

Sommaire

1 Avertissements	171
1.1 Avertissements généraux de sécurité	171
1.2 Responsabilité du fabricant	176
1.3 But de l'appareil	176
1.4 Plaque d'identification	176
1.5 Ce manuel d'utilisation	176
1.6 Élimination	176
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	177
1.8 Pour économiser l'énergie	178
1.9 Indications pour les Organismes de contrôle européens	178
2 Description	179
2.1 Description générale	179
2.2 Panneau de commandes	180
2.3 Plaque de cuisson	181
2.4 Autres parties	182
2.5 Accessoires disponibles	183
3 Utilisation	184
3.1 Avertissements	184
3.2 Première utilisation	185
3.3 Utilisation des accessoires	185
3.4 Utilisation de la plaque de cuisson	186
3.5 Utilisation du four	191
3.6 Conseils pour la cuisson	200
3.7 Fonctions spéciales	202
3.8 Programmes	210
3.9 Recettes personnelles	220
3.10 Réglages	226
4 Nettoyage et entretien	232
4.1 Avertissements	232
4.2 Nettoyage de la plaque en vitrocéramique	232
4.3 Nettoyage de la cavité de cuisson	233
4.4 Pyrolyse	235
4.5 Nettoyage de la porte	239
4.6 Entretien extraordinaire	241

TRADUCTION DE LA NOTICE ORIGINALE

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

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

Sommaire

5 Installation	244
5.1 Positionnement	244
5.2 Positionnement	245
5.3 Branchement électrique	249
5.4 Pour l'installateur	252

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

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



1 Avertissements

1.1 Avertissements généraux de sécurité

Dommages corporels

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



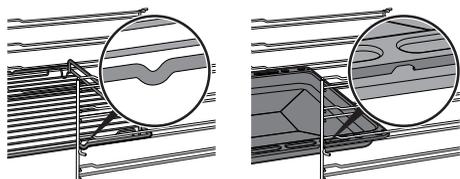
Avertissements

- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes 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 pourraient être très chauds après l'utilisation du four.
- N'UTILISEZ PAS OU NE CONSERVEZ PAS DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES DANS LE COMPARTIMENT DE RANGEMENT (SI PRÉSENT) OU À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.
- N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTION.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), munissez-vous de équipements de protection individuelle.
- Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.



Dommages subis par l'appareil

- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'à l'arrêt complet. Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité empêchent l'extraction des grilles et des lèchefrites et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière de la cavité de cuisson.



- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles, en surchauffant, pourraient s'enflammer. Faites attention.

- Ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- **N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL EN GUISE DE CHAUFFAGE AMBIANT.**
- N'utilisez pas de produits en spray à proximité du four.
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- N'introduisez pas de boîtes ou de récipients fermés à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.
- Ne couvrez pas 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 vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites directement sur la vitre interne du four quand la porte est ouverte.
- Les récipients et les grils à viande doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la plaque de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir



Avertissements

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



Installation

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

Pour cet appareil

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



Avertissements

1.2 Responsabilité du fabricant

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

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

1.3 But de l'appareil

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

1.4 Plaque d'identification

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

1.5 Ce manuel d'utilisation

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

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

1.6 Élimination



Cet appareil, conforme à la directive européenne DEEE (2012/19/UE), doit être éliminé séparément des autres déchets au terme de son cycle de vie. Cet appareil ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.

Pour éliminer l'appareil :

- Coupez et enlevez le câble d'alimentation électrique.



Tension électrique

Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.
- Mettez l'appareil hors tension.



- 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.

1.7 Comment lire le manuel d'utilisation

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

Avertissements



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

Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

Utilisation



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

Nettoyage et entretien



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

Installation



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



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.



Avertissements

1.8 Pour économiser l'énergie

- Ne préchauffez l'appareil que si la recette l'exige.
- Sauf indication contraire sur l'emballage, décongelez les aliments surgelés avant de les introduire dans la cavité de cuisson.
- En cas de cuissons multiples, on conseille de cuire les aliments l'un après l'autre pour exploiter la chaleur déjà présente dans la cavité de cuisson.
- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.
- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Nettoyez constamment la cavité de cuisson.

1.9 Indications pour les Organismes de contrôle européens

Fan forced mode

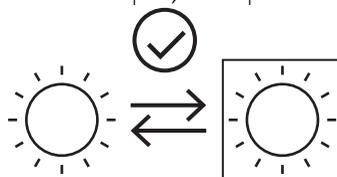
la fonction ECO utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique est conforme aux indications de la norme européenne EN 60350-1.

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.

Sources lumineuses

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

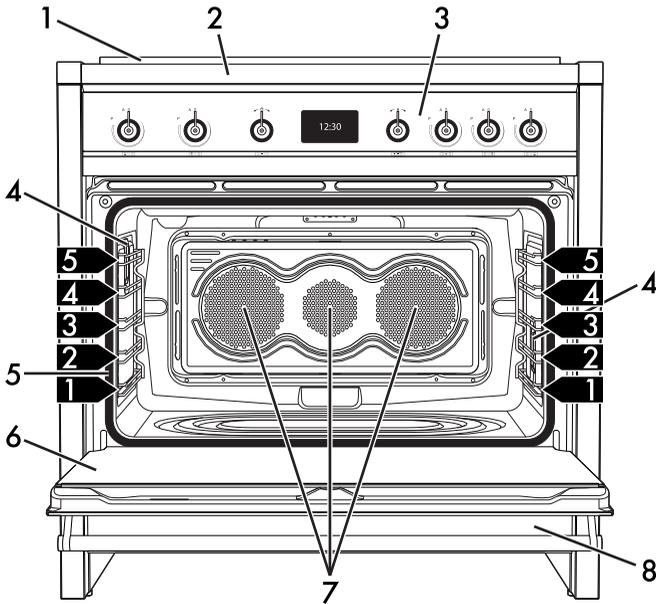


- Les sources lumineuses à l'intérieur du produit sont déclarées aptes à fonctionner à une température ambiante ≥ 300 °C et sont destinées à être utilisées dans des applications à haute température telles que les fours.
- Cet appareil contient des sources lumineuses de classe d'efficacité "G".



2 Description

2.1 Description générale



1 Dosseret

2 Plaque de cuisson

3 Panneau de commandes

4 Lampe

5 Joint

6 Porte

7 Turbine

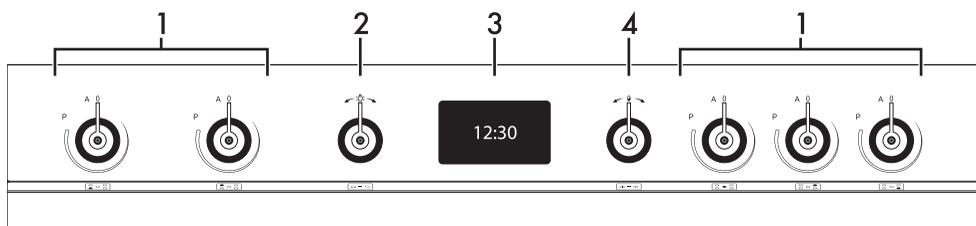
8 Compartiment de rangement

1,2,3 Glissières de support pour grilles/
lèche-frites



Description

2.2 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 Manette de retour —

Cette manette permet de revenir à l'option précédente du menu de l'appareil. Permet, en outre, d'allumer ou d'éteindre manuellement la lampe à l'intérieur de la cavité de cuisson.

3 Afficheur

Il affiche l'heure actuelle, la fonction et la température de cuisson sélectionnées ainsi que le temps éventuellement attribué.

4 Manette de commande —

Cette manette permet de mettre l'appareil sous/hors tension et de sélectionner les différentes fonctions de cuisson.

Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour modifier/sélectionner l'option sélectionnée.

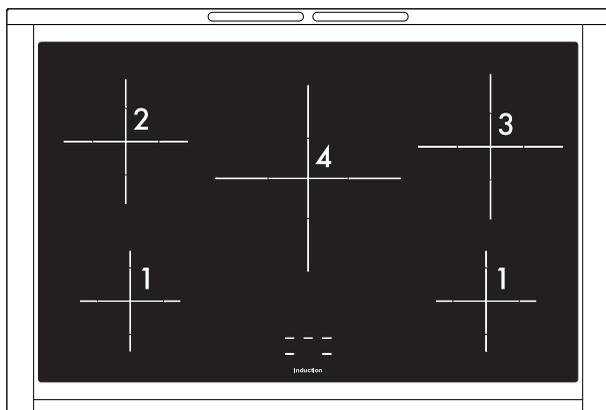
Enfoncez pour confirmer.



Maintenez la manette enfoncée pendant au moins 5 secondes pour terminer immédiatement une éventuelle cuisson.



2.3 Plaque de cuisson



Zone	Diamètre externe (mm)	Puissance max. absorbée (W)*	Puissance absorbée avec fonction Booster (W)*
1	145	1400	2200
2	180	1850	3000
3	210	2300	3700
4	270	2600	3700

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

Avantages de la cuisson par induction



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

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



Description

2.4 Autres parties

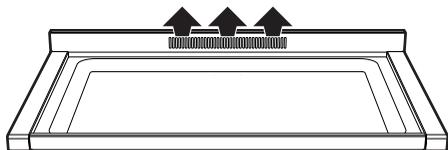
Niveaux de positionnement

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

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.



Éclairage interne

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

- quand on ouvre la porte ;
- quand une fonction quelconque est activée, à l'exception des fonctions Pyrolyse ÉCO **ECO P** et Pyrolyse **P**.
- Quand la manette de la température est tournée légèrement à droite (activation et désactivation manuelle).



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

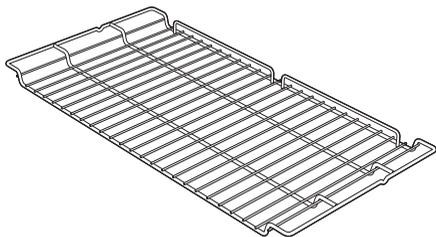


N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.



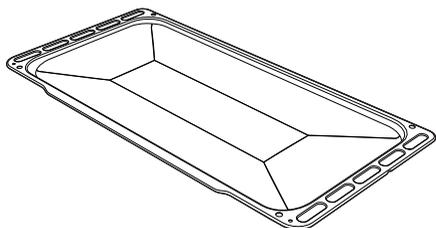
2.5 Accessoires disponibles

Grille pour lèche-frite



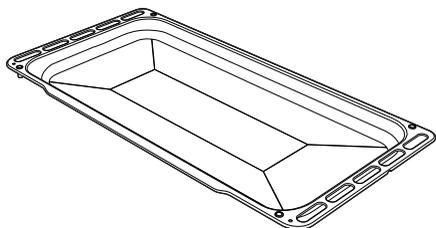
À poser sur la lèche-frite du four ; pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.

Lèche-frite



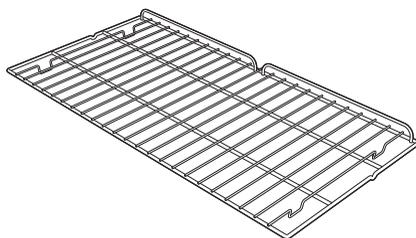
Il permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure.

Lèche-frite profonde



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

Grille



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

i Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

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

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



3 Utilisation

3.1 Avertissements



Température élevée durant l'utilisation

Risque de brûlures

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



Température élevée à l'intérieur du compartiment de rangement

Risque de brûlures

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



Utilisation impropre

Risque de dommages aux surfaces

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



Utilisation impropre Risque de brûlures

- 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 en présence d'enfants ou d'animaux domestiques en mesure d'atteindre la plaque de cuisson.
- 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.
- Les graisses et les huiles pourraient s'enflammer en surchauffant. Faites attention.



Température élevée durant l'utilisation Risque d'incendie ou d'explosion

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

3.2 Première utilisation

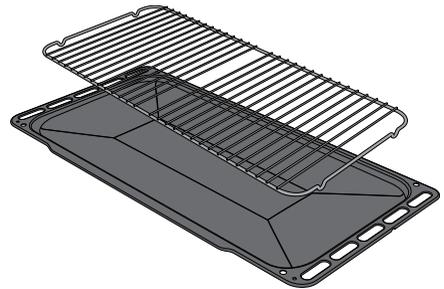
1. Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires.
2. Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et dans la cavité de cuisson.
3. Enlevez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voir 4, « Nettoyage et entretien »).
4. Chauffez l'appareil à vide à la température maximale, pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

FR

3.3 Utilisation des accessoires

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.



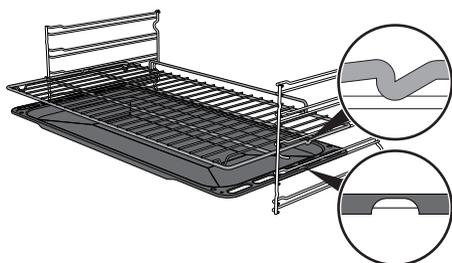


Utilisation

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.

3.4 Utilisation de la plaque de cuisson



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 **O**. Ne vous fiez jamais uniquement au détecteur de présence des casseroles.



Utilisation impropre Risque de brûlures

- **ATTENTION** : L'opération de pyrolyse désactive la plaque de cuisson en fonction.
- **ATTENTION** : Si l'on effectue une pyrolyse lorsque les zones de cuisson sont encore chaudes, les indications sur l'afficheur de la plaque sont désactivées.

