflés et les génoises.

Préchauffez le four jusqu'à ce que l'indicateur lumineux s'éteigne pour la première fois. Cette opération devrait durer 15 minutes au maximum en fonction de la température désirée.

Si vous ne préchauffez pas le four, la durée de cuisson indiquée dans le guide suivant devra être prolongée car elles sont données pour un four préchauffé.

Positions de la grille

Il existe 3 ou 4 positions de la grille, selon votre modèle. Ces positions sont comptées de la partie inférieure du four vers la partie supérieure. La position de la grille 1 est la plus basse.

Lors de la cuisson d'un aliment congelé ou réfrigéré, utilisez la position de la grille la plus haute possible, tout en laissant un espace suffisant entre l'aliment et l'élément du haut.

La grille du four doit être positionnée avec les saillies à l'arrière du four et orientées vers le haut. Placez les plateaux de cuisson et plats à rôtir au milieu des grilles et laissez une position de grille libre pour permettre la circulation de la chaleur.

Lors de l'utilisation du four du haut

Faisant partie intégrante de la cuisson, l'air chaud est évacué à travers une ouverture située en haut des fours. Lorsque la porte du four est ouverte, il faut éviter tout contact avec l'air chaud, car cela peut déranger les personnes ayant la peau sensible. Il est recommandé de tenir la poignée située en bas de la porte du four.

UTILISATION DU FOUR SUPÉRIEUR - ÉLECTRIQUE (si installé)

GUIDE DE CUISSON AVEC LE FOUR DU HAUT

Durées de cuisson

Ces durées de cuisson sont données pour un four préchauffé.

Ces durées de cuisson sont approximatives parce que la taille et le type de plat préparé les modifient comme les préférences personnelles.

Positions de la grille

En règle général, lors de la cuisson d'un aliment congelé ou réfrigéré, utilisez la position de la grille la plus haute possible, tout en laissant un espace suffisant entre l'aliment et l'élément du haut. Suivez les instructions données sur l'emballage.

Températures de cuisson

Les températures et temps indiqués dans le guide de cuisson sont basés sur des plats préparés avec de la margarine. Il est nécessaire de réduire la température si on utilise de la margarine molle. Si une recette donne un réglage de température différent que celui indiqué dans le guide, les instructions de la recette doivent être suivies.

Comme le four du haut est plus compact, il sera peut-être nécessaire de diminuer les températures de cuisson indiquées dans les recettes d'un maximum de 20 °C.

Utilisez le guide de cuisson à titre de référence pour déterminer la température à utiliser.

Élément	Température (°C)	Position de la Grille	Durée de cuisson approximative
Petits gâteaux	180	1	15 - 20 min
Sandwich Victoria (2 x 180 mm / 7")	160	1	20 - 25 min
Roulé	200	1	8 - 12 min
Gâteau aux fruits semi riche (180 mm x 7")	140	1	2¼ - 2¾ heures
Petits pains	215	1	10 - 15 min
Meringues	90 - 100	1	2 - 3 heures
pâte brisée	200 - 210	1	En fonction de la taille et du type de plat cuisiné et également de la farce
Pâte feuilletée	200 - 210	1	
Pâte à choux	200 - 210	1	
Biscuits	160 - 200	2	10 - 20 min
Pudding à la génoise	150	1	30 - 45 min
Pudding de lait	140	1	2 - 2½ heures

UTILISATION DU FOUR/GRIL MULTIFONCTIONS

FOUR MULTIFONCTIONS (SI INSTALLÉ)

Le four multifonctions peut être contrôlé par le programmeur (reportez-vous à la section Programmeur/Horloge pour plus d'informations).

Le programmeur, si installé, doit être réglé sur manuel avant d'être utilisé ou programmé.

Bascule vers le four multifonctions

- Utiliser le bouton de commande des fonctions pour sélectionner celle que vous voulez utiliser, reportez-vous au tableau des fonctions. Remarque : Vous pouvez changer de fonction pendant la cuisson et tant que le four est en mode manuel.
- Tourner le bouton de commande de la température sur celle que vous voulez utiliser.
- Le voyant du thermostat s'allume pour indiquer que le four chauffe, et une fois la température atteinte, le voyant s'éteint.
- Pour éteindre le four, tournez simplement le bouton de commande sur la position •.
- Le ventilateur de refroidissement peut se mettre en marche pendant l'utilisation et continuer à fonctionner pendant quelques instants.

FOUR VENTILÉ (LE CAS ÉCHÉANT)

Allumer le four ventilé

- Utilisez le bouton de commande du four principal pour allumer le four, puis réglez votre température.
- Le voyant du thermostat s'allume pour indiquer que le four chauffe, et une fois la température atteinte, le voyant s'éteint.
- Pour éteindre le four principal, tournez simplement le bouton de commande sur la position •.
- Le ventilateur de refroidissement se met en marche pendant l'utilisation et continue à fonctionner pendant quelques instants.



Important : Ne jamais poser des aliments ou des plats sur la base du four principal car elle peut surchauffer.

UTILISATION DU FOUR/GRIL MULTIFONCTIONS

Fonctions du four et du gril

Le tableau ci-après répertorie toutes les fonctions disponibles. votre four n'est peut-être pas équipé de toutes les fonctions ci-dessous.

Fonctions du four principal		Utilisations recommandées
	Base chauffante uniquement	Permet de cuire la base des aliments après la cuisson en utilisant les modes conventionnel ou ventilateur. La base chauffante permet de brunir davantage les pizzas, les tartes et les quiches. Fonction à utiliser en fin de cuisson.
	Haut chauffant uniquement	Le haut chauffant est idéal pour brunir le dessus des plats car il n'est pas aussi fort que le gril après une cuisson conventionnelle ou ventilée. Donne un brunissement supplémentaire aux lasagnes ou au gratins de choux-fleurs. Fonction à utiliser en fin de cuisson.
	Four conventionnel	Cette fonction est idéale pour rôtir des plats de manière traditionnelle. La viande est placée au milieu du four, et les pommes de terre vers le haut.
	Cuisson intensive	Convient pour les aliments à forte teneur en humidité comme les quiches, le pain et le gâteau au fromage. Élimine également le besoin de cuire une pâte à blanc.
	Gril ventilé	Le ventilateur permet à la chaleur de circuler autour des aliments. Idéal pour des aliments comme le bacon, le poisson et le jambon fumé. Les aliments n'ont pas besoin de tourner. Le four doit avoir la porte fermée.
	Four ventilé	La température uniforme du four rend cette fonction idéale pour une cuisson à étuve.
	Décongélation	Pour décongeler des aliments comme des gâteaux à la crème, utiliser le four avec la porte fermée. Pour refroidir des plats avant la réfrigération, laisser la porte ouverte.
	Double gril	Cette fonction cuit les aliments depuis le haut, elle est idéale pour une variété de plats depuis les toasts jusqu'aux steaks. Tout le gril étant en marche, vous pouvez cuire des plus grandes quantités d'aliments.
	Gril simple	Pour des plus petites quantités d'aliments, il reste idéal pour tous les plats depuis les toasts jusqu'aux steaks.
	Base chauffante avec ventilateur	Idéal pour cuire des flans (ou des tartelettes), l'élément de base garantit que la base est cuite tandis que le ventilateur fait circuler l'air autour de la garniture, sans être trop intensif.
	Eclairage uniquement	Idéal lorsque le four est éteint et froid pour permettre le nettoyage de la cavité du four.

