

Sommaire

1	Avertissements	80
1.1	Avertissements généraux de sécurité	80
1.2	Plaque d'identification	81
1.3	Responsabilité du fabricant	81
1.4	But de l'appareil	81
1.5	Élimination	81
1.6	Ce manuel d'utilisation	82
1.7	Comment lire le manuel d'utilisation	82
2	Description	83
2.1	Description générale	83
2.2	Plan de cuisson	84
2.3	Panneau de commandes	85
2.4	Autres parties	86
2.5	Accessoires disponibles	86
3	Utilisation	88
3.1	Avertissements	88
3.2	Première utilisation	89
3.3	Utilisation des accessoires	89
3.4	Utilisation du plan de cuisson	90
3.5	Utilisation du compartiment de rangement	95
3.6	Utilisation des fours	96
3.7	Conseils pour la cuisson	98
3.8	Horloge programmateur	100
4	Nettoyage et entretien	104
4.1	Avertissements	104
4.2	Nettoyage de l'appareil	104
4.3	Démontage de la porte du four auxiliaire	105
4.4	Nettoyage des vitres de la porte	106
4.5	Démontage des vitres internes	106
4.6	Nettoyage de l'intérieur du four	108
4.7	Vapor Clean : nettoyage assisté du four	109
4.8	Entretien extraordinaire	111
5	Installation	112
5.1	Branchement électrique	112
5.2	Positionnement	113

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



Avertissements

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.
- Éloignez les enfants de moins de huit ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 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.
- Durant l'utilisation, ne posez pas sur l'appareil des objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillers et des couvercles.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- 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.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les

interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.

- Ne modifiez pas cet appareil.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- 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.
- 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.

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).
- Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'au point d'arrêt. Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité empêchent l'extraction accidentelle de la grille et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière du four.
- Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- 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 peuvent s'en écouler.
- Ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil en guise de chauffage ambiant.
- Emportez des abondants résidus d'aliments ou des débordements des cuissons précédentes de l'intérieur du four.
- Conformément aux dispositions relatives à la compatibilité électromagnétique, le plan de cuisson à induction électromagnétique appartient au groupe 2 et à la classe B (EN 55011).

1.2 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.

1.3 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'utilisation ;
- l'altération même d'une seule pièce de l'appareil ;
- l'utilisation de pièces détachées non originales.

1.4 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.

1.5 Élimination



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

Pour cet appareil

- Avant de remplacer la lampe, débranchez l'appareil.
- Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte.
- Vérifiez qu'aucun objet ne reste coincé dans la porte du four.
- Éteignez immédiatement l'appareil en cas de lézards, de fissures ou de cassure de la surface de cuisson en vitrocéramique. Mettez l'appareil hors tension et interpellez le service d'assistance technique.
- Les porteurs de pacemakers ou d'autres dispositifs semblables doivent s'assurer que le fonctionnement de leurs appareils n'est pas compromis par le champ inductif dont la gamme de fréquence est comprise entre 20 et 50 khz.



Avertissements

Pour éliminer l'appareil :

- Enlevez les portes et laissez les accessoires (grilles et lèchefrites) dans leur position d'utilisation, pour éviter que les enfants ne puissent s'enfermer à l'intérieur.



Tension électrique

Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.
- Débranchez le câble d'alimentation électrique de l'installation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation électrique et enlevez-le avec la fiche.
- 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 : installation, mise en fonction et essai.



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.

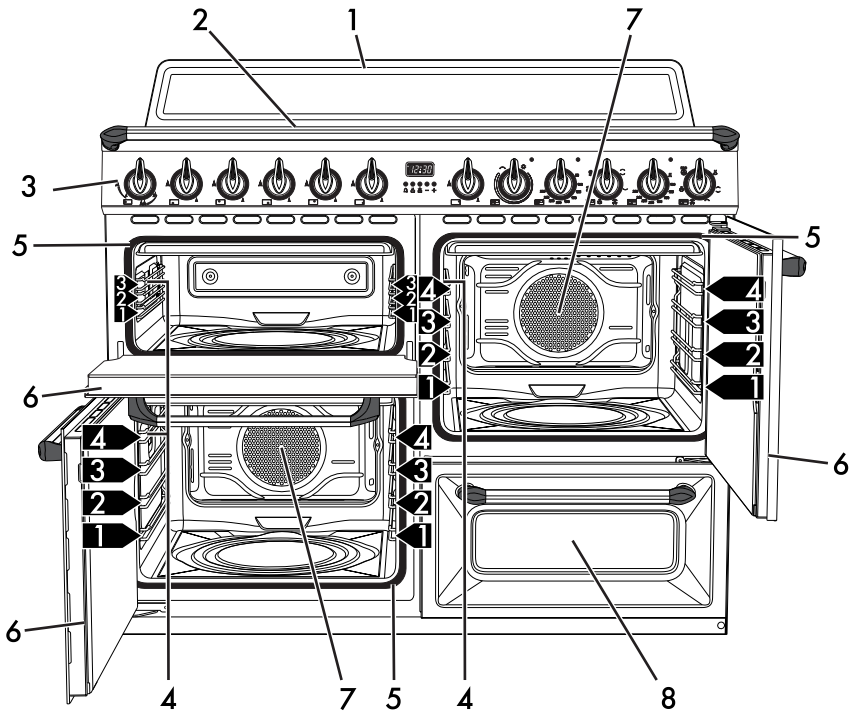
1.6 Ce manuel d'utilisation

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.