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

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

Récipients utilisables pour la cuisson à induction

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



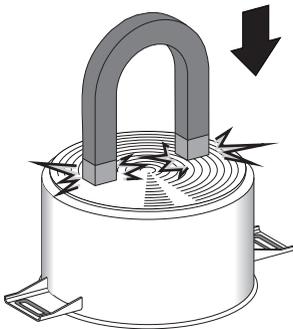
Récipients appropriés :

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

Récipients inappropriés :

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

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



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

FR

Reconnaissance de la casserole

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

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

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

Limites de la reconnaissance de la casserole : Le diamètre minimum de la base de la casserole est signalé par une croix interne dans 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.



Utilisation

Limitation de la durée de cuisson

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

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

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

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

Protection contre la surchauffe

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

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

Conseils pratiques pour économiser l'énergie

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



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



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



Niveaux de puissance

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

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

* voir fonction booster

Chaleur résiduelle



Utilisation impropre
Risque de brûlures

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

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

Accélérateur de réchauffage



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

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

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

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



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



Utilisation

Maintien au chaud



Cette fonction permet de garder les aliments cuits au chaud

Pour activer la fonction Maintien au chaud :

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

Fonction Booster



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

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

Le symbole  s'affiche. La fonction booster est automatiquement désactivée au bout de 5 minutes et la cuisson se poursuit au niveau de puissance **9** (sur les zones **2** et **3** uniquement).



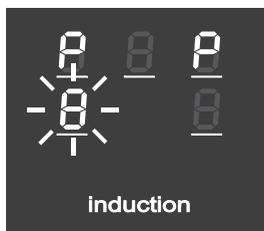
La fonction booster est prioritaire sur la fonction accélérateur de réchauffage.

Gestion de la puissance

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

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

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



La priorité est fournie par la dernière zone sélectionnée.



Verrouillage des commandes



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

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

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



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



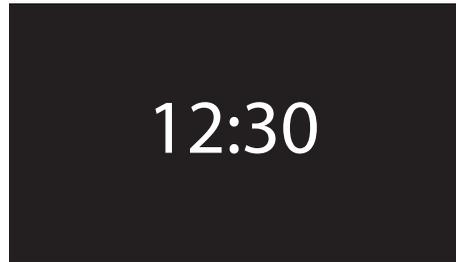
Le verrouillage des commandes est désactivé après une coupure de courant prolongée. Si nécessaire, activez-le tel qu'on le décrit précédemment.

Codes des erreurs

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

3.5 Utilisation du four

Première utilisation



FR

À la première utilisation, ou après une coupure de courant, le symbole **00:00** clignote sur l'afficheur de l'appareil. Pour pouvoir commencer une cuisson quelconque, il faut régler l'heure actuelle (s'il s'agit de la première mise en fonction, il est également recommandé de sélectionner la langue souhaitée).

Appuyez sur la manette de commande pour accéder au menu des réglages, voir 3.10, « Réglages ».



À la première utilisation, l'appareil est sélectionné sur la langue par défaut « English ».



À la première connexion ou après une coupure de courant, attendez quelques secondes avant d'interagir avec l'appareil.



Activation de l'afficheur

Si la modalité Éclairage éco est active (voir « Éclairage éco » au chapitre « Réglages »), l'afficheur s'éteint 2 minutes après la dernière utilisation de l'appareil.

Pour activer l'afficheur lorsqu'il est éteint :

- tournez ou enfoncez une des deux manettes de l'appareil.

L'appareil émet une séquence de sons et l'afficheur s'allume au bout de quelques secondes. Au rallumage, l'afficheur indique la page de l'heure actuelle.



Si pour activer l'afficheur on tourne la manette de retour à droite ou à gauche, la lampe à l'intérieur de la cavité de cuisson s'allume.



Si pour activer l'afficheur on appuie sur la manette de commande, l'afficheur indique la page du menu principal.

menu

fonctions cuisson

fonctions spéciales

programmes

recettes perso

réglages

Historique

À la page de l'horloge, appuyez sur la manette de retour pour afficher les derniers programmes ou recettes personnels utilisés.

historique

essai

Effacer l'historique

Si on souhaite effacer l'historique :

1. À la page de l'horloge, appuyez sur la manette de retour pour afficher les derniers programmes ou recettes personnels utilisés.
2. Appuyez sur la manette de commande pendant quelques secondes.

effacer l'historique ?

oui

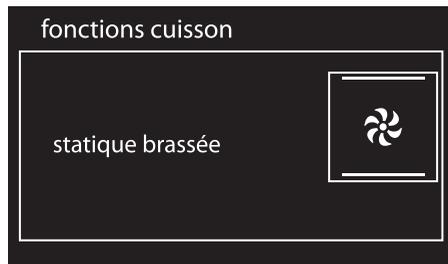
non



- Sélectionnez **OUI** pour effacer l'historique.



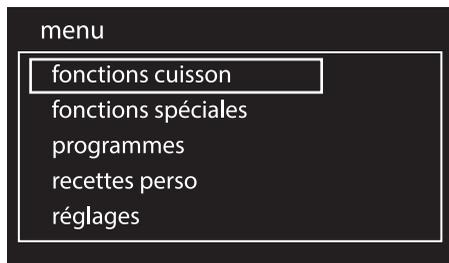
- Enfoncez la manette pour confirmer la sélection.



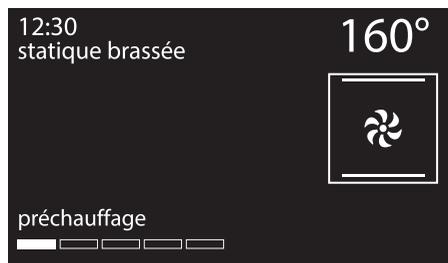
FR

Fonctions de cuisson

- Dans la page-écran de l'horloge appuyez sur la manette de commande pour entrer dans le menu principal.
- Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **fonctions cuisson** dans le menu principal.
- Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



L'appareil commence la phase de préchauffage. L'afficheur indique la fonction choisie, la température pré-sélectionnée, l'heure actuelle et l'avancement jusqu'à la température souhaitée.



- Tournez la manette de commande pour sélectionner la fonction souhaitée.



Tournez la manette de commande pour modifier à tout moment la température présélectionnée. Appuyez pour confirmer ou attendez 5 secondes.



Il est recommandé de ne pas enfourner le mets au cours de la phase de préchauffage.



Utilisation

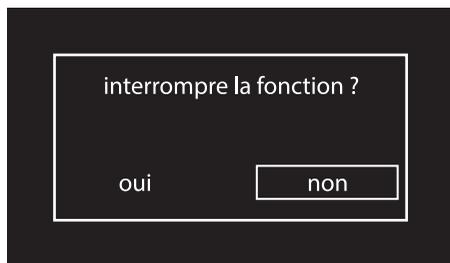
À la fin du préchauffage, un signal sonore intervient pour indiquer que les aliments peuvent être enfournés dans la cavité de cuisson.



Interruption d'une fonction

Pour interrompre une fonction de cuisson :

1. Appuyez sur la manette de retour.
2. Sélectionnez l'option souhaitée.
3. Appuyez sur la manette de retour pour confirmer.



Maintenez la manette de commande enfoncée pendant au moins 5 secondes pour interrompre immédiatement la cuisson à tout moment et revenir au menu principal.

Liste des fonctions de cuisson

ECO

Éco

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

Idéale pour cuire la viande, le poisson et les légumes. Elle n'est pas conseillée pour les aliments exigeant une phase de levage.

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



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



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



Statique

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



Gril

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

Sole

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

Statique brassée

Le fonctionnement de la turbine, associé à la cuisson traditionnelle, assure des cuissons homogènes même en cas de recettes complexes. Idéale pour les biscuits et les tartes, également cuits simultanément sur plusieurs niveaux. (Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 1^{er} et le 4^{ème} niveau).

Gril ventilé

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

Sole brassée

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

Chaleur tournante

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



Utilisation



Turbo

La combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuisiner avec une extrême rapidité et efficacité des aliments différents sur plusieurs niveaux, sans transmissions d'odeurs ni de saveurs. Idéale pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses. (Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 1er et le 4ème niveau).



Chaleur tournante + Gril ventilé

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

Minuteur durant une fonction



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

1. Appuyez sur la manette de commande pendant une fonction de cuisson.
2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour régler la durée (de 1 minute à 4 heures). Au bout de quelques secondes, le symbole  cesse de clignoter et le compte à rebours commence.

12:37
statique brassée

160°

 00 h 30 m



fonction en cours

3. Attendez que le signal sonore avertisse l'utilisateur que le temps s'est écoulé. Le symbole  clignote.



Tournez la manette à droite ou à gauche pour sélectionner un autre minuteur, ou appuyez sur la manette de commande pour désactiver le signal sonore.

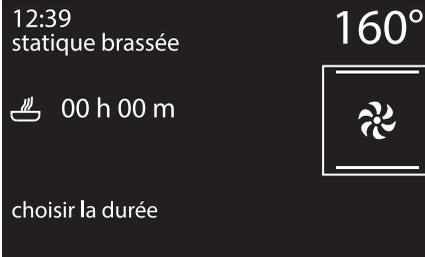


Cuisson temporisée

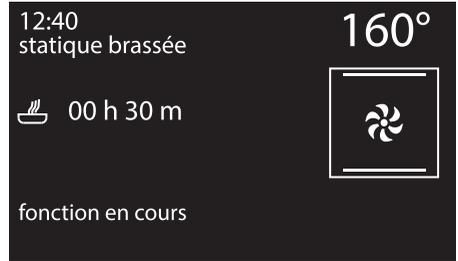
i On entend par cuisson temporisée la fonction qui permet de commencer une cuisson et de la terminer après le temps sélectionné par l'utilisateur.

i L'activation d'une cuisson temporisée annule un éventuel temporisateur minuteur supplémentaire sélectionné précédemment.

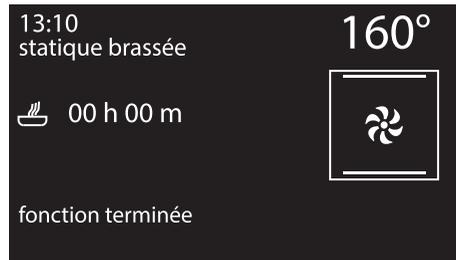
1. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez deux fois sur la manette de commande.
2. Tournez la manette à droite ou à gauche pour sélectionner les minutes de cuisson de 00:01 à 13:00. Maintenez la manette tournée pour obtenir une augmentation ou une diminution plus rapide.



3. Quelques secondes après avoir sélectionné la durée souhaitée, le symbole  cesse de clignoter et la cuisson temporisée commence.



4. Au terme de la cuisson, l'afficheur indique le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche ; pour le désactiver appuyez sur la manette de commande.





Utilisation



Pour ajouter quelques minutes de cuisson tournez la manette de commande.



Pour prolonger la cuisson en mode manuel, appuyez à nouveau sur la manette de commande. L'appareil reprend son fonctionnement normal suivant les réglages de cuisson précédents.



Pour mettre l'appareil hors tension, voir
« Interruption d'une fonction ».

Modification des données sélectionnées durant la cuisson temporisée

Durant le fonctionnement, on peut modifier la durée de la cuisson temporisée :

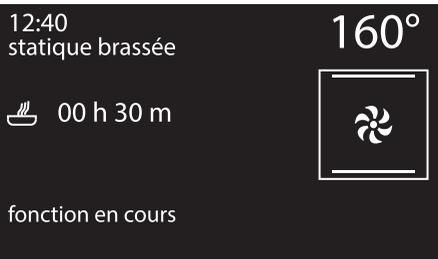
1. Quand le symbole  est fixe et l'appareil cuit, appuyez sur la manette de commande. Le symbole  commence à clignoter.
2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour changer la durée de cuisson préalablement réglée.

Cuisson programmée



On entend par cuisson programmée la fonction qui permet de terminer une cuisson à un horaire fixé après un temps sélectionné par l'utilisateur, suivi de l'extinction automatique du four.

1. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez sur la manette de commande pour régler une durée de cuisson.



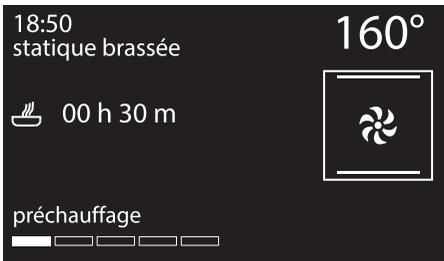
2. Avant que le symbole  ne cesse de clignoter, appuyez sur la manette de commande pour sélectionner l'horaire de fin de cuisson.
3. Le symbole  clignote. Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour programmer l'horaire de fin de cuisson.



4. Après quelques secondes les symboles  et  cessent de clignoter. L'appareil reste en attente de l'horaire de départ différé.



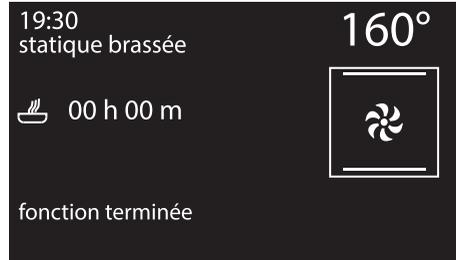
5. Selon les valeurs réglées, l'appareil commencera un préchauffage d'environ 10 minutes...



6. ...pour continuer avec la fonction sélectionnée.



7. Au terme de la cuisson, l'afficheur indique le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche ; pour le désactiver appuyez sur la manette de commande.



Pour prolonger la cuisson en mode manuel, appuyez à nouveau sur la manette de commande. L'appareil reprend son fonctionnement normal suivant les réglages de cuisson précédents.