UTILISATION DU FOUR/GRIL MULTIFONCTIONS

Avant de commencer. . .

Avant d'utiliser le gril, vérifiez que vous avez placé la plaque du gril dans la position requise car une fois que le gril est allumé, vous pouvez vous brûler si vous essayez de la changer de place.

GRIL VENTILÉ (SI INSTALLÉ)

- La fonction gril doit être utilisée porte fermée.
- Tournez le bouton de commande sur le réglage du gril nécessaire (conventionnel ou ventilé).
- Tournez le sélecteur de température sur la valeur de température nécessaire de la même façon que pour régler la température du four.
- Remarque : ne réglez pas la température à plus de 220 °C.

DOUBLE GRIL/GRIL SIMPLE (SI INSTALLÉ)

- La fonction gril peut être utilisée porte ouverte ou fermée.
- Tournez le bouton de commande du sélecteur sur le paramètre gril.
- Tournez le bouton de commande gril sur le paramètre gril simple ou double gril. Puis sélectionnez le paramètre de chauffe.

Pour éteindre, tournez le bouton de commande vers la position 'off'.

Le ventilateur de refroidissement peut se mettre en marche pendant l'utilisation et continuer à fonctionner pendant quelques instants.

Pour un meilleur résultat, vous pouvez retourner la grille, ou tout retirer.

i **Avertissement** : Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être éloignés.

i Types de gril

Gril à réglages fixes : il possède un réglage « marche » intégral et un réglage « arrêt ».

Gril à réglages variables : il possède les réglages de chaleur variables allant de 1 (faible) à 8 (élevé) ou 5 (élevé), selon le modèle.

Gril simple : dispose d'un seul élément de gril. Le repose-plat DOIT être retourné lorsque vous utilisez le gril simple dans le four principal.

Double gril : dispose de deux éléments de gril utilisables conjointement ou comme un seul gril.

i Pour de meilleurs résultats :

Préchauffer le gril simple pendant 5 minutes et le double gril pendant 3 minutes.

Si votre gril est un double gril :

- Le double gril utilise tous les éléments supérieurs et est idéal pour griller des grandes quantités d'aliments.
- Le gril simple utilise une partie des éléments seulement et convient parfaitement pour griller des plus petites quantités d'aliments.
- Lorsque vous grillez avec la porte fermée, seule la partie interne de votre gril est utilisée.

UTILISATION DU FOUR/GRIL MULTIFONCTIONS

Le néon du grill

Lorsque vous grillez avec la porte fermé, le néon s'allume et s'éteint en boucle à mesure que la température est maintenue à l'intérieur de la cavité. Si la porte est ouverte, le néon ne fonctionne pas.

Guide du four ventilé

- Quelques réglages sont indispensables pour les températures de cuisson conventionnelles.
- Le tableau ci-dessous indique les températures de cuisson conventionnelles, les températures ventilées et les positions de la grille. Pour obtenir des résultats optimum avec le paramètre du four ventilé, les températures conventionnelles doivent être converties aux températures du four ventilé.
- Par exemple, un aliment qui cuirait à 180°C cuira maintenant à la température du four ventilé de 160°C.

- Ce four à une très haute efficacité, vous pouvez remarquer une émission de vapeur lorsque la porte est ouverte.
- Lorsque vous cuisez des aliments frais ou surgelés, suivez les durées de cuissons et les températures indiquées sur l'emballage. S'assurer que les aliments sont chauds à l'intérieur avant de servir.
- Il n'existe aucune zone de chauffe et de transfert de goût avec un four ventilé, ce qui vous permet de cuire une plus grande variété d'aliments ensemble.
- Si vous utilisez plusieurs plaques, vous aurez besoin d'augmenter légèrement la durée de cuisson.
- Assurer un espace suffisant entre les plats, pour permettre aux aliments de cuire et à l'air de circuler.

Temp. conventionnelle (°C)	Four d'une grande efficacité(°C)	Position de la grille
100	100	1/4
110	110	1/4
130	120	1/2
140	130	1
150	140	2
160	150	3
180 - 190	160	4 - 5
200	170	6
220	180	7
230	190	8
250	200	9

UTILISATION DU FOUR/GRIL MULTIFONCTIONS

GUIDE DE CUISSON

Préchauffage

Pour tirer le meilleur parti de votre four, il est conseillé de le préchauffer pendant 5 à 15 minutes avant d'y placer les plats, spécialement pour les aliments frais, surgelés, à base de pâte à pain, de levure ou d'œufs battus.

Si vous utilisez la fonction ventilé, vous devez quand même préchauffer le four mais pour une durée plus courte.

Les éléments indiqués dans le guide de cuisson ci-dessous se basent sur un four pré-chauffé, mais vous pouvez les ajuster selon votre goût personnel.

Four et ustensiles de cuisson au four

Toujours utiliser des plateaux ou des récipients de cuisson de haute qualité. Des articles de médiocre qualité peuvent se déformer dans le four et produire des résultats insatisfaisants.

Ne jamais utiliser des plats qui sont fendus, endommagés ou non adaptés à la cuisson au four car ils peuvent exploser dans le four.

ÉLÉMENTS DU FOUR

Grilles de four

La grille du four doit être positionnée avec les saillies à l'arrière du four et orientées vers le haut.

Placez les plateaux de cuisson et plats à rôtir au milieu des grilles et laissez une position de grille libre pour permettre la circulation de la chaleur.

Plateaux de cuisson et plats à rôtir

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson et même de brunissage, les tailles recommandées des plateaux de cuisson et plats à rôtir doivent être comme suit :

Plateau de cuisson 350 mm x 250 mm

Un plateau de cuisson de cette taille peut contenir jusqu'à 12 petits gâteaux.