2 Description

2.1 Description générale



1 Dossieret

2 Plan de cuisson

3 Panneau de commandes

4 Lampe

5 Joint

6 Porte

7 Turbine

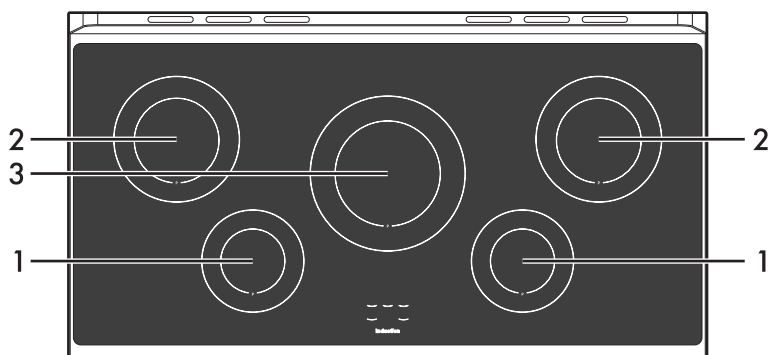
8 Compartiment de rangement

1,2,3... Niveau de la glissière du support pour grilles et lèche-frites



Description

2.2 Plan de cuisson



Zone	Diamètre Externe (mm)	Puissance max. absorbée (W)*	Puissance absorbée en fonction booster (W)*
1	180	1300	1400
2	210	2300	3000
3	270	2300	3000

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

Avantages de la cuisson par induction

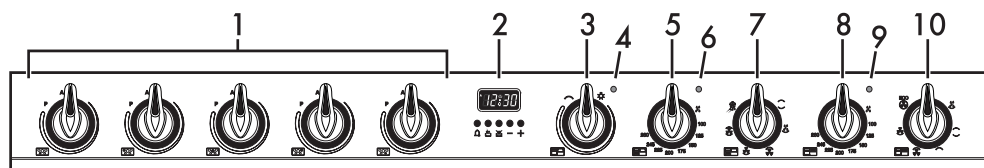
i

Le plan de cuisson est muni d'un générateur à induction pour chaque zone de cuisson. Chaque générateur situé sous la surface de cuisson en vitrocéramique génère un champ électromagnétique qui induit un courant thermique à la base de la casserole. Dans la zone de cuisson à induction, la chaleur n'est plus transmise aux aliments, mais celle-ci est directement 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 le plan de cuisson.
- Un haut rendement au niveau de la transmission d'énergie de la zone de cuisson à induction à la base de la casserole.
- Une grande rapidité de réchauffement.
- Réduction du danger de brûlures car la surface de cuisson n'est chauffée que par la base de la casserole ; les aliments qui débordent ne s'y collent pas.



2.3 Panneau de commandes



Manettes de commande de la zone de cuisson (1)

Elles sont utiles pour commander les zones de cuisson du plan à induction.

Tournez les manettes en sens horaire pour régler la puissance de fonctionnement de la plaque, d'un minimum de **1** à un maximum de **9**.

La puissance de fonctionnement est indiquée sur l'afficheur positionné sur le plan de cuisson.

Horloge programmateur (2)

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

Manette du gril variable du four auxiliaire (3)

Elle allume la lampe à l'intérieur du four ou la résistance du gril à une température qui va indicativement d'un minimum de 50° C à un maximum de 245° C.

Voyant du gril variable du four auxiliaire (4)

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

Manette de la température du four multifonction inférieur (5)

Cette manette permet de sélectionner la température de cuisson.

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

Voyant de la température du four multifonction inférieur (6)

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

Manette des fonctions du four multifonction supérieur (7)

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

Manette de la température du four multifonction supérieur (8)

Cette manette permet de sélectionner la température de cuisson et de Vapor Clean. Tournez la manette en sens horaire sur la valeur souhaitée comprise entre le minimum et le maximum.



Description

Voyant de la température du four multifonction supérieur (9)

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

Manette des fonctions du four multifonction supérieur (10)

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

2.4 Autres parties

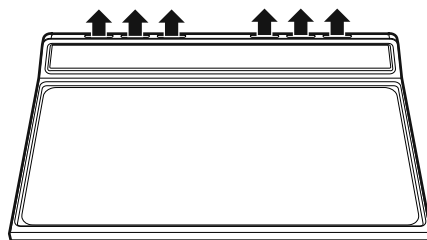
Plaques de positionnement

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

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

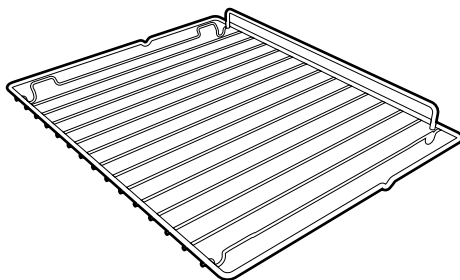
L'éclairage interne dans les fours s'allume lorsqu'on sélectionne une fonction quelconque.

2.5 Accessoires disponibles



Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

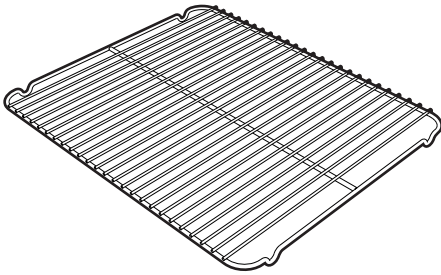
Grille



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

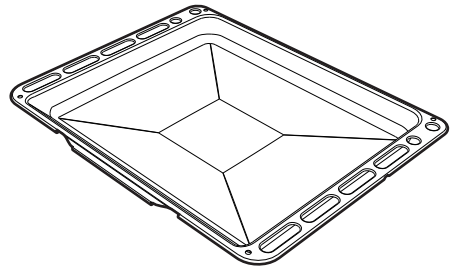


Grille pour lèche-frite



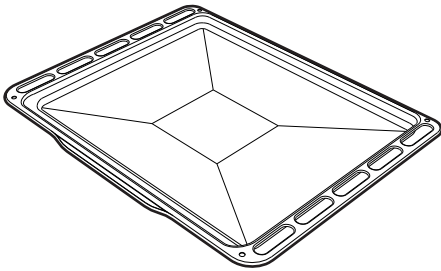
À poser au-dessus d'une lèche-frite pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.