Pour des raisons de sécurité, on ne peut pas sélectionner uniquement l'horaire de fin de cuisson sans sa durée.



Modification des données sélectionnées durant la cuisson programmée



Après avoir modifié la durée de cuisson, il est nécessaire de régler à nouveau l'heure de fin de cuisson.

Durant le fonctionnement, on peut modifier la durée de la cuisson programmée :

1. Quand les symboles  et  sont fixes et l'appareil attend de commencer la cuisson, appuyez sur la manette de commande. Le symbole  commence à clignoter.
2. Tournez la manette de commande pour changer la durée de cuisson préalablement réglée.
3. Appuyez à nouveau sur la manette de commande. Le symbole  s'éteint et le voyant  commence à clignoter. L'afficheur montre l'heure de fin de cuisson.
4. Tournez la manette de commande pour reporter l'heure de fin de cuisson.
5. Au bout de quelques secondes, les symboles  et  cessent de clignoter et la cuisson programmée reprendra son fonctionnement suivant les nouveaux réglages.



En cas de modification de la durée de la cuisson, l'heure de fin de cuisson est effacé.

3.6 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).
- À poids égal, le temps de cuisson des pièces coupées est inférieur au temps de cuisson de la pièce entière.

Conseils pour la cuisson des viandes

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

Conseils pour la cuisson au Gril

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



Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

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

Conseils pour la décongélation et le levage

- Positionnez les aliments congelés sans emballage, dans un récipient sans couvercle sur le premier niveau de la cavité de cuisson.
- Évitez de superposer les aliments.

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

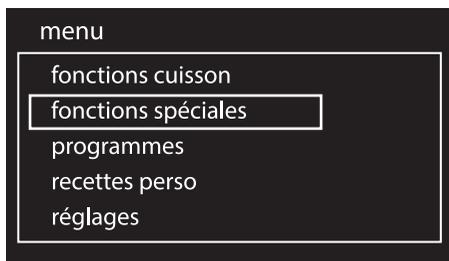


3.7 Fonctions spéciales



Le menu des fonctions spéciales contient des fonctions comme le minuteur lorsque le four est éteint, des fonctions de décongélation ou de nettoyage...

1. Dans la page-écran de l'horloge appuyez sur la manette de commande pour entrer dans le menu principal.
2. Tournez la manette de commande vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner **fonctions spéciales** du menu principal.
3. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



Certaines fonctions ne sont pas disponibles sur certains modèles.

Liste des fonctions spéciales



Minuteur

Cette fonction actionne une sonnerie à la fin des minutes réglées.



Décongélation au poids

Cette fonction permet de décongeler les aliments en fonction du poids et du type d'aliments à décongeler.



Décongélation à temps

Cette fonction permet de décongeler les aliments suivant un temps sélectionnable.



Levage

Le levage facilité par la chaleur venant du haut permet de faire lever tous types de pâte, garantissant rapidement des résultats parfaits.



Chauffe-assiettes

Pour chauffer ou garder les assiettes au chaud.



Shabat

Cette fonction permet de cuire les aliments en respectant les dispositions lors de la fête du repos dans la religion juive.



Pyrolyse ÉCO

En réglant cette fonction l'appareil effectue une pyrolyse à 500 °C pendant un temps préétabli. Cette fonction est utile pour le nettoyage de chambres moyennement sales.



P

Pyrolyse

En réglant cette fonction l'appareil atteint des températures qui arrivent jusqu'à 500 °C, en détruisant toute la graisse encrassée qui se forme sur les parois intérieures.

i

On illustre ci-après les fonctions spéciales plus complexes.

Pour les fonctions comme **Pyrolyse ÉCO** et **Pyrolyse** voir 4, « Nettoyage et entretien ».

Minuteur

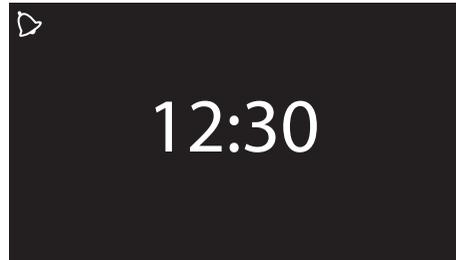
1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **minuteur** du menu « fonctions spéciales ».
2. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



3. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour régler la durée (de 1 minute à 4 heures). Au bout de quelques secondes, le symbole  cesse de clignoter et le compte à rebours commence.



4. Lorsque l'on sort de la page-écran des réglages du minuteur le symbole  sera affiché en haut à gauche pour indiquer que le minuteur est actif.



Pour annuler le minuteur spécial il faut remettre le minuteur à zéro.



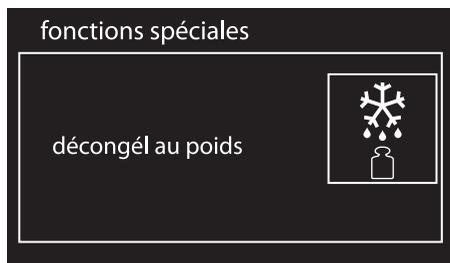
Utilisation

i Si après avoir réglé un temps du minuteur une fonction est activée, ce temps sera automatiquement reporté comme minuteur de la fonction, à l'exception de certaines fonctions spéciales, programmes automatiques et recettes personnelles.

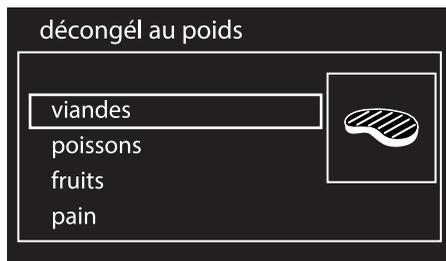
i Cette fonction n'interrompt pas la cuisson mais actionne seulement la sonnerie.

Décongélation au poids

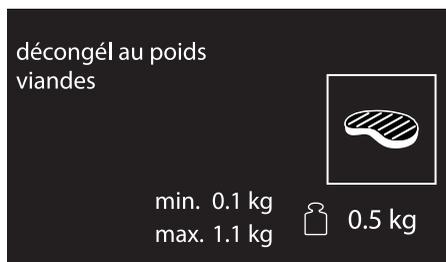
1. Mettez l'aliment dans l'appareil.
2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **décongélation au poids** du menu « fonctions spéciales ».
3. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



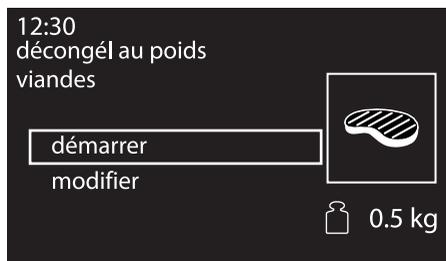
4. Tournez la manette de commande pour sélectionner la typologie d'aliment à décongeler.



5. Tournez la manette de commande pour sélectionner le poids (en kilogrammes) de l'aliment à décongeler.



6. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer les paramètres réglés.



7. Appuyez à nouveau sur la manette de commande pour commencer la décongélation ou sélectionnez



« modifier » pour modifier de nouveau les paramètres réglés.

* Les temps de décongélation peuvent varier en fonction de la forme et de la dimension de l'aliment à décongeler.

12:31
décongelé au poids
viandes

 01 h 44 m
 kg 0.5

fonction en cours



Décongélation à temps

1. Mettez l'aliment dans l'appareil.
2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **décongélation à temps** du menu « fonctions spéciales ».
3. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

8. Au terme de la fonction, l'afficheur indique le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche ; pour le désactiver appuyez sur la manette de commande.

14:15
décongelé au poids
viandes

 00 h 00 m
 kg 0.5

fonction terminée



fonctions spéciales

décongélation à temps



4. Tournez la manette de commande pour modifier la valeur (de 1 minute à 13 heures).

Paramètres présélectionnés :

Type	Poids (g)	Temps (défaut)
 Viandes	0.1 à 1.1 (défaut 0.5)	02h 00m
 Poisson	0.1 à 0.7 (défaut 0.3)	00h 55m
 Fruits	0.1 à 0.5 (défaut 0.3)	00h 35m
 Pain	0.1 à 0.5 (défaut 0.3)	00h 25m

12:30
décongélation à temps

 01 h 00 m

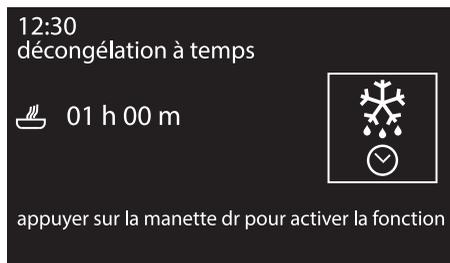
choisir la durée



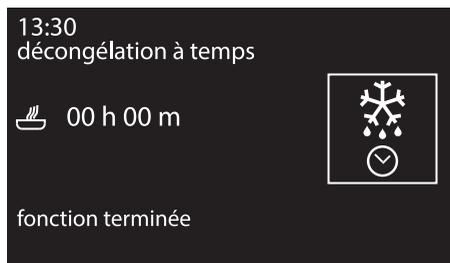


Utilisation

5. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer les paramètres réglés.



6. Enfoncez-la de nouveau pour reprendre la décongélation.
7. Pendant la décongélation il est possible de modifier encore la durée de la décongélation. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour apporter les modifications souhaitées.
8. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer la nouvelle durée de décongélation réglée. Dans tous les cas, 5 secondes après la dernière modification la décongélation reprend automatiquement sa fonction.
9. Au terme de la fonction, l'afficheur indique le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche ; pour le désactiver appuyez sur la manette de commande.



Levage

i Pour un bon levage, placez un récipient contenant de l'eau sur le fond de la cavité de cuisson.

1. Placez l'aliment à lever sur le second niveau.
2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **levage** du menu « fonctions spéciales ».
3. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

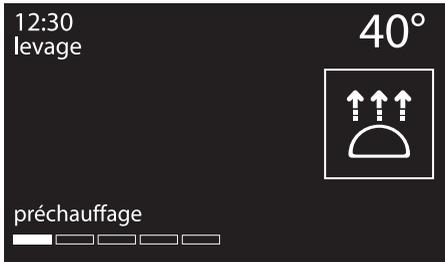


4. Appuyez sur la manette de commande pour activer la fonction.





5. L'appareil commence la phase de préchauffage...



7. Appuyez sur la manette de commande pour apporter les modifications souhaitées.



6. ...pour continuer avec la fonction sélectionnée.

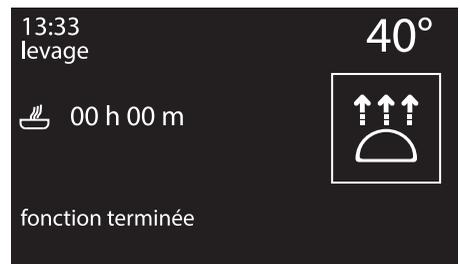


Pendant cette fonction il est possible de régler un minuteur pour 4 heures maximum (voir « Minuteur durant une fonction »), une durée de levage (voir « Cuisson temporisée ») ou un levage différé (voir « Cuisson programmée »).

i Sauf réglage différent, le levage a une durée maximale de 13 heures.

i Lors de la fonction levage, la lumière à l'intérieur de la cavité de cuisson est éteinte.

8. Au terme de la fonction, l'afficheur indique le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche ; pour le désactiver appuyez sur la manette de commande.



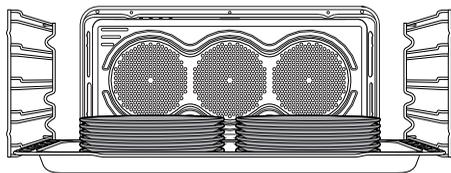
i La fonction du levage ne prévoit pas la modification de la température.



Utilisation

Chauffe-assiettes

1. Positionnez la lèchefrite au premier niveau et placez-y les plats à chauffer au centre de cette dernière.



Ne créez pas de hautes piles de vaisselle. Empilez au maximum 5 / 6 plats sur un maximum de deux rangées.

2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **chauffe-assiettes** dans le menu « fonctions spéciales ».
3. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



4. Appuyez sur la manette de commande pour activer la fonction ou tournez-la pour régler la température présélectionnée (de 40° à 80°).



appuyer sur la manette dr pour activer la fonction

5. L'appareil commence la phase de préchauffage...



6. ...pour continuer avec la fonction sélectionnée.





Tandis que la fonction est en cours, on peut sélectionner un minuteur pendant un maximum de 4 heures (voir « Minuteur durant une fonction »), une durée de réchauffage (voir « Cuisson temporisée ») ou un réchauffage différé (voir « Cuisson programmée »).

- Appuyez sur la manette de commande pour apporter les modifications souhaitées.



- Au terme de la fonction, l'afficheur indique le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche ; pour le désactiver appuyez sur la manette de commande.



La fonction chauffe-assiettes ne prévoit pas de modification de la température.

Shabat



L'appareil aura des comportements particuliers avec cette fonction :

- La cuisson peut continuer pendant un temps indéfini, il n'est possible de régler aucune durée de cuisson.
- Aucun type de préchauffage ne sera effectué.
- La température de cuisson sélectionnable varie entre 60 et 100 °C.
- Lampe de la cavité de cuisson désactivée, aucune intervention comme l'ouverture de la porte ou l'activation manuelle avec la manette n'allume la lampe.
- Turbine interne désactivée.
- Lumière des manettes et indications sonores désactivées.