Plat à rôtir 370 mm x 320 mm

Il est recommandé d'utiliser des ustensiles de cuisine de bonne qualité. Des plateaux et plats de mauvaise qualité peuvent se déformer lorsqu'ils sont chauffés et donner des cuissons non homogènes.

Type de Nourriture	Réglage de la température (°C)			Durée Approximative	Position de la Grille
	Conventionnel	Ventilé	Intensif		
Gâteaux					
Petits gâteaux	190	175	-	15 - 25	2 et 4
Sandwich Victoria	180	160	-	20 - 30	3
Gâteau aux fruits semi riche	150	125	-	2,5 - 3 h	2
Gâteau de Noël	150	125	-	2,5 - 3 h	2
Puddings					
Pudding pain perdu	170	150	-	45 min - 1 h	3
Crumble aux fruits	200	175	-	40 min - 1 h	3
Divers					
Pudding Yorkshire : grand	220	200	200	40 - 45	4 - 5
petit	220	200	200	15 - 20	4 - 5
pâte Brisée	200	180	180	Dépend de la garniture	4 - 5

UTILISATION DU FOUR/GRIL MULTIFONCTIONS

Guide de rôtisserie

- Les durées de rôtisserie dépendent du poids, de la forme et de la texture de la viande et des goûts personnels. Pour calculer la durée idéale, pesez la viande ou la volaille, y compris la garniture, et suivez les durées fournies ci-dessous.

Les viandes (y compris le poulet) doivent être rôties à 180 - 200°C Conventionnels/ 160 - 180°C ventilés pendant 20 - 30 mins par 450g, plus 20 minutes sur la position de grille 2.

- La viande surgelée doit être soigneusement décongelée avant la cuisson. Pour des grandes pièces, il est conseillé de laisser décongeler toute la nuit.
 - La volaille surgelée doit être soigneusement décongelée avant la cuisson. La durée dépend de la taille de la volaille, par exemple une grosse dinde nécessite jusqu'à 48 heures pour décongeler.
 - Pour cuire de la viande ou de la volaille farcie, calculez la durée de cuisson à partir du poids total de la viande plus la farce.
 - Cuire des viandes dans des feuilles d'aluminium, des plats couverts, des casseroles avec couvercle ou des sachets à rôtir permet de minimiser la réduction de la viande, donne plus de moelleux et évite les éclaboussures d'huile. Cependant, une durée de cuisson légèrement plus longue sera requise, ajoutez 5 - 10 minutes par 450g à la durée calculée. Si vous utilisez des sachets, ne dépassez pas les températures conseillées par le fabricant, et ne laissez pas le sachet entrer en contact avec les côtés ou le haut du four.
- Utilisez un repose-plat avec le récipient à rôtir pour réduire les éclaboussures d'huile pendant la rôtisserie ouverte et garder l'intérieur du four propre.
 - L'utilisation d'un récipient à rôtir plus grand que celui fourni n'est pas conseillé car il peut entraver la performance du four et entraîne des durées de cuisson plus longues.

UTILISATION DU FOUR/GRIL MULTIFONCTIONS

Guide de rôtisserie

Dinde rôtie

- La cuisson d'une dinde est conditionnée par deux types de viande - la chair légère et délicate des blancs, que l'on ne doit pas laisser se dessécher, et la chair plus foncée des cuisses, qui prend plus longtemps à cuire.
- Une dinde doit cuire suffisamment longtemps pour que les cuisses soient cuites, et il est par conséquent nécessaire de l'arroser fréquemment. Les blancs peuvent être protégés lorsqu'ils ont bruni.
- La dinde doit être rôtie à 180°C - 190°C Conventionnels / 160°C - 180°C Ventilé pendant 20 mins par 450g, plus 20 minutes.
- La dinde peut être rôtie porte ouverte, poitrail tourné vers le bas, pendant la moitié de la durée de cuisson, puis retourner pour le reste de la durée de cuisson.
- Si la dinde est farcie, ajoutez 5 minutes par 450g à la durée de cuisson.
- Si la dinde est recouverte d'une feuille d'aluminium, ajoutez 5 minutes par 450 g à la durée de cuisson.
- Pour savoir si la dinde est cuite, plantez un couteau fin dans la partie la plus épaisse de la cuisse. Si le jus est clair, la dinde est cuite. Si le jus est encore rose, il faut prolonger le temps de cuisson. S'assurer toujours que la dinde est bien cuite avant de la servir.

Durée de rôtisserie d'une dinde.

La plupart des dindes cuisent en fonction de leur poids. La durée doit être calculée suivant l'une de ces méthodes:

40 minutes par 1kg plus 10 minutes par 1/4 kg.

Ou

20 minutes par 450g, plus 20 minutes.

La taille maximum de la dinde pour cet équipement est: environ 9 kg.

Ne pas essayer de rôtir une dinde plus grande que cela car le résultat n'est pas garanti.

UTILISATION DU FOUR/GRIL MULTIFONCTIONS

Guide de boulangerie général

Dépannage - gâteaux aux fruits

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE
le fruit trempe dans le fond	Baisser la température du four qui peut faire que le gâteau prend plus de temps à cuire, ce qui est laissé au fruit le temps de tremper. Ou bien trop de liquide ou de levure. Le fruit n'a peut être pas été correctement lavé et séché.
Le gâteau trempe / s'effondre au centre	Trop de levure dans la préparation. Four trop chaud ou trop froid. Ou pas assez de liquide ou crème insuffisante.
La surface se craquèle	Moule trop petit ou trop de préparation dans le moule. Trop de levure dans la préparation plus pas assez de liquide ou crème insuffisante. Le four est peut être trop chaud.
Croûte externe dure avec une partie humide à l'intérieur	Four trop chaud, donc le gâteau a cuit trop vite. Trop de sucre ou liquide insuffisant.
Brûlé à l'extérieur	Température du four trop chaude. Four trop petit pour la taille du gâteau. Protection insuffisante autour du moule. Gâteau cuit sur une plaque trop haute.
Texture avec trous trop prononcés.	Trop de levure. Farine pas régulièrement mélangée.
Texture trop fermée et gâteau n'a pas assez levé.	Pas assez de levure. Pas assez de liquide. Four trop froid. Crème insuffisante.
Le gâteau s'émiette en le coupant	Pas assez de liquide. Cuisson trop longue. Pas assez de sucre. Trop de levure.
Trop sec	Trop cuit. Œuf ou liquide insuffisant. Trop de levure.