Lèche-frite profonde



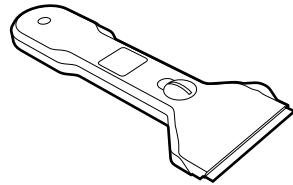
Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure. Elle est aussi utile pour la cuisson de tartes, pizzas et gâteaux.

Lèche-frite four



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

Racloir



Utile pour le nettoyage du plan de cuisson.

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 à l'intérieur des fours durant l'utilisation **Risque de brûlures**

- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant la manutention des aliments à l'intérieur du four.
- Ne touchez pas les éléments chauffants à l'intérieur de l'appareil.
- Ne versez pas de l'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 le four est allumé et encore chaud.
- Les objets laissés dans le compartiment de rangement pourraient être très chauds après l'utilisation du four.



Utilisation impropre **Risque de brûlures**

- Les graisses et les huiles pourraient s'enflammer en surchauffant. Faites attention.
- Les objets métalliques comme les couverts ou la vaisselle ne doivent pas être posés sur le dessus du plan de cuisson car ils risquent de surchauffer.



Température élevée à l'intérieur du compartiment de rangement durant l'utilisation **Risque d'incendie ou d'explosion**

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



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- Ne couvrez pas la sole de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur la sole de la 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 du plan de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.
- En cas de débordement, éliminez le liquide en excès du plan de cuisson.
- 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 le plan comme surface d'appui.

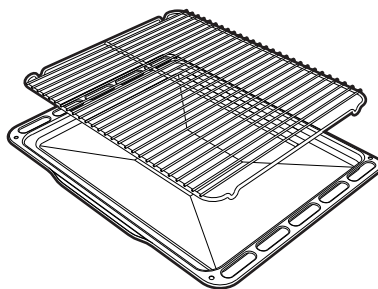
3.2 Première utilisation

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 les chambres de cuisson.
3. Enlevez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voir 4 Nettoyage et entretien).
4. Chauffez les fours à vide à la température maximale pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

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.



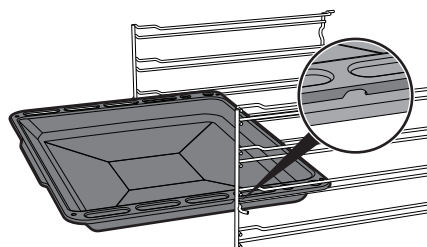
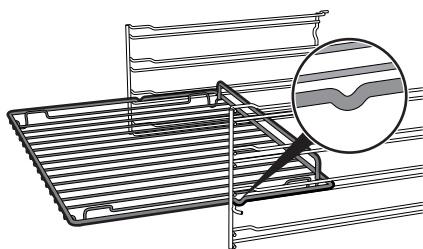


Utilisation

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 empêchent l'extraction accidentelle de la grille et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière du four.



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



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

3.4 Utilisation du plan 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.

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

Il suffit de tourner la manette en sens horaire sur la valeur de puissance souhaitée.



On ne peut utiliser que 3 plaques simultanément (deux de 180 mm et une de 210 mm).

On ne peut pas utiliser simultanément deux plaques de 210 mm. (voir "Codes des erreurs")



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.

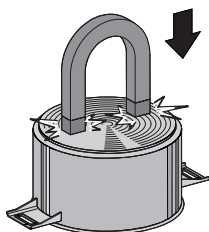
Récipients appropriés :

- 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 le récipient une petite quantité d'eau, posez-le sur une zone de cuisson et allumez la plaque. Si le symbole  s'affiche, cela signifie que la casserole n'est pas appropriée.



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

Reconnaissance de la casserole

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

En présence d'une casserole adéquate dans la zone de cuisson, le système de reconnaissance en détecte la présence et allume le plan 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 un cercle 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

Le plan de cuisson est équipé d'un dispositif automatique qui limite la durée du fonctionnement.

Si vous ne modifiez pas les réglages du plan 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 le plan 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.



- En achetant 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 le plan 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
1 - 2	Cuisson de quantités réduites d'aliments (puissance minimale)
3 - 4	Cuisson
5 - 6	Cuisson de grandes quantités d'aliments, rôtissage de pièces plus
7 - 8	Rôtir, rissoler 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 en sens inverse horaire 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 en sens inverse horaire, l'accélérateur de réchauffage sera automatiquement désactivé.



Utilisation

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 en sens horaire sur **P** pendant deux secondes puis relâchez. Le symbole **P** 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).



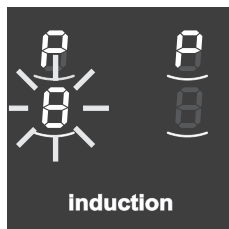
La fonction booster est prioritaire sur la fonction accélérateur de réchauffage.

Gestion de la puissance

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

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

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



La priorité est fournie par la dernière zone sélectionnée.

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 en sens inverse horaire (position **A**).
2. Maintenez les manettes tournées jusqu'à ce que les symboles **L** 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. **P**



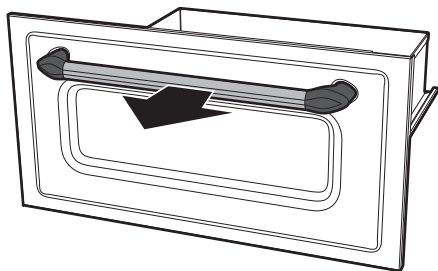
Le verrouillage des commandes est désactivé après une coupure de courant prolongée. Si nécessaire, activez-le tel qu'on le décrit précédemment.