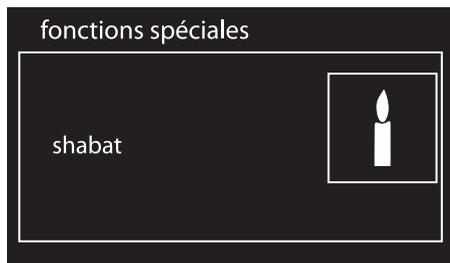
Après l'activation de la fonction Shabat, aucun paramètre ne pourra être modifié.

Aucune action sur les manettes n'aura d'effet ; seule la manette de commande restera active pour pouvoir revenir au menu principal.

- Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **shabat** du menu « fonctions spéciales ».



- Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



- Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour modifier la température du réchauffage.



- Appuyez sur la manette de commande pour démarrer la fonction Shabat.

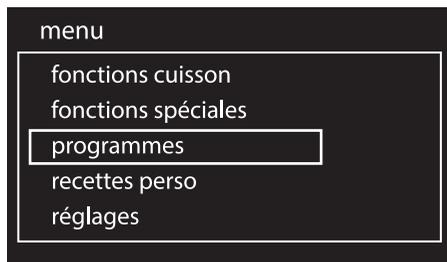


- Au terme de la fonction, maintenez la pression sur la manette de commande pendant 5 secondes pour revenir au menu principal.

3.8 Programmes

i Il est ainsi possible de sélectionner un programme mémorisé pour la cuisson d'aliments. Suivant le poids sélectionné, l'appareil calcule automatiquement les paramètres optimaux de cuisson.

- Dans la page-écran de l'horloge appuyez sur la manette de commande pour entrer dans le menu principal.
- Tournez la manette de commande vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner **programmes** du menu principal.
- Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

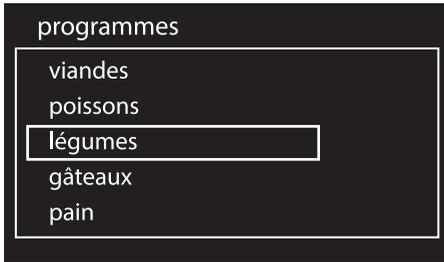


Exécution d'un programme

- Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner le type d'aliment souhaité dans le menu « programmes ».



2. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

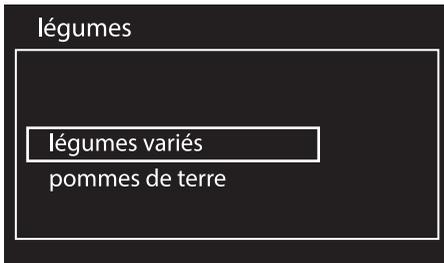


5. Tournez la manette de commande pour sélectionner le poids de l'aliment.

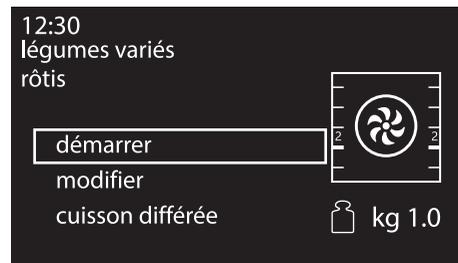


FR

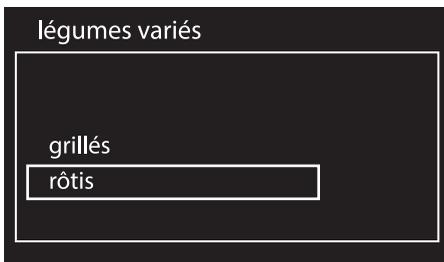
3. Sélectionnez le sous-type d'aliment à cuisiner et appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



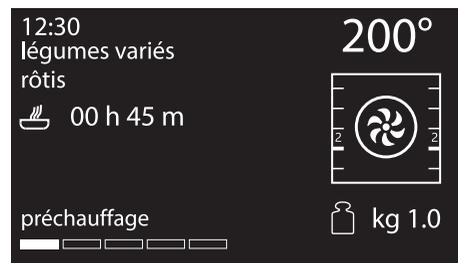
- On peut maintenant lancer le programme sélectionné, modifier les réglages de façon permanente ou exécuter une cuisson différée.



4. Sélectionnez le type de traitement (lorsque cela est possible en fonction de l'aliment choisi) et appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



6. Si l'on choisit l'option **démarrer**, la cuisson commence avec les réglages prédéfinis du programme ; l'afficheur affiche tous les paramètres sélectionnés.





Utilisation



Le temps indiqué ne prévoit pas le temps que met l'appareil pour le préchauffage.



Certains paramètres de cuisson prédéfinis peuvent être modifiés à tout moment, même lorsque la cuisson a démarré.

- Un message indique qu'il faut enfourner l'aliment et autoriser le début de la cuisson.

12:40
légumes variés
rôtis
00 h 45 m

200°

enfourner le plat
appuyer manette dr.

kg 1.0

- Appuyez sur la manette de commande pour commencer la cuisson.

12:41
légumes variés
rôtis
00 h 44 m

200°

cuisson en cours

kg 1.0

Fin d'un programme

- Au terme du programme, l'appareil informera l'utilisateur par des signaux sonores et le symbole clignotant.

13:25
légumes variés
rôtis
00 h 00 m

200°

cuisson terminée

kg 1.0

- Pour effectuer une nouvelle cuisson avec les paramètres déjà sélectionnés, appuyez sur la manette de commande (appuyez deux fois si le signal sonore est actif). L'appareil reprend automatiquement la cuisson s'il est encore chaud ; dans le cas contraire, il reprendra également la phase de préchauffage.



La cuisson en séquence est utile pour cuisiner plusieurs mets du même type. Par exemple, pour la cuisson de plusieurs pizzas en succession.



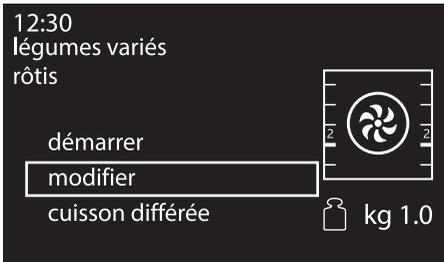
Il est recommandé de ne pas enfourner le mets au cours de la phase de préchauffage. Attendez le message spécifique.

- Pour sortir et terminer le programme, appuyez sur la manette de retour.

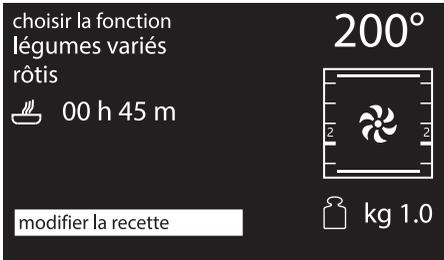


Modification permanente d'un programme

1. À l'intérieur du programme sélectionné, tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **modifier** dans le menu de l'aliment sélectionné.
2. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

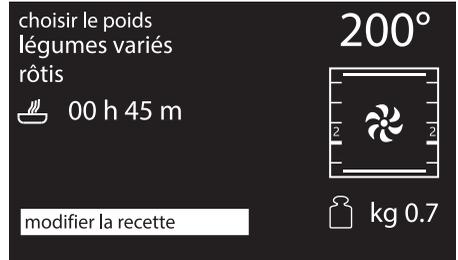


3. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la **fonction** à associer au programme.



4. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

5. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner le **poids** de l'aliment à associer au programme.



6. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.
7. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la **durée** de la cuisson à associer au programme.

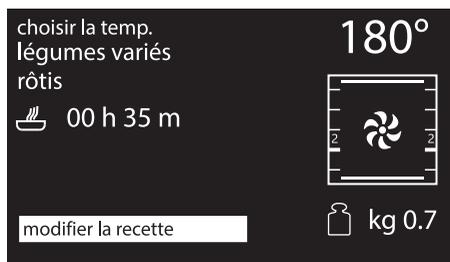


8. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

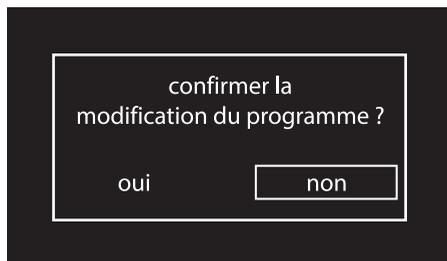


Utilisation

9. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la **température** de cuisson à associer au programme.

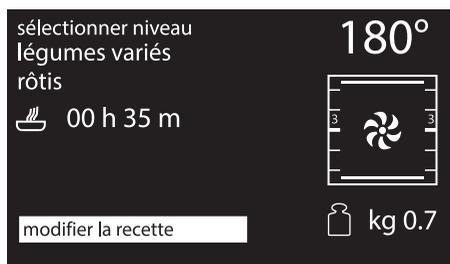


13. En appuyant à nouveau sur la manette de commande on revient au point 2 de la séquence de modification. Pour mémoriser le programme, appuyez sur la manette de retour. Il sera demandé de confirmer les modifications qu'on vient de sélectionner.



10. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

11. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner le **niveau** à associer au programme.



i Le programme ne change pas si l'on ne confirme pas la modification.

14. Si la modification est confirmée l'afficheur montrera un message de confirmation.



12. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



Tableaux des programmes prédéfinis

VIANDES

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Niveau	Fonction	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Rôti de bœuf	saignant	1,3	2		200	49
	rosé	1,3	2		200	56
	à point	1,4	2		200	70
Carré de porc	-	0,8	2		190	88
Agneau	rosé	2	2		190	105
	à point	2,1	2		190	130
Veau	-	1	2		190	80
Ribs	-	1	4		250	10 + 6 ⁽¹⁾
Côtelettes de porc	-	1,3	4		280	14 + 4 ⁽¹⁾
Saucisses de porc	-	1	4		280	8 + 4 ⁽¹⁾
Lard de porc tranché	-	0,4	4		250	4 + 2 ⁽¹⁾
Dinde	rôti	2,3	2		190	115
Poulet	rôti	1	2		200	80
Lapin	rôti	0,9	2		190	75

⁽¹⁾ Pour les cuissons au grill, on conseille de cuire les aliments des deux côtés en suivant les temps indiqués dans le tableau. Le temps le plus long indiqué se réfère toujours au premier côté à cuire en partant de l'aliment cru.



Utilisation

POISSON

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Niveau	Fonction	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Poisson frais	-	0,5	2		160	35
Poisson congelé	-	0,6	2		160	50
Bar	-	1	2		160	50
Lotte	-	0,5	2		160	57
Dorade	-	1,2	2		180	65
Turbot	-	1	2		160	40

LÉGUMES

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Niveau	Fonction	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Légumes variés	grillés	0,5	4		250	15 + 8 ⁽¹⁾
	au four	1	2		200	33
Pommes de terre	morceaux rôtis	1	2		200	30
	frites congelées	0,5	2		220	18

⁽¹⁾ Pour les cuissons au grill, on conseille de cuire les aliments des deux côtés en suivant les temps indiqués dans le tableau. Le temps le plus long indiqué se réfère toujours au premier côté à cuire en partant de l'aliment cru.



GÂTEAUX

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Niveau	Fonction	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Savarin	-	1,5	2		160	50
Biscuits	-	0,5	2		160	23
Muffins	-	0,5	2		160	21
Beignets	-	0,5	2		180	70
Meringues	-	0,4	2		130	93
Génoise	-	1	2		150	60
Strudel	-	0,8	2		170	45
Tarte confiture	-	1	2		170	43
Pain brioché	-	0,9	2		180	39
Croissant	-	0,5	2		160	35

FR

PAIN

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Niveau	Fonction	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Pain à la levure	-	0,8	2		200	27
Fougasse	-	1	2		180	20



Utilisation

PIZZA

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Niveau	Fonction	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Pizza en moule	-	0,9	2		280	12
Pizza sur pierre	fraîche	0,7	1 ⁽²⁾		280	7
	congelée	0,2	1 ⁽²⁾ (3)		230	4

⁽²⁾ La pierre doit être posée sur la sole du four.

⁽³⁾ La pizza congelée cuite sur la pierre n'exige pas des temps de cuisson différents en fonction du poids.

PÂTES/RIZ

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Niveau	Fonction	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Pâtes au four	-	1,9	1		220	35
Lasagnes	-	3	1		230	40
Paella	-	0,5	2		190	25
Quiche lorraine	-	1	1		200	40

FLANS

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Niveau	Fonction	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Soufflé	-	0,5	2		180	25



CUISSON BASSE TEMP.

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Niveau	Fonction	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Veau	-	1,5	2		90	540
Bœuf	saignant	1,4	2		90	190
	à point	1	2		90	480
Échine de porc	-	1	2		90	420
Agneau	-	1,5	2		90	480

FR



Les temps de cuisson décrits dans le tableau se rapportent à l'aliment indiqué dans la recette, ils sont indicatifs et peuvent changer suivant les goûts.



Les tableaux indiquent les données sélectionnées à l'usine. Si l'on souhaite remettre un programme à l'état initial suivant les réglages d'origine après une modification permanente éventuelle, il faut introduire les données indiquées dans les tableaux précédents.



Si le mode puissance éco est activé (voir 3.10, « Réglages ») les temps de préchauffage ou de cuisson peuvent varier.