Dépannage - gâteaux spongieux

Haut bombé	Crème insuffisante. Gâteau cuit trop haut ou à une température trop forte. Les papiers absorbants peuvent empêcher le bord externe de lever et forcer le centre à monter.
Partie supérieure évidée ou creuse	Trop de levure. La température du four est trop basse ou la position de la plaque incorrecte. Le gâteau a été retiré du four avant qu'il soit cuit. Utilisation de margarine douce.
Très pâle mais cuit	Température du four trop basse. Cuisson trop basse dans le four
Débordement du moule	Moule trop petit pour la quantité de préparation

UTILISATION DU FOUR/GRIL MULTIFONCTIONS

Fonction Refroidissement et Décongélation

- Pour refroidir rapidement des aliments tout de suite après la cuisson, mais avant réfrigération ou congélation, tournez la commande du four sur la position Décongeler, et ouvrez la porte.
- Pour décongeler des aliments, tournez la commande du four sur la position Décongeler, placez les aliments au centre du four et fermez la porte.

Durées de décongélation

- Petits morceaux ou morceaux fins de poisson ou viande surgelée – ex : filets de poisson, crevettes, et haché, environ 1 à 2 heures. Placer les aliments en une seule couche pour réduire la durée de décongélation.
- Une casserole de taille moyenne ou un ragoût prend environ 3 à 4 heures.
- Un poulet de 1,5 kg prêt à cuire au four prend environ 5 heures, retirez les abats dès que possible.
- Toujours vérifier que les aliments sont correctement décongelés avant de les cuire.

Attention

- Ne pas décongeler une volaille farcie avec cette méthode.
- Ne pas décongeler des grandes portions de viande ou de volaille de plus de 2 kg avec cette méthode.
- Ne jamais mélanger des aliments non cuits à décongeler avec des aliments cuits à refroidir, cela peut entraîner une contamination croisée.

- Cette méthode permet de décongeler plus rapidement la viande, la volaille et le poisson mais vérifier que les aliments sont bien décongelés avant de les cuire.
- Placer la viande et la volaille sur une repose-plat dans un plat à viande afin de récupérer le jus de la décongélation.

UTILISATION DE L'HORLOGE/DU PROGRAMMATEUR - ÉLECTRIQUE (SI INSTALLÉ)

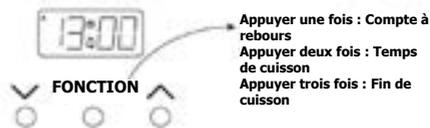
LES PROGRAMMATEURS ALTERNATIFS

Deux types de programmeurs sont abordés dans cette section : le bouton Push et la commande Touch. Les deux programmeurs ont les mêmes variantes de symbole et fonctions, la seule différence réside dans leur mode de fonctionnement.

Le bouton Push

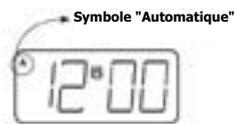
Symbole	Symbole	Signification
		Bas/Moins Utilisée pour diminuer le temps/l'heure de fin de cuisson, faire descendre les minutes et régler l'heure courante. Sert aussi à écouter et à sélectionner la tonalité de la sonnerie.
		Haut/Plus Utilisée pour augmenter le temps/l'heure de fin de cuisson, faire monter les minutes et régler l'heure courante.
FUNCTION Ou 	MODE	Bouton Fonction Utilisée pour sélectionner les fonctions associées à cette minuterie. Appuyer une fois pour : Minuterie Appuyer deux fois pour : Temps de cuisson Appuyer trois fois pour : Fin de cuisson. La façon d'utiliser ces fonctions est expliquée plus loin dans cette section.

Le bouton "fonction", au centre, est utilisé pour régler la minuterie & programmer la cuisson automatique. Voir détails ci-après.

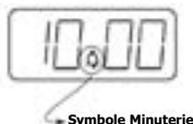


Symboles sur l'affichage LED.

Ce symbole 'A' apparaît lorsqu'un programme semi-automatique ou entièrement automatique est sélectionné. Ce symbole clignote pendant qu'un programme est sélectionné. Une fois le programme sélectionné, le symbole s'allume et reste allumé jusqu'à ce que l'alarme se déclenche ou que le programme soit annulé.



Lorsque le programme a été enregistré, le voyant s'allume et reste allumé jusqu'à ce que la sonnerie se déclenche, ou que le programme soit annulé.



Ce symbole Clochette apparaît lorsque la fonction Minuterie a été sélectionnée.

Lorsqu'on règle la Minuterie, le symbole Clochette clignote. Lorsque l'horaire a été réglé, le symbole Clochette reste allumé jusqu'à ce que le temps concerné se soit écoulé, ou que la fonction ait été annulée.



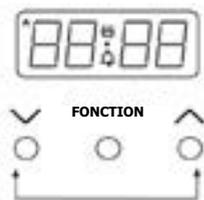
UTILISATION DE L'HORLOGE/DU PROGRAMMATEUR - ÉLECTRIQUE (SI INSTALLÉ)

Ce message et le symbole « A » apparaissent lorsqu'il vous est demandé de définir la durée pendant laquelle le four doit fonctionner en mode cuisson automatique. Entrer cette durée en appuyant sur les boutons Haut et Bas.



Ce message et le symbole "A" apparaissent lorsqu'il vous est demandé d'entrer l'heure de fin de cuisson, ou le moment auquel vous voulez que le four s'éteigne.

Pour régler l'heure



- Appuyer en même temps et pendant quelques secondes sur les boutons Haut et Bas, puis relâcher.
- Le `•` situé entre les chiffres dur l'affichage LED commence à clignoter.
- Pendant que le `•` clignote, il est possible de régler l'heure en se servant des boutons Haut et Bas. Lorsque l'heure a été réglée, attendre environ 30 secondes avant de se servir de l'une ou l'autre des fonctions minuterie. Cela fait que l'heure restera correcte.

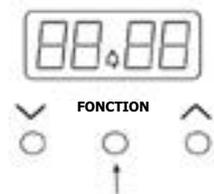
Pour sélectionner une tonalité de sonnerie

L'on peut choisir entre trois tonalités.

- Appuyer sur le bouton Bas et le tenir enfoncé pour écouter la première tonalité.

- Relâcher le bouton Bas et appuyer de nouveau dessus pour entendre la seconde tonalité, etc.
- En relâchant la touche Bas après qu'une tonalité ait été activée, cette dernière sera sélectionnée.