Codes des erreurs

Si l'afficheur indique un des codes d'erreur suivants **E1**, **E2**, contactez le service d'assistance technique.

3.5 Utilisation du compartiment de rangement

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



3.6 Utilisation des fours

Allumage des fours multifonctions



Pour allumer les fours multifonctions :

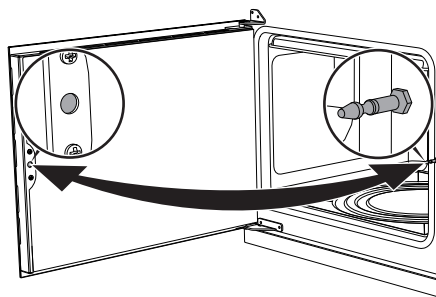
1. Sélectionnez la fonction de cuisson au moyen de la manette des fonctions.
2. Sélectionnez la température au moyen de la manette de la température.

Ouverture et fermeture des portes des fours multifonctions

Les fours multifonctions sont dotés d'une porte avec ouverture à « drapeau ». Pour ouvrir les portes, tirez la poignée vers vous. Pour renfermer les portes, poussez-les jusqu'au « clic » mécanique.



L'ouverture maximale des portes des fours multifonctions est de 110°.



Les portes des fours multifonctions ne se bloquent latéralement en phase d'ouverture et il est possible qu'elles tendent à se fermer. Durant l'utilisation faites très attention au contact de la vitre interne pour éviter des brûlures accidentelles.



Utilisation



Avec le temps, il peut arriver que les portes à drapeau s'ouvrent ou se ferment difficilement. Graissez les charnières.

Allumage du four auxiliaire



Pour allumer le four auxiliaire :

- Sélectionnez la température au moyen de la manette du gril variable. La température va indicativement d'un minimum de 50° C à un maximum de 300° C.



Allumage de la lumière interne du four auxiliaire.



Pour allumer la lumière interne du four auxiliaire :

- Sélectionnez le symbole de l'ampoule avec la manette gril variable.

Liste des fonctions



ECO

Suivant la fonction associée, elle assure des économies d'énergie plus importantes durant la cuisson.



Statique

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



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. Idéal pour la cuisson de tartes sucrées et salées, de gâteaux et de pizzas.



Gril ventilé

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



Statique brassée

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



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. Idéal pour tout type d'aliment.

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



Décongélation

La décongélation rapide est favorisée par l'activation de la turbine spécifique et de la résistance supérieure qui assurent une répartition uniforme de l'air à basse température à l'intérieur du four.



Gril

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



Chaleur tournante

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



3.7 Conseils pour la cuisson

Conseils généraux

- Utilisez une fonction ventilée pour obtenir une cuisson uniforme sur plusieurs niveaux.
- En augmentant la température il n'est pas possible de réduire les temps de cuisson (les aliments risquent d'être trop cuits à l'extérieur et pas assez cuits à l'intérieur).

Conseils pour la cuisson des viandes

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

Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé

- Vous pouvez griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ou préchauffé si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.
- Avec la fonction Gril ventilé, on conseille de préchauffer le four avant de mettre les viandes à griller.
- On recommande de disposer les aliments au centre de la grille.
- Avec la fonction Gril on conseille de tourner la manette de la température sur la valeur la plus haute au niveau du symbole  (s'il est présent) pour optimiser la cuisson.

- Les aliments doivent être assaisonnés avant la cuisson. Ajoutez l'huile et le beurre liquéfié avant la cuisson.
- Utilisez la lèchefrite du four au premier niveau en bas pour récupérer les liquides produits par le rôtissage.
- La durée des cuissons au gril ne doit pas dépasser 60 minutes (four multifonctions) ou 30 minutes (four auxiliaire).

Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- La température et la durée de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.
- Vérifiez si le gâteau est cuit à l'intérieur : à la fin de la cuisson, piquez un cure-dent au sommet du gâteau. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, le gâteau est cuit.
- Si le gâteau retombe après son défournement, réduisez la température sélectionnée de 10°C lors de la cuisson successive, en sélectionnant éventuellement un temps de cuisson supérieur.
- Durant la cuisson de gâteaux ou de légumes, une condensation excessive peut se déposer sur la vitre. Pour éviter ce phénomène, ouvrez la porte deux fois environ durant la cuisson en faisant très attention.



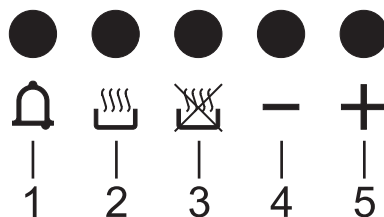
Conseils pour la décongélation et le levage

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

Pour économiser l'énergie

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

3.8 Horloge programmeur



- 1 Touche temporisateur minuteur
- 2 Touche durée de cuisson
- 3 Touche fin de cuisson
- 4 Touche diminution de la valeur
- 5 Touche augmentation de la valeur



L'horloge programmeur contrôle uniquement le four multifonction et il n'a aucun contrôle sur les autres fours.

Réglage de l'heure

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

1. Appuyez simultanément sur les touches et . Le point entre les heures et les minutes clignote.
2. Les touches ou permettent de régler l'heure. Maintenez la touche enfoncée pour avancer rapidement.