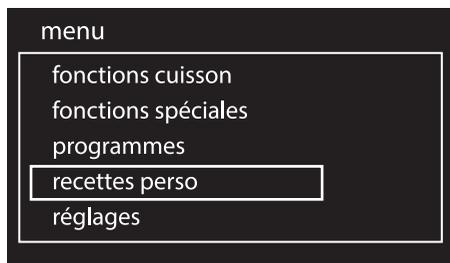
Utilisation

3.9 Recettes personnelles



Grâce à ce menu, vous pouvez entrer une recette personnelle avec des paramètres à votre choix. À la première utilisation il sera proposé seulement d'ajouter une nouvelle recette. Après avoir mémorisé les recettes personnelles, celles-ci seront proposées à nouveau dans le menu correspondant.

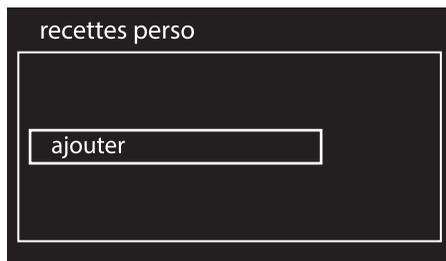
1. Dans la page-écran de l'horloge appuyez sur la manette de commande pour entrer dans le menu principal.
2. Tournez la manette de commande vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner **recettes perso** du menu principal.
3. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



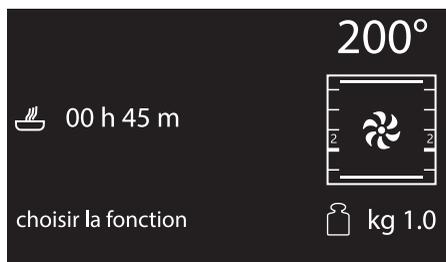
On peut mémoriser jusqu'à un maximum d'environ 10 recettes personnelles.

Adjonction d'une recette

1. Sélectionnez **ajouter** du menu « recettes perso ».



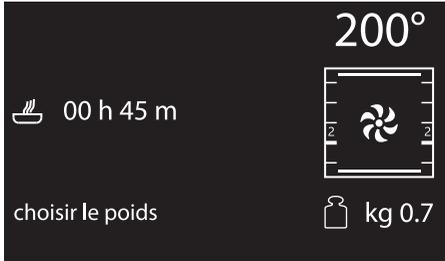
2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la **fonction** à associer à la recette.



3. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



4. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner le **poids** de l'aliment à associer à la recette.

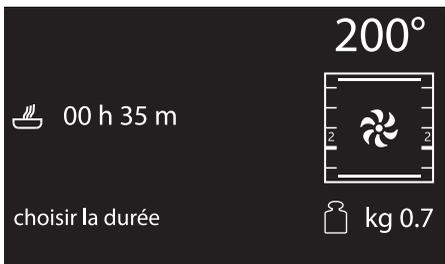


5. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

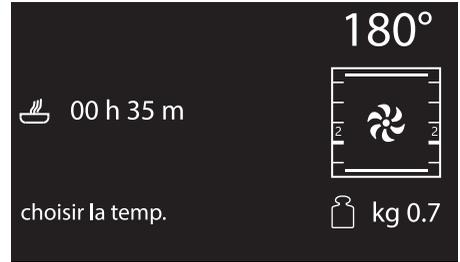


Il est possible de régler ou de modifier le poids jusqu'à 5 kg mais il appartient à l'utilisateur d'évaluer l'encombrement de l'aliment à l'intérieur de la cavité de cuisson.

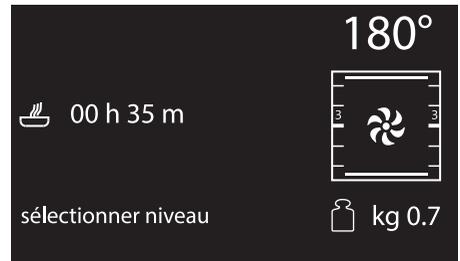
6. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la **durée** de la cuisson à associer à la recette.



7. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.
8. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la **température** de cuisson à associer à la recette.



9. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.
10. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner le **niveau** à associer à la recette.



11. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



Utilisation

12. En appuyant à nouveau sur la manette de commande on revient au point 2 de la séquence de modification. Appuyez sur la manette de retour pour mémoriser la recette. Il vous sera demandé d'entrer un nom pour la recette que vous venez de créer.

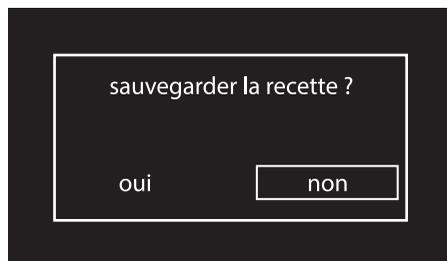


13. Introduisez le nom de la recette. Tournez la manette de commande jusqu'à sélectionner le caractère à entrer. À chaque pression de la manette de commande un caractère du nom sera entré. Le caractère  efface la lettre précédente.

i Le nom de la recette peut avoir au maximum 10 caractères, espaces compris.

i Pour pouvoir mémoriser la recette le nom doit avoir au moins un caractère.

14. Après avoir donné un nom à votre recette, appuyez sur la manette de retour pour confirmer ou non la programmation effectuée. Sélectionnez **OUI** si vous voulez mémoriser la recette.



i La sélection de l'option « NON » entraînera le refus des modifications effectuées.

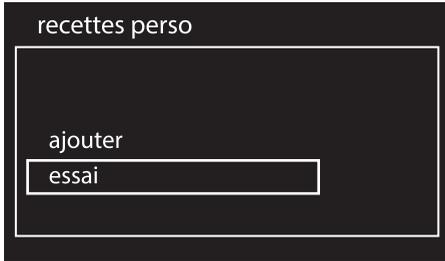
15. Si la modification est confirmée l'afficheur montrera un message de confirmation.



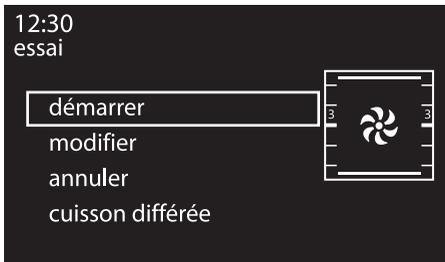


Démarrage d'une recette personnelle

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner une **recette personnelle** préalablement mémorisée du menu « recettes perso » (dans l'exemple la recette **essai** a été mémorisée).

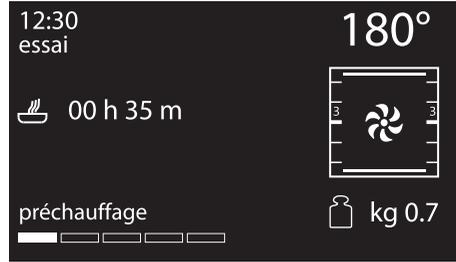


2. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.
3. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **démarrer**.



4. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

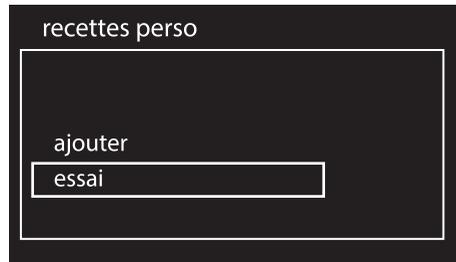
La cuisson partira avec les paramètres préalablement réglés pour la recette.



Pendant la cuisson il est toujours possible de modifier la température et le temps de cuisson, mais ils ne seront pas mémorisés pour les utilisations successives de la recette.

Modification d'une recette personnelle

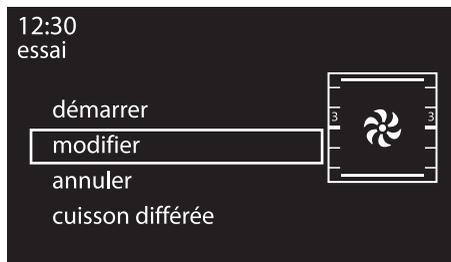
1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner une **recette personnelle** préalablement mémorisée du menu « recettes perso » (dans l'exemple la recette **essai** a été mémorisée).





Utilisation

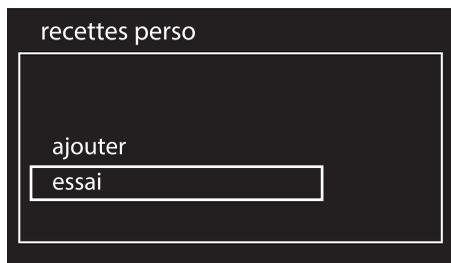
2. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.
3. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **modifier**.



4. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.
5. Répétez les mêmes étapes en partant du point 2 du chapitre « Adjonction d'une recette ».

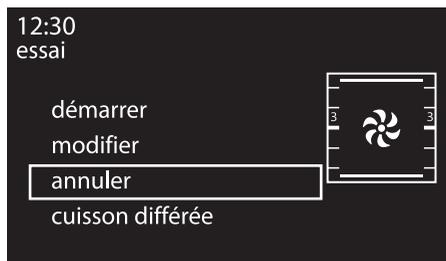
Annulation d'une recette personnelle

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner une **recette personnelle** préalablement mémorisée du menu « recettes perso » (dans l'exemple la recette **essai** a été mémorisée).

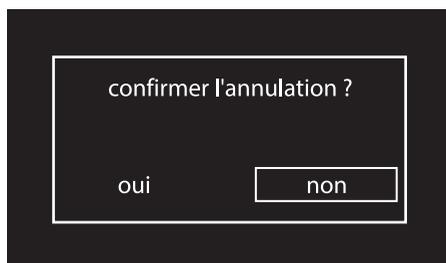


2. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

3. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner l'option **annuler**.



4. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.
5. Confirmez l'annulation. Sélectionnez OUI pour éliminer définitivement la recette.



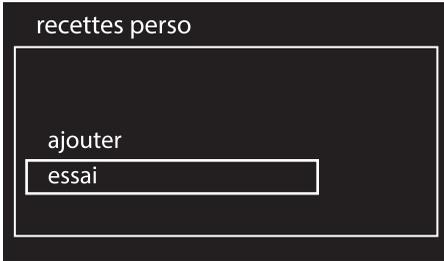
6. Si l'annulation est confirmée, l'afficheur présente un message de confirmation.



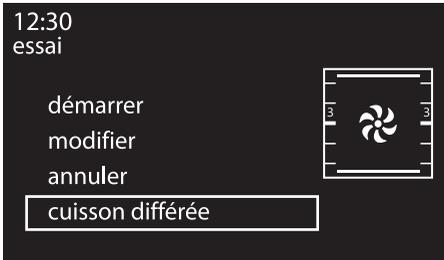


Cuisson différée

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner une **recette personnelle** préalablement mémorisée du menu « recettes perso » (dans l'exemple la recette **essai** a été mémorisée).

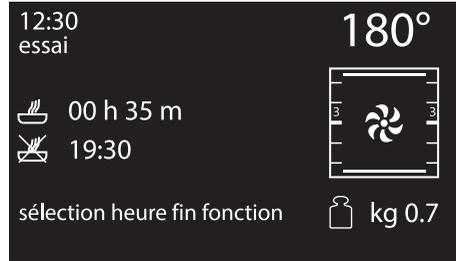


2. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.
3. Tournez la manette de commandes à droite ou à gauche pour sélectionner l'option **cuisson différée**.

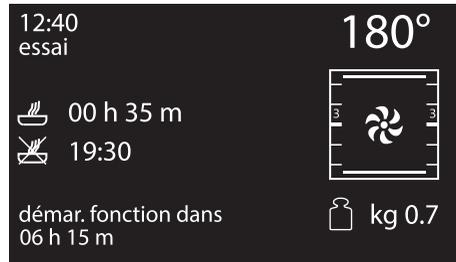


4. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

5. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner l'heure de fin de cuisson. Le symbole  clignote.



6. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



- Après quelques secondes le symbole  cesse de clignoter. L'appareil reste en attente de l'horaire de départ différé.

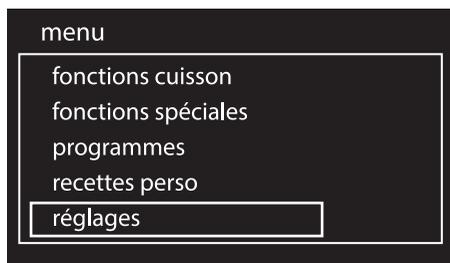


3.10 Réglages



Ce menu permet de configurer le produit.

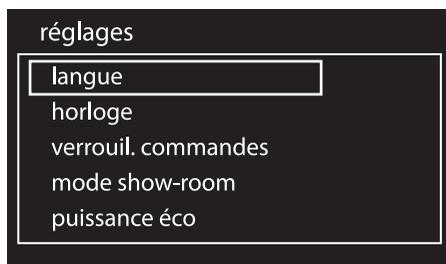
1. Dans la page-écran de l'horloge appuyez sur la manette de commande pour entrer dans le menu principal.
2. Tournez la manette de commande vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner **réglages** du menu principal.
3. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



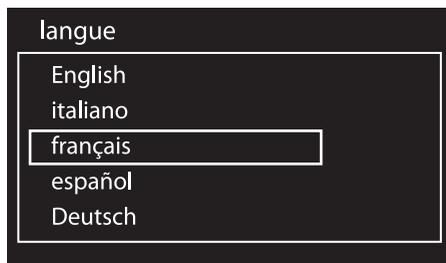
Langue

Il permet de sélectionner la langue souhaitée parmi celles disponibles.

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **langue** du menu « réglages ».



2. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.
3. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la langue souhaitée.