Réglage du compte à rebours



- Pour régler la Minuterie, appuyer une fois sur le bouton Fonction. Le symbole clochette apparaît et commence à clignoter. Le clignotement ne dure que 5 secondes et l'horaire doit par conséquent être saisi pendant ce laps de temps.
- Utiliser les boutons Haut et Bas pour entrer la période requise. Lorsque cela a été fait, la Minuterie est réglée.
- Lorsque le temps prévu s'est écoulé, la sonnerie se déclenche.
- Pour arrêter la sonnerie, appuyer sur l'un ou l'autre des boutons.
- Pour désactiver la Minuterie à tout moment, appuyer en même temps sur les boutons Haut et Bas.

UTILISATION DE L'HORLOGE/DU PROGRAMMATEUR - ÉLECTRIQUE (SI INSTALLÉ)

Cuisson semi-automatique

Cet appareil dispose de deux modes de cuisson semi-automatique.

Le four doit être branché et en marche pour utiliser avec succès l'une ou l'autre de ces fonctions.

La méthode **Durée** vous permet de programmer votre four pour une période donnée. Si la cuisson d'un plat prend 2 heures, il vous est alors possible de régler le four pour qu'il s'éteigne 2 heures plus tard. Cela vous permet de vous assurer que votre nourriture cuira pendant période fixée et pas plus longtemps.

La méthode **Fin de Cuisson** vous permet d'entrer l'heure spécifique à laquelle vous voudriez que le four s'éteigne. Si vous souhaitez ne pas vous occuper du four, cela vous offre la tranquillité d'esprit de savoir que le four s'éteindra seul à une heure fixée.

Cependant, une fois que le programme a été réglé, il ne peut pas être modifié. Il n'est pas possible d'augmenter la durée de cuisson, ni de repousser l'heure de fin de cuisson.

Pour annuler les programmes semi-automatiques, appuyer en même temps sur les boutons Haut et Bas. Cela peut être fait à n'importe quel moment pendant le processus de cuisson. L'on peut alors reprogrammer, si nécessaire.

S'agissant des instructions sur la façon d'utiliser chacune de ces fonctions, se référer, SVP, à la page suivante.

Cuisson en mode entièrement automatique

T Cette fonction prend à la fois en compte une durée de cuisson et une heure de fin de cuisson et elle est sensée être utilisée lorsque vous souhaitez différer l'heure de départ de la cuisson.

Nous recommandons que vous restiez chez vous les premières fois que vous utiliserez cette fonction, cela vous permettra de vous familiariser avec le four et d'éviter que de la nourriture soit trop cuite ou pas assez.

Des précautions doivent être prises lorsqu'on sélectionne la nourriture que l'on veut faire cuire de cette manière qui n'est pas à préconiser pour certains aliments qui peuvent se détériorer ou sont sensibles au fait d'être sans surveillance.

Il est également recommandé de faire en sorte que l'heure de fin de cuisson soit aussi proche que possible de l'heure de votre retour afin d'éviter de laisser de la nourriture en attente.

UTILISATION DE L'HORLOGE/DU PROGRAMMATEUR - ÉLECTRIQUE (SI INSTALLÉ)

CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE

La méthode Durée de cuisson

- Appuyer deux fois sur le bouton Fonction, (1) ce qui escamote la Minuterie.
- L'affichage LED fait clignoter le mot "dur", (2) et le "A" clignote sur le côté gauche de l'affichage.
- Utiliser les boutons Haut et Bas pour définir la durée de cuisson. (3) Vous devez le faire en 5 secondes, sinon l'heure courante va s'afficher à nouveau.

Lorsque cela a été fait, le four s'éteindra automatiquement dès que le temps de cuisson s'est écoulé, et la sonnerie se déclenchera.

Pour arrêter la sonnerie, appuyer sur l'un ou l'autre des boutons. Pour visualiser tout temps restant appuyer deux fois sur le bouton fonction.

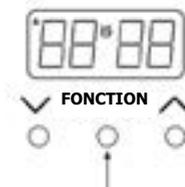
La méthode Fin de cuisson

- Appuyer trois fois sur le bouton Fonction, ce qui escamote la Minuterie et le Programmeur Durée. (4)
- L'affichage LED fait clignoter le mot "Fin" (End), et le "A" clignote sur le côté gauche de l'affichage. (5)
- Utiliser les boutons Haut et Bas pour sélectionner l'heure à laquelle le four devra s'éteindre. (6)

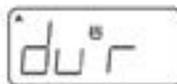
Lorsque cela a été fait, le four s'éteindra automatiquement à l'heure que vous avez choisie.

Pour arrêter la sonnerie, appuyer sur l'un ou l'autre des boutons.

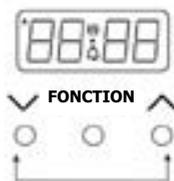
1. La méthode Durée de cuisson



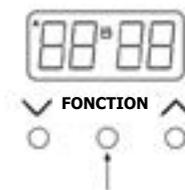
2.



3.



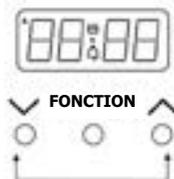
4. La méthode Fin de cuisson



5.



6.



UTILISATION DE L'HORLOGE/DU PROGRAMMATEUR - ÉLECTRIQUE (SI INSTALLÉ)

CUISSON EN MODE ENTIÈREMENT AUTOMATIQUE (EXEMPLE)

C'est lorsque l'heure de démarrage de la cuisson doit être différée que cette méthode de programmation convient le mieux. Contrairement aux modes semi-automatiques, celui-ci nécessite d'entrer à la fois la durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson. La minuterie calculera l'heure de départ et activera la cuisson.

- Appuyer deux fois sur le bouton Fonction, pour sélectionner le temps que votre nourriture mettra pour cuire. (7)
- Le "A" sur le côté gauche clignotera et le message "dur" se mettra à clignoter. (8)
- En utilisant les boutons Haut et Bas saisir le temps de cuisson requis dans les 5 secondes suivant l'apparition du message "dur". (9)
- Appuyer trois fois sur le bouton Fonction, jusqu'à ce que le "A" clignote de nouveau et que le message "Fin" apparaisse. (10) et (11)
- En utilisant les boutons Haut et Bas saisir l'heure à laquelle vous souhaitez que le four s'éteigne. (12)
- Régler la température du four et placer la nourriture à l'intérieur.

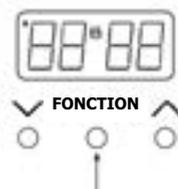
Lorsque le mode automatique est en action, le "A" apparaît de manière statique sur l'affichage conjointement avec l'heure.

Faites en sorte que l'heure de fin de cuisson soit aussi proche que possible du moment où vous comptez revenir, cela évitera de laisser un plat cuit dans un four tiède.