Utilisation

- Appuyez sur la touche  ou attendez 5 secondes. Le symbole rond entre les heures et les minutes cesse de clignoter.
- Le symbole  sur l'afficheur indique que l'appareil est prêt pour commencer une cuisson.
- Pour interrompre la sonnerie, appuyez sur n'importe quelle touche de l'horloge programmeur.
- Appuyez simultanément sur les touches  et  pour remettre à zéro l'horloge programmeur.

Cuisson temporisée



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

- Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez sur la touche . L'afficheur montrera les chiffres  et le symbole  s'affiche entre les heures et les minutes.
- Appuyez sur les touches  ou  pour sélectionner les minutes souhaitées.
- Attendez 5 secondes environ sans appuyer sur aucune touche pour activer la fonction. L'afficheur montre l'heure actuelle avec les symboles  et .
- Au terme de la cuisson les éléments chauffants se désactivent. Sur l'afficheur, le symbole  s'éteint, le symbole  clignote et une sonnerie se déclenche.



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



Après la programmation, pour afficher le temps résiduel appuyez sur la touche .



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

Cuisson programmée



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

- Programmez la durée de cuisson d'après le paragraphe précédent "Cuisson temporisée".
- Appuyez sur la touche . L'afficheur affichera la somme de l'heure actuelle et de la durée de cuisson sélectionnée précédemment.



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



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

Minuteur



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

On peut activer le minuteur à tout moment.

1. Appuyez sur la touche . L'afficheur montre les chiffres et le voyant clignotant entre les heures et les minutes.
2. Appuyez sur les touches ou pour sélectionner les minutes souhaitées.
3. Attendez 5 secondes environ sans appuyer sur aucune touche pour terminer le réglage du minuteur. L'afficheur montre l'heure actuelle avec les symboles et .



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



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



Réglage du volume de la sonnerie

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

Effacement des valeurs programmées

Appuyez simultanément sur les touches  et  pour annuler les programmations configurées.

Éteignez manuellement le four si une cuisson est en cours.



Tableau indicatif des cuissons

Mets	Poids (Kg)	Fonction	Position de la glissière à partir du	Température (°C)	Temps (minutes)	
Lasagne	3 - 4	Statique	1	220 - 230	45 - 50	
Pâtes au four	3 - 4	Statique	1	220 - 230	45 - 50	
Rôti de veau	2	Statique brassée	2	180 - 190	90 - 100	
Échine de porc	2	Statique brassée	2	180 - 190	70 - 80	
Saucisses	1,5	Gril ventilé	4	260	15	
Rôti de bœuf	1	Statique brassée	2	200	40 - 45	
Lapin rôti	1,5	Chaleur tournante	2	180 - 190	70 - 80	
Poitrine de dinde	3	Statique brassée	2	180 - 190	110 - 120	
Cou de porc au four	2 - 3	Statique brassée	2	180 - 190	170 - 180	
Poulet rôti	1,2	Statique brassée	2	180 - 190	65 - 70	
					Côté 1	Côté 2
Côtelettes de porc	1,5	Gril ventilé	4	260	15	5
Ribs	1,5	Gril ventilé	4	260	10	10
Lard de porc tranché	0,7	Gril	5	250 - 260	7	8
Filet mignon de porc	1,5	Gril ventilé	4	250 - 260	10	5
Filet de bœuf	1	Gril	5	250 - 260	10	7
Truite saumonée	1,2	Statique brassée	2	150 - 160	35 - 40	
Lotte	1,5	Statique brassée	2	160	60 - 65	
Turbot	1,5	Statique brassée	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Statique brassée	2	260	8 - 9	
Pain	1	Chaleur tournante	2	190 - 200	25 - 30	
Fougasse	1	Statique brassée	2	180 - 190	20 - 25	
Savarin	1	Chaleur tournante	2	160	55 - 60	
Tarte à la confiture	1	Chaleur tournante	2	160	35 - 40	
Tarte à la ricotta	1	Chaleur tournante	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellinis farcis	1	Chaleur tournante	2	160	20 - 25	
Gâteau paradis	1,2	Chaleur tournante	2	160	55 - 60	
Beignets	1,2	Chaleur tournante	2	180	80 - 90	
Génoise	1	Chaleur tournante	2	150 - 160	55 - 60	
Gâteau de riz	1	Chaleur tournante	2	160	55 - 60	
Brioches	0,6	Chaleur tournante	2	160	30 - 35	

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



4 Nettoyage et entretien

4.1 Avertissements



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

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

4.2 Nettoyage de l'appareil

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

Nettoyage ordinaire quotidien

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

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

Taches d'aliments ou résidus

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

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

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

Nettoyage du plan en vitrocéramique

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

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

Les grains de sable tombés sur le plan 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 du plan 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 du plan de cuisson et de contribuer à la formation de taches.

Nettoyage hebdomadaire

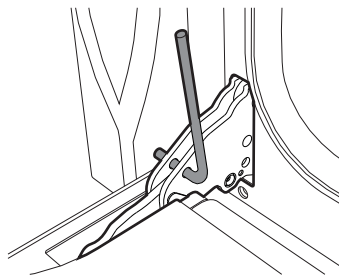
Nettoyez et traitez le plan de cuisson une fois par semaine avec un produit courant pour le nettoyage de la vitrocéramique. Respectez toujours les instructions du producteur. Le silicone présent dans ces produits génère une pellicule de protection hydrofuge et anti-saleté. Toutes les taches restent sur 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.

4.3 Démontage de la porte du four auxiliaire

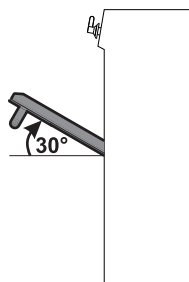
Pour faciliter le nettoyage, on conseille d'enlever la porte et de la placer sur un chiffon.