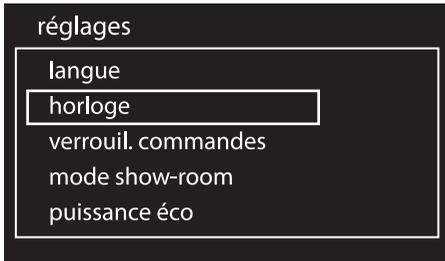


4. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer la langue sélectionnée.



Horloge

Ce menu permet de modifier l'heure affichée.



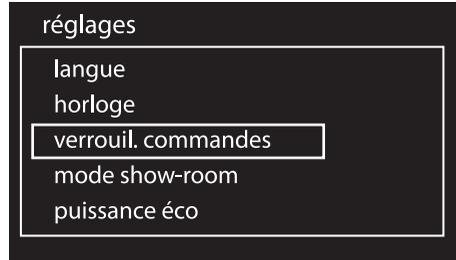
1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour régler l'heure.
2. Appuyez sur la manette de commande pour passer à la modification des minutes.
3. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour régler les minutes.



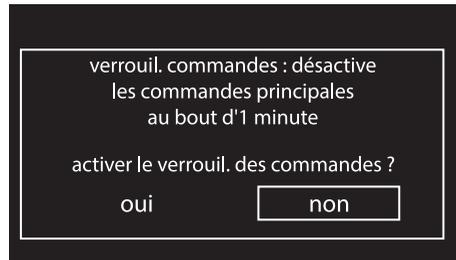
4. Appuyez sur la manette de retour pour confirmer.

Verrouillage des commandes

Il permet à l'appareil de bloquer automatiquement les commandes après une minute de fonctionnement normal sans aucune intervention de la part de l'utilisateur.



- Pour confirmer l'activation du verrouillage des commandes sélectionnez **OUI**.



Dans le fonctionnement normal il est signalé par l'allumage du voyant .

- Pour désactiver temporairement le verrouillage au cours d'une cuisson, maintenez la manette de retour enfoncée pendant 3 secondes. Une minute après la dernière sélection, le verrouillage redevient actif.



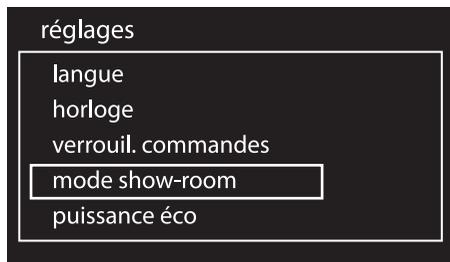
Si les positions de la manette de commande ou de retour sont touchées ou modifiées, l'afficheur montrera un avertissement pendant deux secondes.



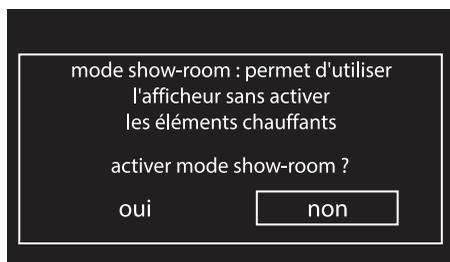
Utilisation

Mode show-room (uniquement pour les exposants)

En activant ce mode, l'appareil désactive tous les éléments chauffants tout en maintenant le panneau de commandes actif.



- Pour confirmer l'activation du mode show-room sélectionnez OUI.



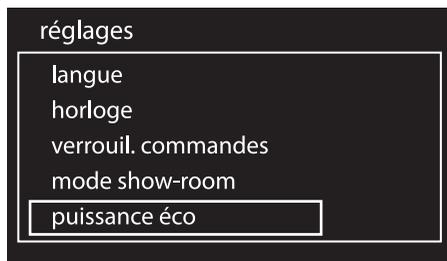
 Si le mode est actif l'afficheur montrera le message « mode show-room ».

 Pour utiliser normalement l'appareil réglez ce mode sur OFF.

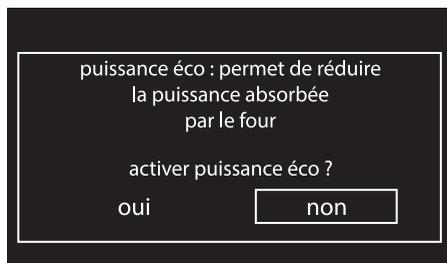
Puissance éco (sur certains modèles uniquement)

Lorsqu'on active ce mode de fonctionnement, l'appareil limite la puissance utilisée. Il est indiqué pour utiliser simultanément plusieurs appareils électroménagers.

Si cette option est activée, l'afficheur présente le symbole .



- Pour confirmer l'activation du mode puissance éco sélectionnez OUI.

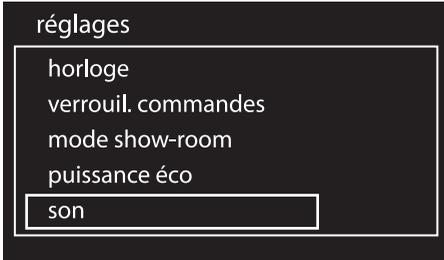


 Quand le mode puissance éco est actif, les temps de préchauffage et de cuisson peuvent être plus longs.

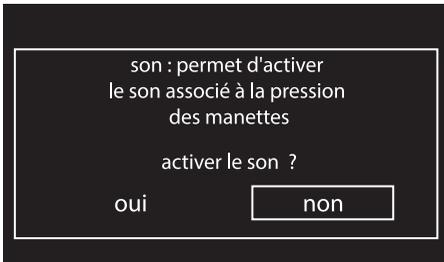


Son

À chaque pression sur les manettes l'appareil émet un son. Ce réglage permet de le désactiver.



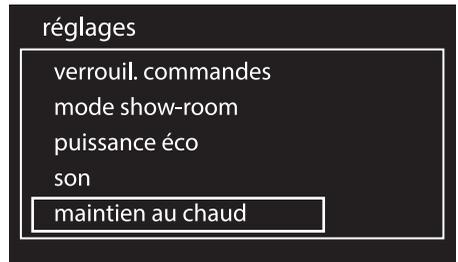
- Pour désactiver le son associé à la pression des manettes sélectionnez NON.



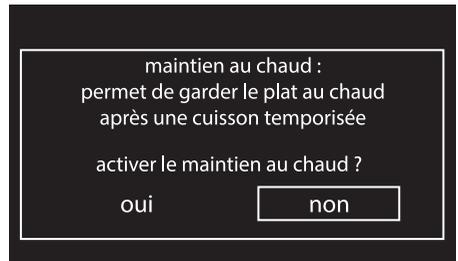
Maintien au chaud

Ce mode permet à l'appareil, au terme d'une cuisson dont on a programmé la durée (si celle-ci n'est pas interrompue manuellement), de maintenir au chaud (à de basses températures) l'aliment qu'on vient de cuire et d'en préserver les caractéristiques organoleptiques et olfactives obtenues durant la cuisson.

FR



- Pour confirmer l'activation du maintien au chaud sélectionnez OUI.





Éclairage éco

Pour économiser davantage l'énergie, la lampe s'éteint automatiquement une minute après le début de la cuisson.

réglages

mode show-room

puissance éco

son

maintien au chaud

éclairage éco

- Pour confirmer l'activation du mode Éclairage Éco sélectionnez OUI.

éclairage éco : permet d'éteindre
les lampes internes
après 1 minute

activer l'éclairage éco ?

oui

non

- Pour empêcher l'appareil d'éteindre la lampe automatiquement au bout d'une minute, réglez ce mode sur OFF.

i

Si la fonction Éclairage Éco est réglée sur OFF, l'appareil en stand-by affiche l'heure dans la modalité faible luminosité.

i

La fonction Éclairage Éco réglée sur OFF comporte une consommation d'énergie plus importante de l'appareil en stand-by.



Le contrôle manuel d'allumage/extinction est toujours disponible en tournant la manette de retour à droite pour les deux réglages.

i

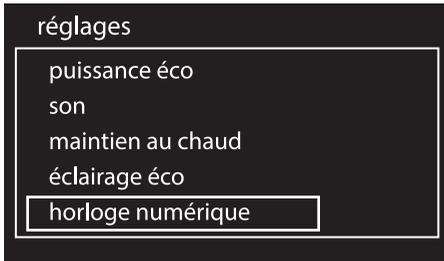
Le mode Éclairage Éco active également l'extinction de l'afficheur au bout de deux minutes d'inutilisation.



Horloge numérique

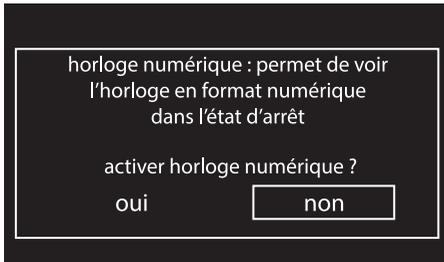
Cette fonction permet d'afficher l'heure en format numérique.

Quand aucune fonction de l'appareil n'est active, l'afficheur montre l'heure en format numérique.



FR

- Pour confirmer l'activation de l'horloge numérique sélectionnez OUI.





4 Nettoyage et entretien

4.1 Avertissements



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de racloirs métalliques tranchants.



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

4.2 Nettoyage de la plaque en vitrocéramique

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

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.



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.

Nettoyage hebdomadaire

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

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.

4.3 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, on conseille de démonter :

- la porte ;
- les structures de support pour grilles / lèchefrites ;
- les éventuelles glissières amovibles.



Si l'on utilise des produits de nettoyage spécifiques, on conseille de faire fonctionner l'appareil à la température maximale pendant environ 15/20 minutes, afin d'éliminer les éventuels résidus.



Nettoyage et entretien

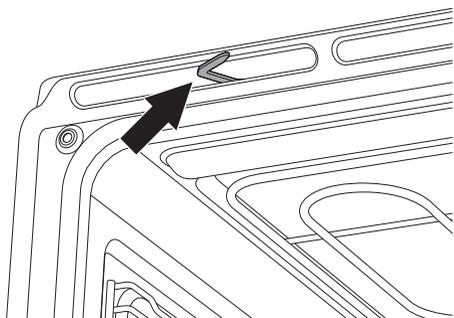
Désactivation manuelle du levier du verrouillage de la porte



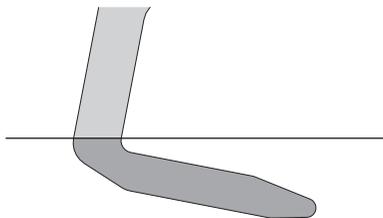
Utilisation impropre
Risque de brûlures

- Les opérations suivantes doivent toujours être effectuées lorsque l'appareil est froid et éteint.
- N'essayez jamais de désactiver manuellement le levier du verrouillage de la porte durant la pyrolyse.

Le levier du verrouillage de la porte se trouve dans la première rainure à gauche en dessous du panneau de commande, dans la partie supérieure de la façade du four.



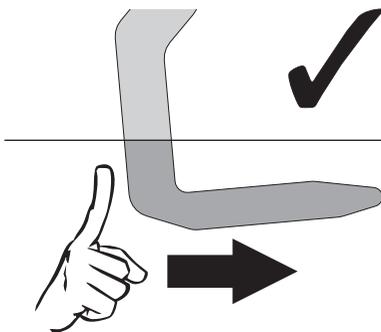
Au cours des opérations normales de nettoyage, il peut arriver que l'on active le levier du verrouillage de la porte par erreur.



levier du verrouillage de la porte activé

(vue du haut)

1. Déplacez le levier du verrouillage de la porte vers la droite jusqu'à son arrêt.

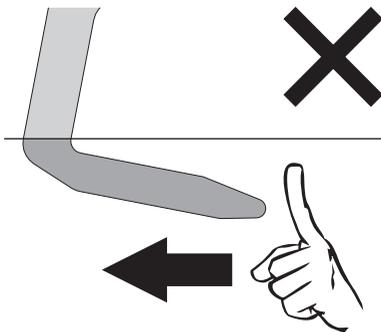


(vue du haut)

2. Relâchez délicatement le levier du verrouillage de la porte.

Le ressort du mécanisme ramène le levier du verrouillage de la porte en position désactivée.

Pour éviter d'endommager le mécanisme, n'essayez jamais de désactiver le levier du verrouillage de la porte en le poussant avec force vers la gauche.



(vue du haut)

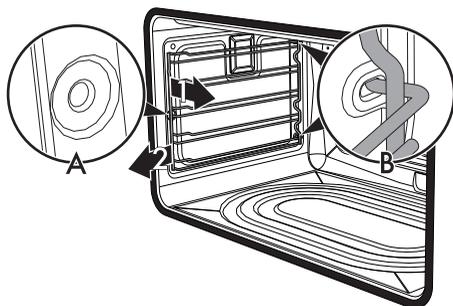


Démontage des glissières de support pour grilles et lèche-frites

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

Pour démonter les cadres de support pour grilles et lèche-frites :

- Tirez la structure 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 qu'on vient de décrire pour repositionner les glissières de support pour grilles et lèche-frites.

4.4 Pyrolyse



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



Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces

- Éliminez de l'intérieur de la cavité de cuisson les résidus consistants d'aliments ou les débordements datant des cuissons précédentes.
- Éteignez les brûleurs ou plaques électriques de la plaque de cuisson éventuellement installé sur l'appareil.

Opérations préliminaires

Avant de démarrer la pyrolyse :

- Nettoyez la vitre interne en suivant les indications usuelles de nettoyage.
- En cas d'incrustations obstinées vaporisez sur la vitre un produit pour le nettoyage des fours (lisez les avertissements figurant sur le produit) ; laissez agir 60 minutes puis rincez et séchez la vitre avec du papier de cuisine ou un chiffon en microfibre.

