AVERTISSEMENTS 58
Avertissements généraux de sécurité 58
Installation 63
Fonction de l'appareil 64
Ce manuel d'utilisation 64
Responsabilité du fabricant 65
Plaque d'identification 65
Élimination 65
Indications pour les organismes de Contrôle Européen 65
Données techniques sur l'efficacité énergétique 65
Pour économiser l'énergie 65
Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille 66
Sources lumineuses 66
Comment lire le manuel d'utilisation 66
DESCRIPTION 67
Description générale 67
Plaque de cuisson 67
Panneau de commandes 68
Autres parties 69
Accessoires 69
UTILISATION 70
Opérations préliminaires 70
Utilisation des accessoires 70
Utilisation de la plaque de cuisson 71
Fonctions d'usine 72
Fonctions supplémentaires 72
Messages d'erreur 73
Utilisation du compartiment de rangement (s'il est présent) 74
Utilisation du four 74
Programmateur numérique 74
Conseils pour la cuisson 77
Tableau indicatif des cuissons (four multifonction) 78
Tableau indicatif des cuissons (four auxiliaire) 79
Tableau indicatif des cuissons (four vertical) 79
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 79
Nettoyage de l'appareil 79
Nettoyage de la plaque en vitrocéramique 80
Manettes 80
Nettoyage des portes 80
Nettoyage de la cavité de cuisson 82
Nettoyage de la partie supérieure de la cavité (sur certains modèles/cavités uniquement) 83
Entretien extraordinaire 83
INSTALLATION 84
Positionnement 84
Branchement électrique 86
Pour l'installateur 86

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel qui contient toutes les indications nécessaires pour préserver les caractéristiques esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté. Pour toute information complémentaire concernant le produit : www.smeg.com

# AVERTISSEMENTS

## Avertissements généraux de sécurité

### Dommages corporels

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation. Tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- Pendant son utilisation, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant la manutention des aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Cet appareil peut être utilisé

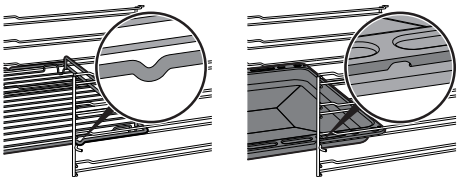
par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, s'ils sont surveillés et instruits sur l'utilisation sûre de l'appareil et sur les dangers possibles liés à ce dernier.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Éloignez les enfants de moins de 8 ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Faites très attention au réchauffement rapide des zones de cuisson. Évitez de chauffer les casseroles à vide. Danger de surchauffe.
- Après l'utilisation, éteignez les zones de cuisson qui restent très chaudes pendant un certain temps. Ne touchez pas les surfaces de la plaque de cuisson.
- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.
- ATTENTION : Cuisiner sans surveillance des aliments contenant de la graisse et/ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez plutôt l'appareil, puis couvrez la flamme avec, par exemple, un couvercle ou une couverture.
- N'utilisez pas les fonctions Booster et/ou Double Booster (si elles sont présentes) pour réchauffer des aliments gras ou huileux, risque d'incendie.
- Pendant la cuisson, les objets métalliques comme les couverts ou la vaisselle ne doivent pas être posés sur le dessus de la plaque de cuisson car ils risquent de surchauffer.
- N'utilisez pas de boîtes, de récipients fermés ou de boîtes en plastique pour la cuisson.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes de l'appareil.
- N'utilisez pas ou ne conservez pas de matériaux inflammables à proximité de l'appareil.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Durant la cuisson, la porte du four doit être fermée.
- En cas d'intervention sur les

aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte 5 cm pour quelques secondes, laissez sortir la vapeur, puis ouvrez complètement la porte.
- N'ouvrez pas le compartiment de rangement (s'il est présent) lorsque le four est allumé et encore chaud.
- Les objets laissés dans le compartiment de rangement (s'il est présent) pourraient être très chauds après l'utilisation du four.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche (si elle est présente).
- N'UTILISEZ PAS OU NE CONSERVEZ PAS DE MATIÈRES INFLAMMABLES DANS LE COMPARTIMENT DE RANGEMENT (S'IL EST PRÉSENT) OU À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.
- N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTION.
- NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), portez toujours des équipements de protection individuelle.
- N'effectuez pas d'opérations de nettoyage lorsque l'appareil est encore chaud ou en fonctionnement.
- Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
- ATTENTION : Avant de remplacer les lampes d'éclairage interne, assurez-vous que l'appareil soit éteint et débranché de l'alimentation électrique ou que l'alimentation générale ait été coupée.
- Les lampes utilisées dans cet appareil sont des lampes spécifiques pour les appareils ménagers, ne les utilisez pas pour l'éclairage domestique.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.
- Éteignez immédiatement l'appareil en cas de lézardes, de fissures ou de cassure de la surface de cuisson en vitrocéramique. Mettez l'appareil hors tension et interpellez le service d'assistance technique.
- Ne touchez pas et ne nettoyez pas la surface de la plaque de cuisson durant le