Pour enlever la porte, procédez comme suit :

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



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

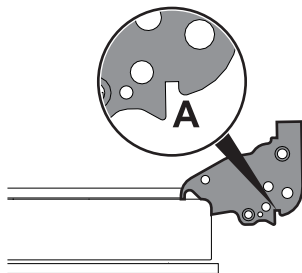


3. Pour remonter la porte, introduisez les charnières dans les fentes prévues à cet effet sur le four en vous assurant que les rainures **A** sont complètement posées contre les fentes. Abaissez la porte puis,



Nettoyage et entretien

après l'avoir positionnée, sortez les pivots des trous des charnières.



4.4 Nettoyage des vitres de la porte

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



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

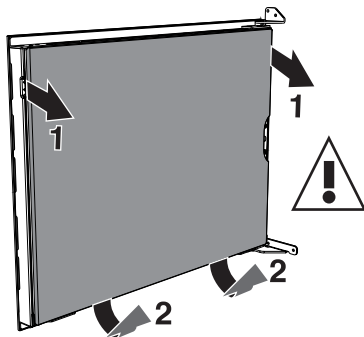
4.5 Démontage des vitres internes

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

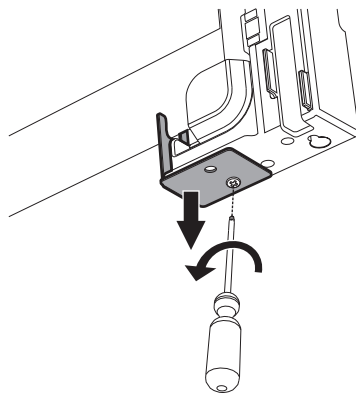
Portes des fours multifonction

1. Démontez la vitre interne en la tirant délicatement dans la partie supérieure, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1).

2. Ensuite, tirez la vitre par la partie inférieure vers le haut (2). De cette manière, on dégage de leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four.



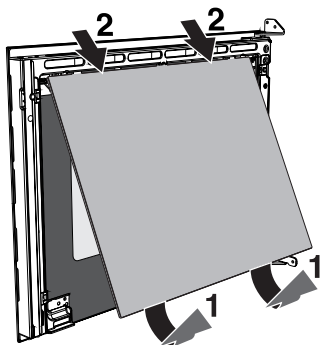
3. Saisissez la vitre intermédiaire et dévissez la vis pour enlever la plaquette inférieure qui bloque la vitre.



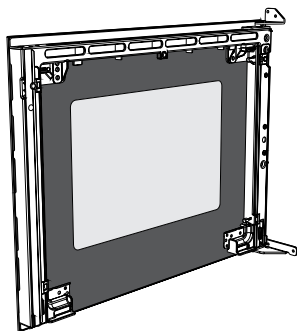
Utilisation impropre
Risque de coupure et de rupture de la vitre

- Faites très attention à la vitre intermédiaire qui pourrait accidentellement sortir de son logement pendant cette phase.

4. Enlevez la vitre intermédiaire. D'abord soulevez-la vers le haut (1) puis extrayez-la vers le bas (2).

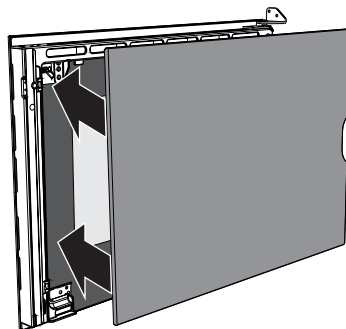


5. Nettoyez la vitre externe et les vitres démontées précédemment. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.



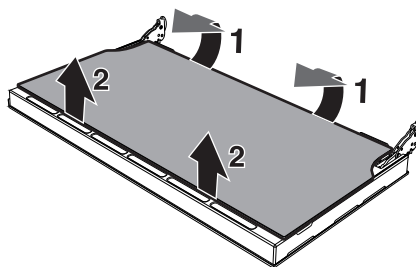
6. Remettez les vitres en place en suivant les opérations de démontage en sens inverse.

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



Porte du four auxiliaire

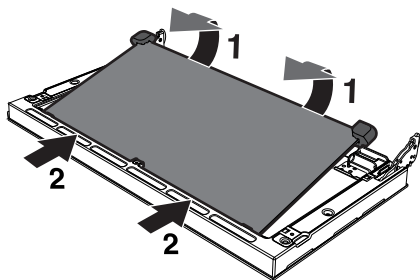
1. Démontez la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1).
2. Ensuite, tirez la vitre par l'avant vers le haut (2). De cette manière, on dégage de leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four.



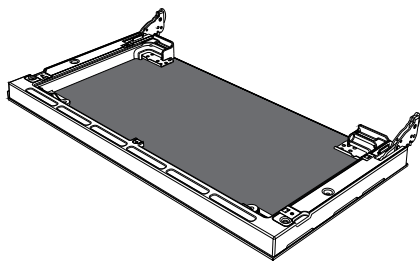


Nettoyage et entretien

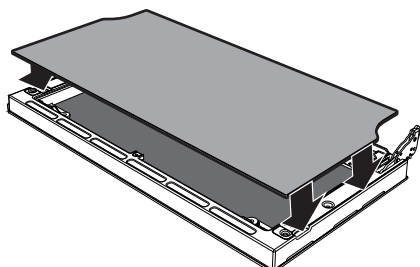
3. Démontez la vitre intermédiaire en la soulevant vers le haut.



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



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



4.6 Nettoyage de l'intérieur du four

Pour une bonne conservation du four, il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir.

1. Extrayez toutes les parties amovibles.



- 2 Nettoyez les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincez et essuyez soigneusement les parties humides.