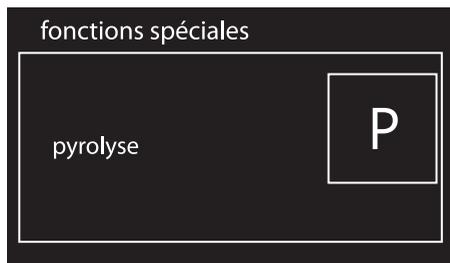


Nettoyage et entretien

- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
 - Enlevez les glissières de support pour grilles et lèchefrites.
 - Enlevez la protection supérieure (si elle est présente).
 - Fermez la porte.
2. Tournez la manette de commande pour programmer la durée du cycle de nettoyage d'un minimum de 2 heures à un maximum de 3 heures (à l'exception de la fonction **ECO P** dont la durée est fixe sur la valeur de 2 heures).

Réglage de la pyrolyse

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **pyrolyse éco** ou **pyrolyse** dans le menu « fonctions spéciales ». Ensuite appuyez sur la manette de commande pour confirmer.





3. Appuyez sur la manette de commande.

Le symbole  cesse de clignoter.

L'afficheur présente un avis qui invite à enlever les accessoires à l'intérieur de la cavité de cuisson.



4. Appuyez sur la manette de commande pour démarrer la pyrolyse.

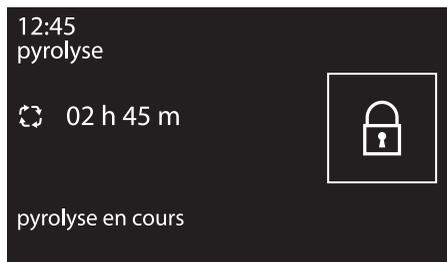


Durée conseillée de la pyrolyse :

- Peu sale : 2 heures.
- Moyennement sale : 2 heures et demie
- Très sale : 3 heures.

Pyrolyse

1. L'afficheur indique le message « Pyrolyse en cours » et le temps restant pour signaler que l'appareil est en train d'effectuer le cycle de nettoyage automatique. 2 minutes après le début de la pyrolyse, la porte est bloquée par un dispositif qui empêche toute tentative d'ouverture (affichage du symbole ).

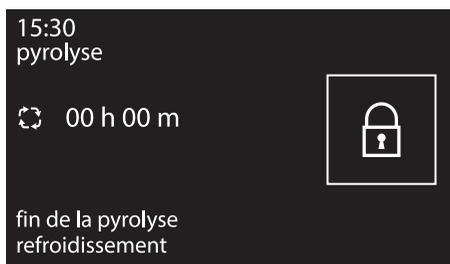
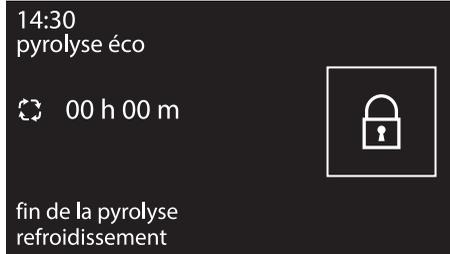


Il est impossible de sélectionner une fonction lorsque le verrouillage de la porte est activé.



Nettoyage et entretien

2. À la fin de la pyrolyse, la porte reste verrouillée tant que la température à l'intérieur de la cavité de cuisson ne revient pas à des niveaux de sécurité.



3. L'afficheur présente un avis indiquant que la procédure de refroidissement de la cavité de cuisson est en cours.

4. Attendre que l'appareil ait refroidi et ramassez les résidus à l'intérieur du four avec un chiffon humide en microfibre.

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

i Durant la pyrolyse les turbines produisent un bruit plus intense dû à l'augmentation de la vitesse de rotation. Ce fonctionnement, conçu pour favoriser la dissipation de la chaleur, est tout à fait normal. À la fin de la pyrolyse la ventilation continuera automatiquement pendant une période suffisante pour éviter des surchauffes des parois des meubles et de la façade de la cavité de cuisson.

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



Réglage de la pyrolyse programmée

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

1. Après avoir choisi la durée de la pyrolyse, appuyez sur la manette de commande. L'afficheur montrera l'heure et le symbole  s'allumera.
2. Tournez la manette de commande pour sélectionner l'heure à laquelle on souhaite terminer la pyrolyse.
3. Après quelques secondes, les symboles  et  restent fixes et l'appareil est en attente d'atteindre l'heure de départ réglée pour démarrer le cycle de nettoyage.



Il est impossible de sélectionner une fonction lorsque le verrouillage de la porte est activé. Il est toutefois possible de mettre l'appareil hors tension au moyen des commandes spécifiques.

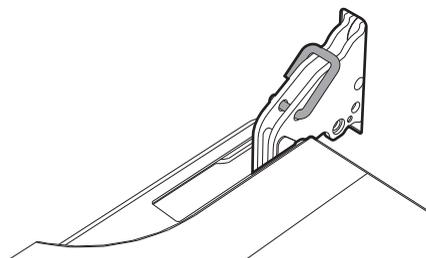
4.5 Nettoyage de la porte

Démontage de la porte

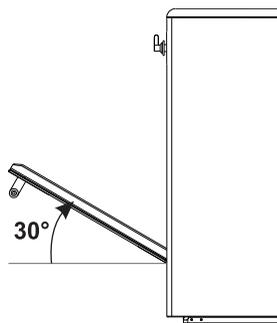
Pour faciliter le nettoyage, on conseille d'enlever la porte et de la placer sur un chiffon.

Pour enlever la porte, procédez comme suit :

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



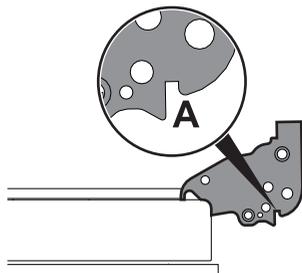
2. Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en formant un angle d'environ 30° et extrayez-la.





Nettoyage et entretien

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



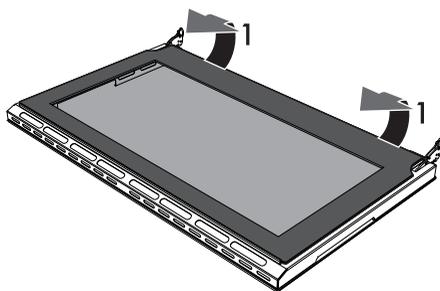
Nettoyage des vitres de la porte

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

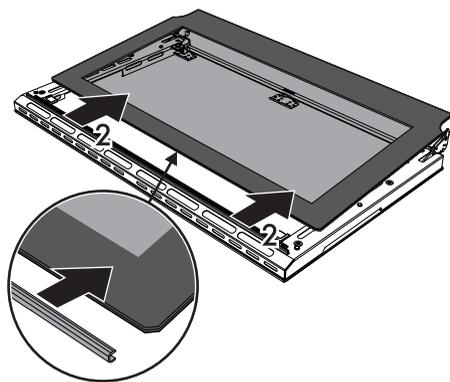
Démontage des vitres internes

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

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

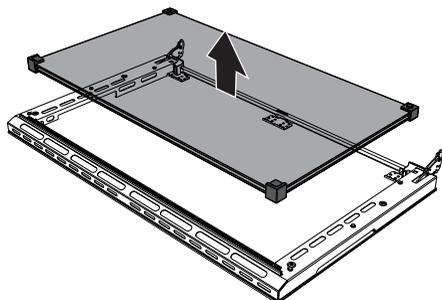


4. Retirez la vitre interne du listel antérieur (2) pour l'extraire de la porte.

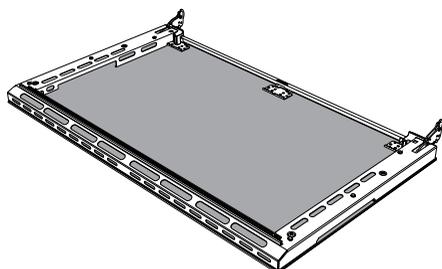




5. Démontez les vitres intermédiaires en les soulevant vers le haut.



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. A 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 son listel dans la porte et encastrez les 2 pivots arrière dans leurs logements avec une légère pression.

4.6 Entretien extraordinaire

Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne



Pièces sous tension électrique
Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.

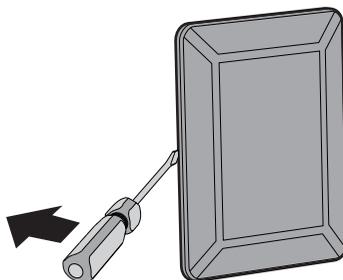


La cavité de cuisson contient une ampoule de 40W.

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 un tournevis).



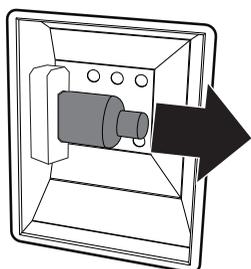
Veillez à ne pas rayer l'émail de la paroi de la cavité de cuisson.





Nettoyage et entretien

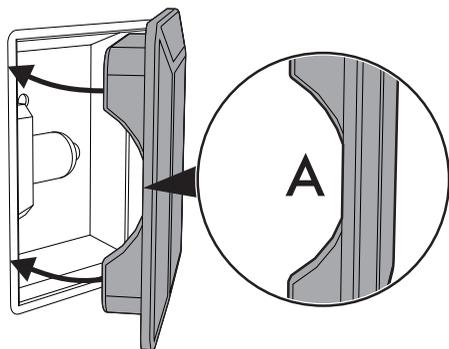
4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



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

5. Insérez une ampoule neuve.

6. Remontez le couvercle. Le façonnage interne de la vitre (A) doit rester tourné vers la porte.



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

Que faire si...

L'appareil ne fonctionne pas :

- L'interrupteur est défectueux : vérifiez dans la boîte à fusibles et vérifiez que l'interrupteur soit en bon état.
- Baisse de puissance : vérifiez que les voyants de l'appareil fonctionnent.

Le brûleur à gaz ne s'allume pas :

- Baisse de puissance ou bougies humides : allumez le brûleur à gaz avec un briquet ou une allumette.

Le four ne chauffe pas :

- Fusible défectueux : contrôlez et, si nécessaire, remplacez l'interrupteur.
- La manette des fonctions n'a pas été réglée : réglez la manette des fonctions.
- Contrôlez si le mode « show-room » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Programmes »).

Tous les aliments préparés dans le compartiment du four brûlent très rapidement :

- Thermostat défectueux : appelez le Service après-vente autorisé.

La vitre de la porte se couvre de buée lorsque le four est chaud :

- Phénomène tout à fait normal provoqué par la différence de température : cela n'a aucun effet sur les prestations du four.



L'afficheur est complètement éteint :

- Contrôlez l'alimentation électrique.
- Contrôlez si un interrupteur omnipolaire éventuel en amont de l'alimentation de l'appareil est sur « On ».

Les commandes ne répondent pas :

- Contrôlez si le mode « verrouillage commandes » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Programmes »).

Les temps de cuisson sont longs par rapport aux valeurs indiquées dans le tableau :

- Contrôlez si le mode « Puissance éco » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Programmes »).

L'afficheur montre le message « ERR4 » :

- Le verrouillage de la porte n'est pas bien accroché à la porte car on l'a ouverte accidentellement durant son activation. Éteignez et rallumez l'appareil en attendant quelques minutes avant de sélectionner de nouveau un cycle de nettoyage.

En ouvrant la porte durant une fonction ventilée, la turbine s'arrête.

- Il ne s'agit pas d'une panne, mais le produit fonctionne normalement ; cela est utile lorsqu'on agit sur des aliments durant la cuisson pour éviter les pertes excessives de chaleur. À la fermeture de la porte, la turbine reprend son fonctionnement normal.

Après le cycle de nettoyage automatique (pyrolyse), il est impossible de sélectionner une fonction.

- Vérifiez si le verrouillage de la porte est désactivé. Dans le cas contraire l'appareil est équipé d'une protection qui ne permet pas de sélectionner une fonction quand le verrouillage de la porte est actif. Parce que à l'intérieur de la cavité de cuisson la température est encore élevée et ne permettrait aucun type de cuisson.



Si le problème n'a pas été résolu ou en présence d'autres types de pannes, contactez le service d'assistance le plus proche.



Si d'autres messages d'erreur ERRx sont signalés :

prenez note du message d'erreur, de la fonction et de la température sélectionnées et contactez le service d'assistance le plus proche.



Installation

5 Installation

5.1 Positionnement



Appareil lourd
Danger de blessures par écrasement

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



Pression sur la porte
Risque de dommages à l'appareil

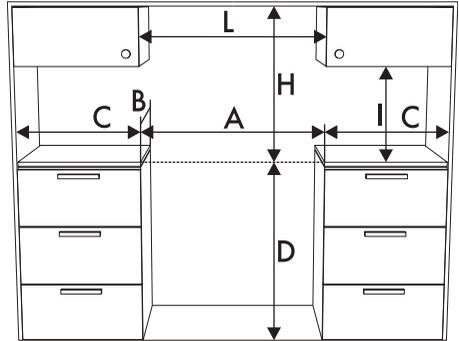
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas la poignée pour soulever ou déplacer cet appareil.