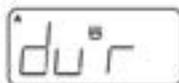
La minuterie déterminera l'heure de départ de la cuisson.

Pour arrêter la sonnerie, appuyer sur l'un ou l'autre des boutons.

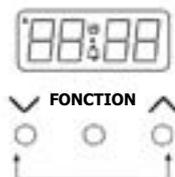
7



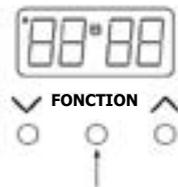
8



9



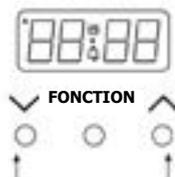
10



11



12



UTILISATION DE L'HORLOGE/DU PROGRAMMATEUR - ÉLECTRIQUE (SI INSTALLÉ)

LE PROGRAMMATEUR A COMMANDE TACTILE

Cette minuterie est dotée de trois icônes de commande tactile - le tableau suivant indique ce à quoi les symboles ressemblent, selon le type de modèle et il décrit leurs fonctions.

Remarque : certaines fonctions exigent que vous "touchiez & restiez sur" une icône, alors que d'autres ne demandent que toucher une icône sans rester dessus.

L'icône "fonction", au centre, est utilisée pour régler la minuterie et programmer la cuisson automatique - voir détails plus bas.



Symboles sur l'affichage LED.

Ce symbole 'A' apparaît lorsqu'un programme semi-automatique ou entièrement automatique est sélectionné. Ce symbole clignote pendant qu'un programme est sélectionné. Une fois le programme sélectionné, le symbole s'allume et reste allumé jusqu'à ce que l'alarme se déclenche ou que le programme soit annulé.

Lorsque le programme a été enregistré, le voyant s'allume et reste allumé jusqu'à ce que la sonnerie se déclenche, ou que le programme soit annulé.

Ce symbole Clochette apparaît lorsque la fonction Minuterie a été sélectionnée.

Lorsqu'on règle la Minuterie, le symbole Clochette clignote. Lorsque l'horaire a été réglé, le symbole Clochette reste allumé jusqu'à ce que le temps concerné se soit écoulé, ou que la fonction ait été annulée.

Ce message et le symbole "A" apparaissent lorsqu'il vous est demandé d'entrer la période pendant laquelle le four doit fonctionner en mode cuisson automatique. Entrer cette durée de cuisson en vous servant des boutons Haut (Up) et Bas (Down).

Ce message et le symbole "A" apparaissent lorsqu'il vous est demandé d'entrer l'heure de fin de cuisson, ou le moment auquel vous voulez que le four s'éteigne.

Symbole	Symbole	Signification
	-	Bas/Moins Utilisée pour diminuer le temps/l'heure de fin de cuisson, faire descendre les minutes et régler l'heure courante. Sert aussi à écouter et à sélectionner la tonalité de la sonnerie.
	+	Haut/Plus Utilisée pour augmenter le temps/l'heure de fin de cuisson, faire monter les minutes et régler l'heure courante.
FONCTION	MODE	Icône Fonction Utilisée pour sélectionner les fonctions associées à cette minuterie. Toucher une fois pour: Minuterie Toucher deux fois pour: Temps de cuisson Toucher trois fois: Fin de cuisson. La façon d'utiliser ces fonctions est expliquée plus loin dans cette section.

UTILISATION DE L'HORLOGE/DU PROGRAMMATEUR - ÉLECTRIQUE (SI INSTALLÉ)

Réglage de l'horloge

Toucher et rester sur l'icône central (fonction) pendant quelques secondes jusqu'à ce que le symbole ● situé entre les chiffres sur l'affichage LED clignote.

Pendant que le symbole ● clignote, vous pouvez régler l'horloge en touchant les icônes plus & moins. Remarque : les heures et les minutes s'ajustent rapidement.

Important - lorsque l'heure courante a été réglée, attendre environ 30 secondes avant de se servir de toute autre fonction du programmeur. Cela permet de s'assurer que l'heure courante restera correcte.

Sélectionner une tonalité de sonnerie

Toucher simultanément et rester sur les icônes plus et moins jusqu'à ce que le symbole ● clignote et que vous entendiez un bip - toucher alors l'icône central (fonction).

Toucher l'icône moins pour sélectionner la tonalité.

Vous pouvez changer la tonalité en touchant de manière répétitive l'icône moins - il est possible de choisir entre trois tonalités.

Réglage du compte à rebours

Pour régler la minuterie, toucher et rester sur l'icône central (fonction) jusqu'à ce que le symbole clochette apparaisse et se mette à clignoter. Important - le clignotement ne dure que cinq secondes environ et tout réglage doit être effectué pendant ce laps de temps.

Toucher les icônes plus & moins pour entrer la période requise. Lorsque cela a été fait, la minuterie est réglée.

Lorsque le temps prévu s'est écoulé, la sonnerie se déclenche. Pour l'arrêter, toucher et rester sur une icône ou l'autre.

Pour arrêter la minuterie à tout moment, toucher simultanément les icônes plus et moins en restant dessus.

Cuisson semi-automatique

Méthode 1 - durée de cuisson (arrêt après période prédéfinie):

Toucher et rester sur l'icône central (fonction); la clochette clignotera et vous entendrez un bip. Toucher à nouveau l'icône central (fonction) - cela escamotera la fonction minuterie.

L'affichage fait clignoter le mot "dur", et le "A" clignote sur le côté gauche de l'affichage.

Utiliser les touches plus et moins pour programmer le temps de cuisson souhaité. Le clignotement ne dure que cinq secondes environ et le réglage doit donc être effectué dans cet intervalle de temps sinon l'heure courante s'affichera de nouveau.

Lorsque le temps de cuisson a été enregistré, le four s'éteindra automatiquement. Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé la sonnerie se déclenche. Pour arrêter la sonnerie, toucher l'un ou l'autre des icônes.

Pour connaître le temps de cuisson restant, toucher et rester sur l'icône central (fonction) et le toucher à nouveau.

Pour annuler à tout moment le programme semi-automatique, toucher simultanément les icônes plus et moins.

Méthode 2 - Fin de cuisson (arrêt à une heure prédéterminée):

Toucher et rester sur l'icône central (fonction); la clochette clignotera et vous entendrez un bip. Toucher à nouveau - deux fois - l'icône central (fonction) - cela escamotera les fonctions minuterie et durée de cuisson.

L'affichage LED fait clignoter le mot "Fin" (et le "A" clignote sur le côté gauche de l'affichage). Utiliser les icônes plus et moins pour sélectionner l'heure à laquelle le four devra s'éteindre.