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



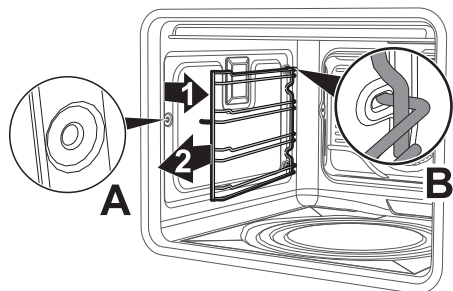
Pour faciliter les opérations de nettoyage, on conseille d'enlever la porte.

Démontage des glissières de support pour grilles et lèche-frites

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

Pour démonter les glissières de support :

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



4.7 Vapor Clean : nettoyage assisté du four



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



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- Emportez des abondants résidus d'aliments ou des débordements des cuissons précédentes de l'intérieur du four.
- Effectuez les opérations relatives au nettoyage assisté exclusivement lorsque le four est froid.

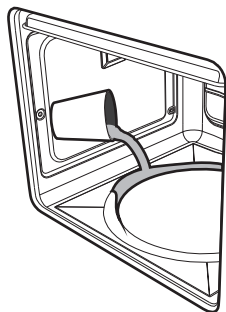
Opérations préliminaires

Avant de démarrer Vapor Clean :

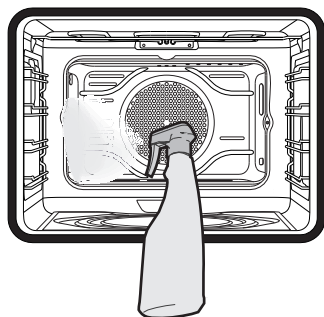
- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four. La protection supérieure peut rester à l'intérieur du four.
- Versez environ 40cc d'eau sur la sole du four. Veillez à ne pas sortir de la cavité.



Nettoyage et entretien



- Nébulisez une solution d'eau et de détergent pour vaisselle à l'intérieur du four au moyen d'un nébuliseur. Dirigez le jet vers les parois latérales, vers le haut, le bas et le déflecteur.



- Fermez la porte.



On conseille d'effectuer un maximum de 20 nébulisations.

Réglage de Vapor Clean

1. Tournez la manette des fonctions et la manette de la température sur le symbole .
2. Programmez une durée de cuisson de 18 minutes suivant la procédure de durée de cuisson illustrée en détail au paragraphe "Cuisson programmée" ;

3. Environ 6 secondes après la dernière intervention sur les touches du programmeur, le cycle de nettoyage Vapor Clean démarre.
4. À la fin du cycle de nettoyage Vapor Clean, le minuteur désactive les éléments chauffants du four, la sonnerie se déclenche et les chiffres clignotent sur le cadran.

Fin du cycle de nettoyage Vapor Clean

1. Ouvrez la porte et agissez sur la saleté légère avec un chiffon en microfibre.
2. Éliminez les incrustations plus résistantes avec une éponge anti-rayures à filaments en laiton.
3. En cas de résidus de graisse on peut utiliser des produits pour le nettoyage des fours.
4. Enlevez l'eau résiduelle à l'intérieur du four.

Par souci d'hygiène et pour éviter que les aliments ne prennent une odeur désagréable, procédez au séchage du four en utilisant une fonction ventilée à 160° C pendant 10 minutes environ.



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



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

4.8 Entretien extraordinaire

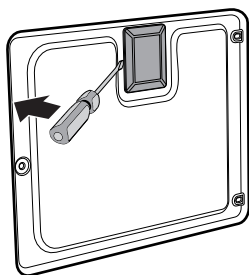


Pièces sous tension électrique
Danger d'électrocution

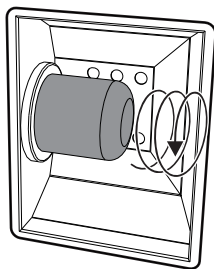
- Mettez le four hors tension.

Remplacement de la lampe d'éclairage interne

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



4. Dévissez et enlevez l'ampoule.

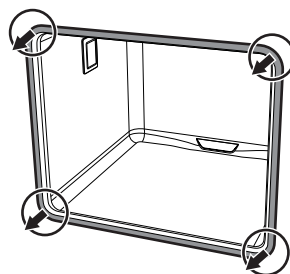


5. Remplacez l'ampoule par une ampoule identique (25W).

6. Remontez correctement le couvercle en laissant le façonnage de la vitre interne tourné vers la porte.
7. Enfoncez le couvercle à fond de manière à ce qu'il adhère parfaitement à la douille.

Démontage du joint du four auxiliaire

Pour permettre un nettoyage minutieux du four auxiliaire, on peut démonter le joint de la porte. Des crochets situés aux 4 angles de chaque joint fixent les joints au bord. Tirez les 4 angles du joint vers l'extérieur pour détacher les crochets.



Pour maintenir les joints de la porte en parfait état de propreté, utilisez une éponge non abrasive et de l'eau tiède. Les joints doivent être souples et élastiques.



Installation

5 Installation

5.1 Branchement électrique



Tension électrique
Danger d'électrocution

- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- Munissez-vous de dispositifs de protection individuelle.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Mettez l'appareil hors tension.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90° C de type H05V2V2-F.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5 - 2 Nm.

Informations générales

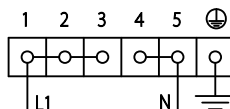
Vérifiez que les caractéristiques du réseau électrique sont compatibles avec les données indiquées sur la plaque.

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

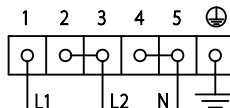
L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

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



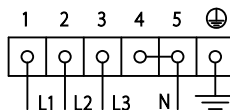
Utilisez un câble **tripolaire 3 x 10 mm²**.