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

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

Dimensions d'encombrement



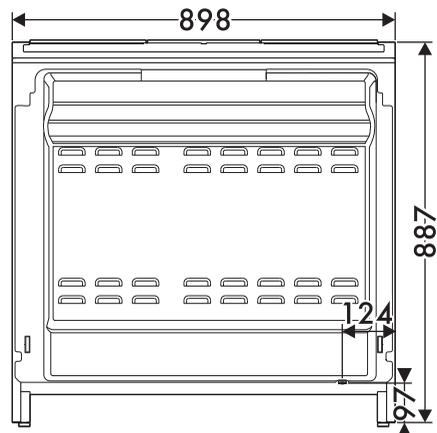
A	900 mm
B	600 mm
C¹	450 mm
D	900 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	900 mm

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

² Largeur minimale de l'armoire (=A).

Dimensions de l'appareil (mm)

Position des branchements du gaz et électriques.





5.2 Positionnement



Appareil lourd
Danger de blessures par écrasement

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



Pression sur la porte
Risque de dommages à l'appareil

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



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

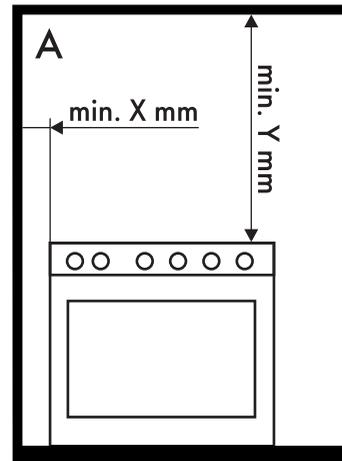
- Les placages, les colles ou les revêtements en plastique des meubles adjacents doivent être thermorésistants (minimum 90° C).

Informations générales

Cet appareil peut être accroché à des parois dont une dépasse en hauteur le plan de travail, à une distance minimale de **X** mm du côté de l'appareil, comme illustré dans les figures A et C relatives aux classes d'installation.

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

X	150 mm
Y	750 mm

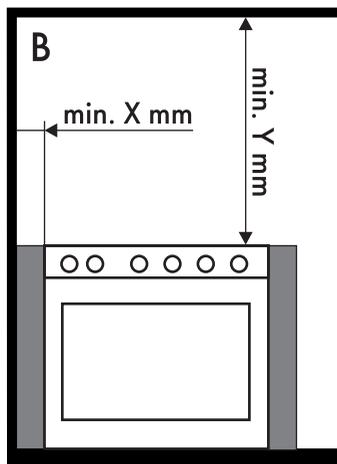


A - Classe 1

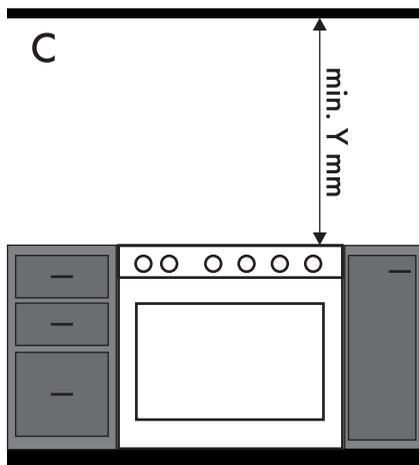
(Appareil pour installation libre)



Installation



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



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

Positionnement et nivellement

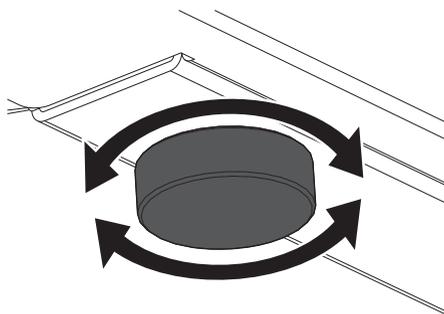


Appareil lourd
Risque de dommages à
l'appareil

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

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

- Après avoir effectué le branchement au gaz et électrique, vissez ou dévissez le pied jusqu'à ce que l'appareil soit bien nivelé et stabilisé au sol.



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

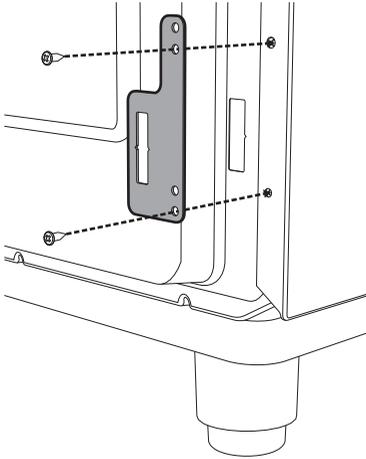


Fixation murale

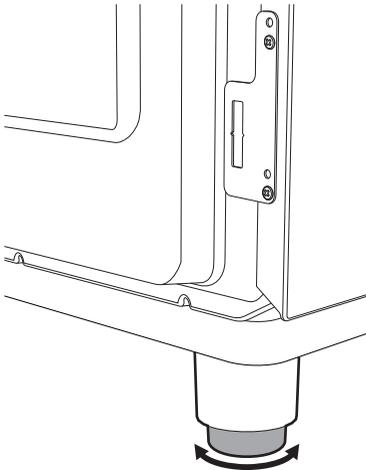


Les dispositifs de stabilisation doivent être installés afin d'éviter le basculement de l'appareil.

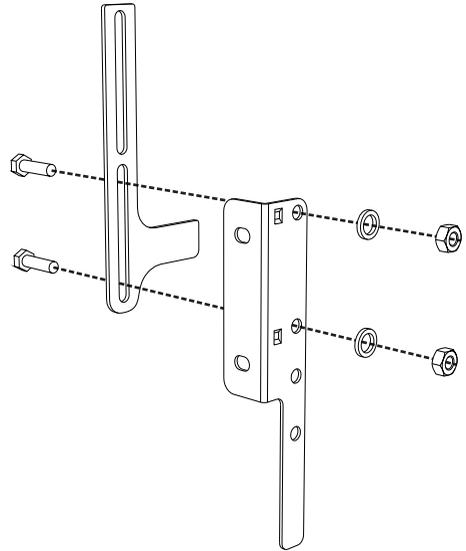
1. Vissez la plaquette de fixation au mur sur le dos de l'appareil.



2. Réglez la hauteur des 4 pieds.

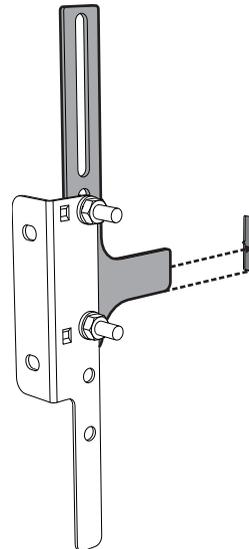


3. Assemblez la bride de fixation.



FR

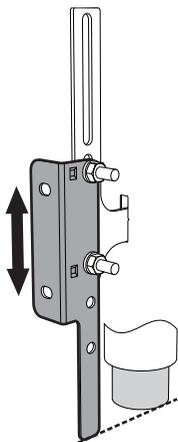
4. Alignez la base du crochet de la bride de fixation sur la base de la coupe de la plaquette de fixation au mur.



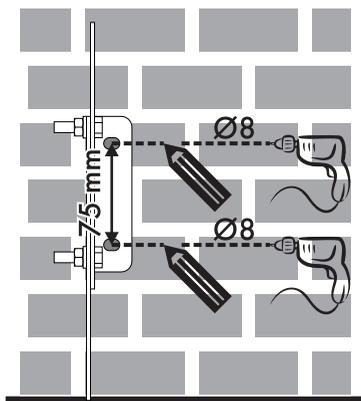
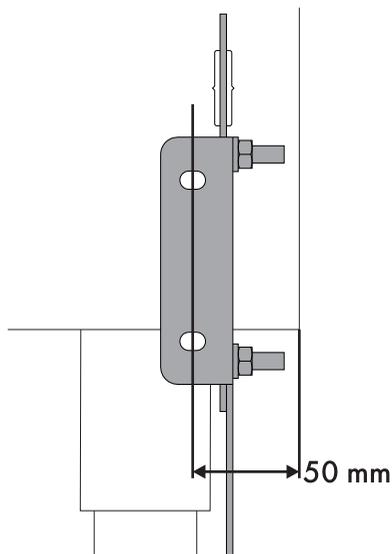


Installation

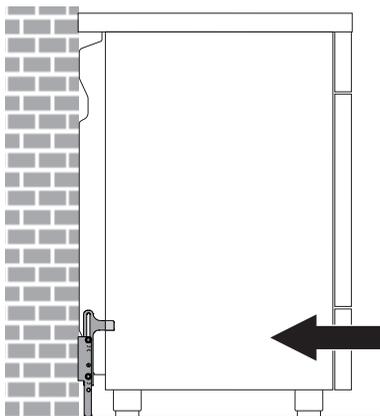
5. Alignez la base de la bride de fixation jusqu'au sol et serrez les vis pour fixer les dimensions.
7. Déplacez la bride sur le mur et marquez la position des trous à réaliser dans le mur.



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



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 simultanément introduisez la bride dans la plaquette fixée au dos de l'appareil.





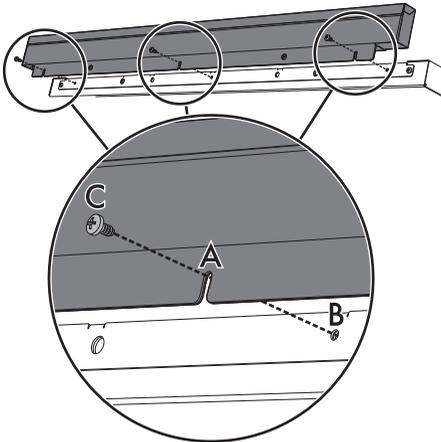
Montage du dossieret



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

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

1. Positionnez le dossieret sur la plaque.
2. Faites correspondre les rainures du dossieret (**A**) avec les trous présents sur le bord arrière de la plaque à cuisson (**B**).



3. Avec un tournevis fixez le dossieret à la plaque avec les vis (**C**) fournies.

5.3 Branchement électrique



Tension électrique
Danger d'électrocution

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

Informations générales

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

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

N'enlevez jamais la plaque.

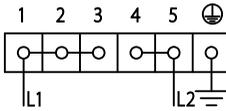
Effectuez la mise à la terre avec un câble plus long que les autres câbles d'au moins 20 mm.



Installation

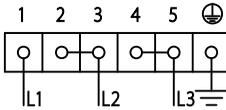
L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

- **220-240 V 2[~]**



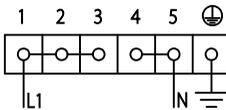
Câble **tripolaire 3 x 10 mm²**.

- **220-240 V 3[~]**



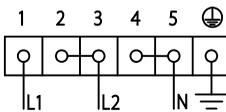
Câble **tétrapolaire 4 x 6 mm²**.

- **220-240 V 1N[~]**



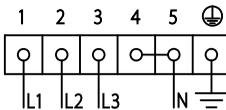
Câble **tripolaire 3 x 10 mm²**.

- **380-415 V 2N[~]**



Câble **tétrapolaire 4 x 6 mm²**.

- **380-415 V 3N[~]**

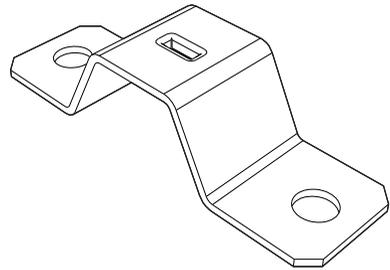


Câble **pentapolaire 5 x 2,5 mm²**.

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

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

Cavalier de rechange



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

Branchement fixe

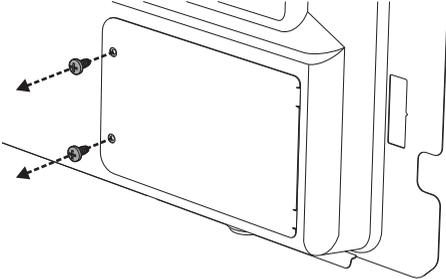
Prévoir un dispositif de coupure omnipolaire sur la ligne d'alimentation électrique de l'appareil, avec une distance entre les contacts permettant le débranchement complet selon la catégorie de surtension III, conformément aux réglementations pour l'installation.



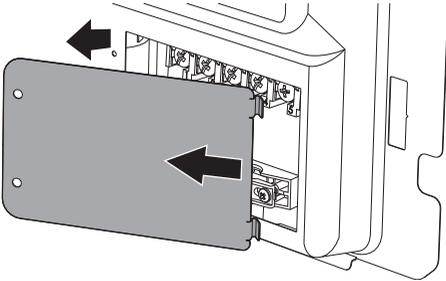
Accès au bornier

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

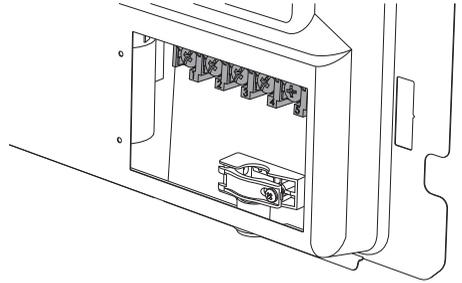
1. Enlevez les vis qui fixent la porte au carter postérieur.



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

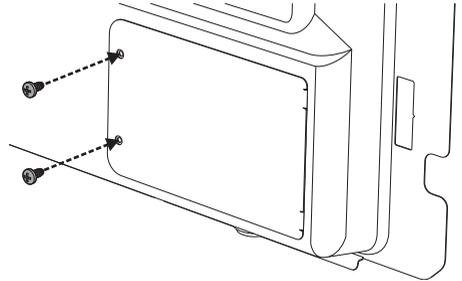


3. Installez le câble d'alimentation.



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

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





5.4 Pour l'installateur

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