UTILISATION DE L'HORLOGE/DU PROGRAMMATEUR - ÉLECTRIQUE (SI INSTALLÉ)

En utilisant les touches plus et moins saisir l'heure à laquelle vous souhaitez que le four s'éteigne.

Lorsque cela a été fait, le four s'éteindra automatiquement à l'heure que vous avez choisie. Pour arrêter la sonnerie, toucher l'une ou l'autre des icônes.

Pour annuler à tout moment le programme semi-automatique, toucher simultanément les icônes plus et moins.

Cuisson en mode entièrement automatique

Cette fonction permet au four de s'allumer et de s'éteindre automatiquement. Elle nécessite d'entrer à la fois la durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson. La minuterie déterminera l'heure de départ et lancera la cuisson.

Toucher et rester sur l'icône central (fonction); la clochette clignotera et vous entendrez un bip. Toucher à nouveau l'icône central (fonction) - cela escamotera la fonction minuterie.

L'affichage fait clignoter le mot "dur", et le "A" clignote sur le côté gauche de l'affichage.

Utiliser les touches plus et moins pour programmer le temps de cuisson souhaité. Le clignotement ne dure que cinq secondes environ et le réglage doit donc être effectué dans cet intervalle de temps sinon l'heure courante s'affichera de nouveau.

Toucher à nouveau l'icône centrale (fonction) - cela escamotera les fonctions minuterie et durée de cuisson.

L'affichage LED fait clignoter le mot "Fin" (et le "A" clignote sur le côté gauche de l'affichage. Utiliser les icônes plus et moins pour sélectionner l'heure à laquelle le four devra s'éteindre.

En utilisant les touches plus et moins saisir l'heure à laquelle vous souhaitez que le four s'éteigne.

Régler la température du four et placer la nourriture à l'intérieur. La minuterie calculera l'heure de départ.

Lorsque cela a été fait, le four s'éteindra de lui-même à l'heure que vous avez choisie. Pour arrêter la sonnerie, toucher l'une ou l'autre des icônes.

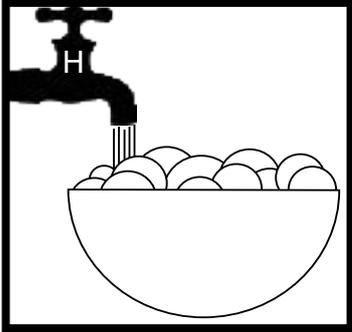
Pour annuler à tout moment le programme automatique, toucher simultanément les icônes plus et moins.

NETTOYAGE DE VOTRE APPA-

À faire

Remarque : Toujours éteindre votre appareil et le laisser refroidir avant de nettoyer toute partie.

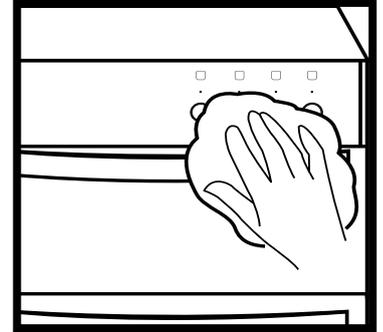
Remarque : veuillez prendre des précautions supplémentaires lorsque vous nettoyez la surface des symboles sur le panneau de contrôle, car cela peut conduire à leur décoloration.



- Eau chaude savonneuse



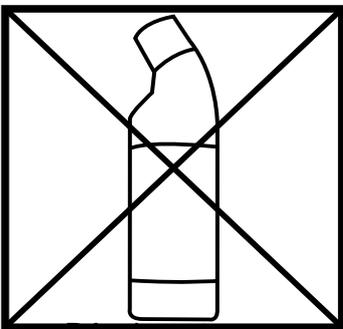
- Nettoyer, essorer le chiffon



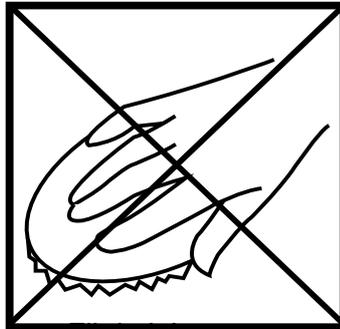
- Essuyer avec un chiffon humide

Conseils : certains produits alimentaires comme le vinaigre, les jus de fruits et le sel peuvent marquer ou endommager le métal ou la décoration. **Nettoyez toujours les déversements d'aliments le plus vite possible.**

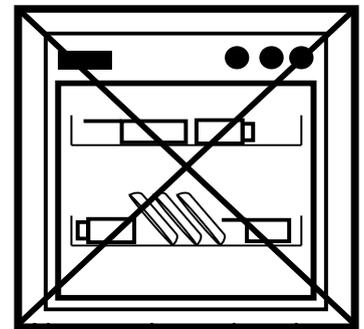
À ne pas faire



- Décolorants non dilués
- Produits au chlo-



- Fil de laine
- Nettoyants abrasifs
- Coussinets en nylon
- Nettoyeurs à la



- Ne pas placer dans le lave-vaisselle :
- Plaque de friture en fonte

IL EST IMPORTANT DE NETTOYER RÉGULIÈREMENT VOTRE APPAREIL, CAR L'ACCUMULATION DE GRAISSES PEUT AFFECTER SES PERFORMANCES OU L'ENDOMMAGER, ET POURRAIT ANNULER VOTRE GARANTIE.

OUTRE CE QUI PRÉCÈDE, N'UTILISEZ PAS DE GRATTOIRS EN MÉTAL POUR NETTOYER LA PORTE VITRÉE DU FOUR.

Nous offrons une large gamme de produits de nettoyage et d'accessoires pour votre appareil. Pour les acheter, veuillez visiter notre site Web indiqué au début

INSTALLATION

Déplacement de la cuisinière

Veillez noter que cet appareil pèse environ 60 kg (déballé). Faire attention si l'appareil doit être soulevé pendant l'installation, utiliser toujours une méthode de levage appropriée.

Ne pas essayer de déplacer la cuisinière en tirant sur les portes ou les poignées. Ouvrez la porte et attrapez la structure de la cuisinière en prenant garde que la porte ne se referme pas sur vos doigts.

Attention de ne pas endommager les revêtements de sol fragiles ou irréguliers en déplaçant l'appareil. Certains revêtements de sol en vinyle ne sont pas adaptés pour manipuler des appareils glissants sans faire des marques ou des dégâts.

Important : Vérifiez que vous disposez tous les câbles secteur loin des sources de chaleur.