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



Utilisez un câble **tétrapolaire 4 x 6 mm²**.

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



Utilisez un câble **pentapolaire 5 x 4 mm²**.



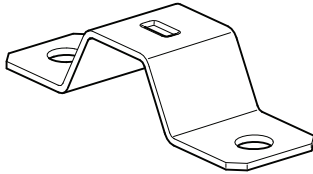
Les valeurs indiquées se réfèrent à la section du conducteur interne.



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



En cas de branchement biphase et ou triphasé, pour une fixation correcte des câbles, vous devez remplacer la borne installée par la borne fournie.



Branchement fixe

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

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

Branchement au moyen d'une prise et d'une fiche

Vérifiez que la fiche et la prise sont du même type.

Évitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.

5.2 Positionnement



Appareil lourd Danger de blessures par écrasement

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



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

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



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

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



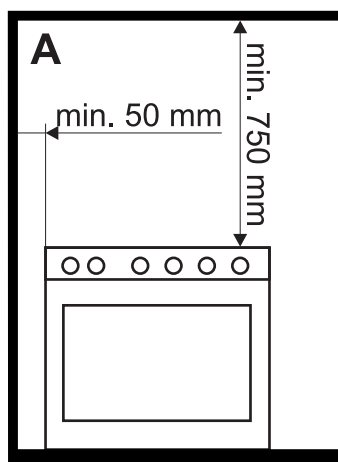
Installation

Informations générales

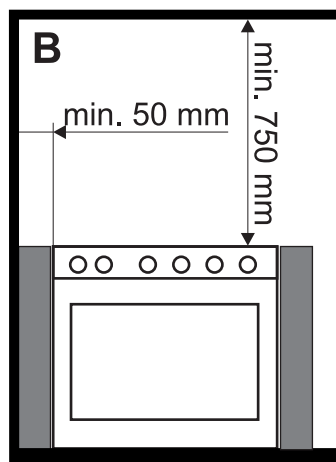
Cet appareil peut être installé contre des parois ; l'une d'entre elles doit dépasser en hauteur le plan de travail à une distance minimale de 50 mm du côté de l'appareil, comme l'illustrent les figures A et C des classes d'installation.

Installez les meubles suspendus au-dessus du plan de travail à une distance minimale de 750 mm. Si l'on installe une hotte aspirante au-dessus du plan de cuisson, consultez le manuel d'instructions de cette dernière pour respecter la distance.

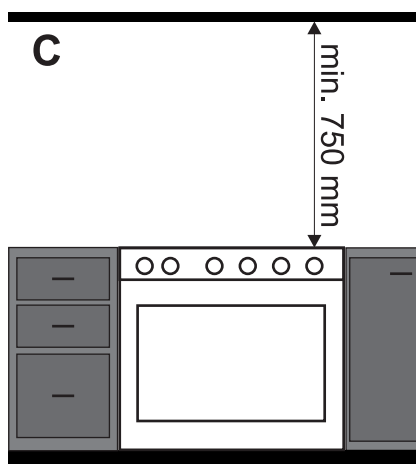
Suivant le type d'installation, cet appareil appartient aux classes :



A - Classe 1
(Appareil pour installation libre)



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



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



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

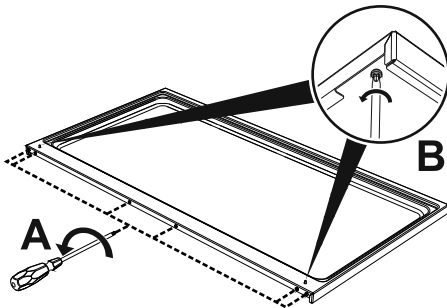


Montage du dossieret

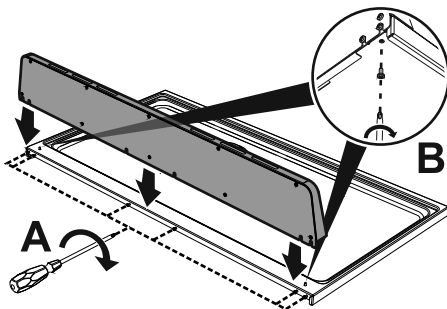
i Le dossieret fourni fait partie intégrante du produit ; fixez-le à l'appareil avant l'installation.

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

1. Desserrez les 6 vis situées à l'arrière du plan (A) et dévissez les 2 vis (B) situées sur la partie latérale du dossieret.



2. Positionnez le dossieret au-dessus du plateau. Faites correspondre les 6 rainures inférieures du dossieret et les 6 vis situées à l'arrière du plan desserrées précédemment.
3. Serrez les 6 vis situées à l'arrière du plan de cuisson (A) et serrez les 2 vis au-dessous du plan (B) pour fixer le dossieret.

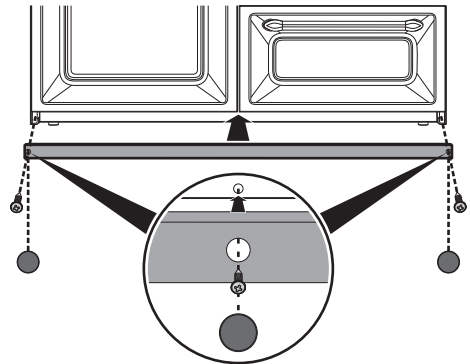


Montage du socle

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

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

1. Positionnez le socle dans la partie inférieure avant de l'appareil.
2. Vissez les deux vis latérales pour fixer le socle à l'appareil.
3. Couvrez les trous du socle avec les bouchons fournis.





Positionnement et nivellement de l'appareil

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

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