Espaces

Cette cuisinière doit être placée à l'aplomb des éléments de cuisine inférieurs. Cependant, dans le cas de modèles dotés de portes à ouverture latérale, nous recommandons de prévoir un espace latéral de 60 mm entre la cuisinière et tout mur adjacent afin de pouvoir ouvrir la porte complètement.

Aucune étagère, ou pièce suspendue ou hotte ne devra être située à moins de 650 mm, mais il faudra se référer aux instructions du fabricant de la hotte.

Tandis qu'un soin particulier a été apporté pour éliminer les bavures et les bords bruts de cet appareil, faites attention lors de sa manipulation, il est conseillé de porter des gants de protection pendant l'installation.

La cuisinière doit avoir un espace latéral au-dessus du niveau de la table de cuisson de 90mm jusqu'à une hauteur de 400mm.

Dimensions

Toutes les dimensions sont nominales et de légères variations pourront être rencontrées. La « profondeur » de la cuisinière, telle que précisée ci-dessous, est comptée à partir de la face de la porte en excluant les boutons et les poignées.

Profondeur :	600 mm
Largeur :	500/550/600 mm
Hauteur (réglable) :	900 à 915 mm

Mise à niveau de la cuisinière

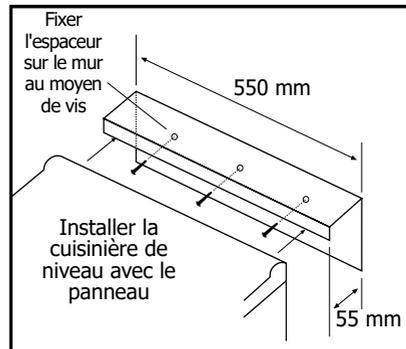
Quatre pieds réglables sont disponibles à la base de la cuisinière. Faire tourner ces pieds à la main afin de régler la hauteur de la cuisinière.

Produits avec Couvercle en Fonte (lorsqu'il est installé)

Un espacement de 55 mm devra être réservé entre l'arrière de la cuisinière et le mur du fond, afin que le couvercle puisse s'ouvrir complètement. Pour s'assurer que cet espacement sera conservé, le bloc de butée (fourni) devra être monté en suivant les instructions suivantes.

Fixer le bloc de butée sur le mur - en utilisant des vis et des chevilles (non fournies) - et s'assurer qu'il est de niveau avec la plaque de cuisson, ainsi qu'indiqué.

Remarque : Éviter de réduire la dimension du dégagement de 55 mm.



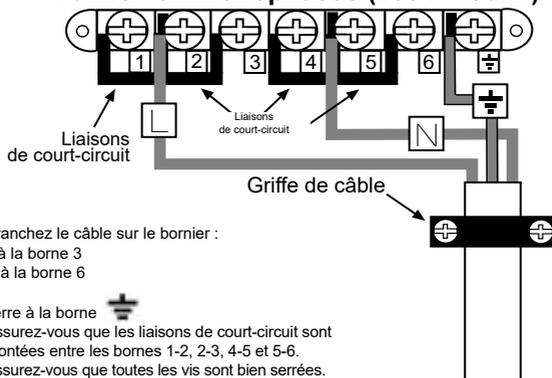
BRANCHEZ À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE - BORNIER

AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être raccordé à la terre.

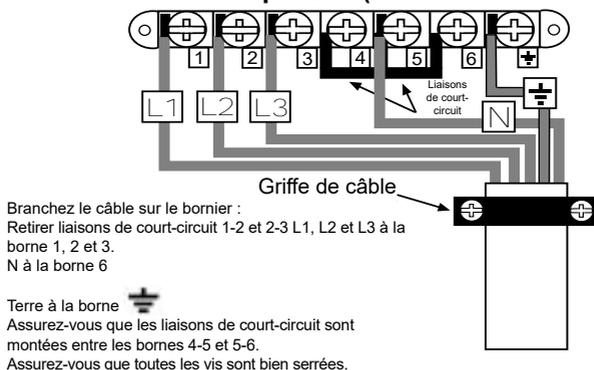
- L'appareil devra être branché sur un disjoncteur assurant la coupure sur chacun des pôles avec une distance de séparation entre les contacts de 3 mm au minimum.
- L'enlèvement du couvercle du bornier à l'arrière de l'appareil permettra d'accéder aux bornes secteur.
- La connexion doit être réalisée à l'aide d'un câble souple adapté à une température minimale de 70°C (non fourni).
- Dénuder d'abord les fils puis faire passer le câble au travers du serre-câble.
- Connecter le câble au bornier puis serrer les vis du serre-câble.
- Remplacer le couvercle du bornier.
- Le câble devra être de longueur suffisante pour pouvoir déplacer la cuisinière, mais il ne devra pas être en contact avec le sol afin de ne pas se tordre ou se trouver coincé lorsque la cuisinière est repoussée en arrière.

Les vis et les griffes du bornier peuvent s'endommager si vous les serrez et les desserrez excessivement. **N'UTILISEZ PAS DES OUTILS ÉLECTRIQUES !**

Connexion monophasée (230V ~ 50Hz)



Connexion triphasée (230/400V 3N ~ 50Hz)



ASSISTANCE CLIENTÈLE

CHANGEMENT DES AMPOULES

(si installées)

Avertissement : il existe un risque d'électrochoc. Vérifiez toujours que vous avez éteint et débranché votre appareil avant de commencer. Laissez toujours l'appareil refroidir avant de changer l'ampoule.

Tous les appareils n'ont pas le même nombre et type d'ampoules. Avant de remplacer l'ampoule, ouvrir la porte du four et vérifier le type d'ampoule. Puis se reporter au tableau pour changer correctement l'ampoule.

Vous pouvez acheter des ampoules dans les magasins conventionnels, penser à emporter l'ampoule usagée.

Rappelez-vous que les ampoules ne sont pas couvertes par votre garantie.

Nombre d'ampoules	Instructions
1	Retirer les plaques du four. Dévisser le cache de l'ampoule en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Retirer l'ampoule et la remplacer. Replacer le cache de l'ampoule et l'arrière du four.

DONNÉES TECHNIQUES

PRODUITS ÉLECTRIQUES

Alimentation/charge électrique

220 V à 240 V ~ 50 Hz

- Charge de 9 000 à 10 700 W avec plaque de cuisson en céramique.
- Charge de 9 140 à 10 880 W avec plaque de cuisson solide.
- Charge de 11 486 à 12 467W avec plaque de cuisson à induction.

Avertissement : Cet appareil doit être raccordé à la terre.

La plaque signalétique est située en bas du panneau frontal, derrière la porte.