fonctionnement ou lorsque les voyants de chaleur résiduelle sont allumés.
- Activez le verrouillage des commandes si des enfants ou des animaux domestiques peuvent atteindre la table de cuisson.
- Après utilisation, éteignez les plaques. Ne vous fiez jamais uniquement au détecteur de présence des casseroles.
- Surveillez attentivement les enfants, car ils s'aperçoivent difficilement de l'indication de chaleur résiduelle. Après l'utilisation, les zones de cuisson restent très chaudes pendant un certain temps, même si elles sont éteintes. Évitez que les enfants ne touchent les zones de cuisson.
- Les porteurs de pacemakers ou d'autres dispositifs semblables doivent s'assurer que le fonctionnement de leurs appareils n'est pas compromis par le champ inductif dont la gamme de fréquence est comprise entre 20 et 50 kHz.
- Conformément aux dispositions relatives à la compatibilité électromagnétique, la plaque de cuisson à induction électromagnétique appartient au groupe 2 et à la classe B (EN 55011).

**Dommages subis par l'appareil**

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



- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant des cuissons risquant de provoquer

FR

une surchauffe et la combustion de graisses et d'huiles. Faites très attention.
- Danger d'incendie : Ne posez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de produits en spray à proximité du four.
- N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL EN GUISE DE CHAUFFAGE AMBIANT.
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson.
- N'introduisez ni des boîtes ni des récipients fermés dans la cavité de cuisson.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.
- Ne couvrez pas la sole de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur le fond de la cavité de cuisson.
- Si nécessaire, il est possible d'utiliser la grille pour lèchefrite (fournie ou vendue séparément selon les modèles) en la positionnant sur le fond comme support pour la cuisson.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites directement sur la vitre interne du four quand la porte est ouverte.
- Les récipients ou les grils à viande doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la table de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.
- En cas de débordement, éliminez le liquide en excès de la table de cuisson.
- Ne renversez pas sur le plan de cuisson des substances acides comme du jus de citron ou du vinaigre.
- Ne renversez pas de sucre ni de mélanges sucrés sur le plan durant la cuisson.
- Ne posez pas de matériaux ou de substances (papier, plastique ou feuilles d'aluminium) risquant de fondre ou de prendre feu durant la cuisson.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Placez les récipients directement sur la surface en vitrocéramique.
- Ne posez pas de casseroles ni de poêles vides sur les zones de cuisson allumées.
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de racloirs métalliques tranchants.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou

traitées en surface et avec des finitions métalliques (par ex., anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- La surface en vitrocéramique est très résistante aux chocs. Évitez cependant que des objets solides et durs ne tombent sur la surface de cuisson car ils risquent de l'endommager.
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.
- Vérifiez qu'aucun objet ne reste coincé dans la porte du four.
- N'utilisez pas la poignée pour soulever ou déplacer cet appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.
- Ne vaporisez pas de produits de nettoyage directement sur la porte, ils pourraient s'infiltrer dans des espaces difficiles à rincer et, avec le temps, réagir avec les panneaux peints ou l'acier.
- Pour éviter de rayer la surface en verre, ne faites pas glisser les casseroles sur la plaque, mais soulevez-les et replacez-les où vous le souhaitez.



## Installation

- CET APPAREIL **NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ** SUR DES BATEAUX OU DES CARAVANES.
- N'installez pas cet appareil sur un piédestal.
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), munissez-vous de équipements de protection individuelle.
- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.
- Vérifiez que le meuble a les ouvertures nécessaires.
- Vérifiez que le matériau du meuble résiste à la chaleur.
- Pour éviter les éventuelles surchauffes, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative ou un panneau.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités

prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90 °C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5-2 Nm.
- Veillez à ne pas brancher d'autres appareils électriques. Les câbles d'alimentation ne doivent jamais se trouver au contact des zones de cuisson chaudes.
- L'installation et le remplacement éventuel du câble de branchement électrique doit être exclusivement réalisé par du personnel technique autorisé.
- Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.
- Permettez le débranchement de l'appareil après l'installation, au moyen d'une prise accessible ou d'un interrupteur dans le cas d'un raccordement fixe.
- Sur la ligne d'alimentation, prévoyez un dispositif qui assure la déconnexion du réseau omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts suffisante à permettre la déconnexion complète dans les conditions relevant de la catégorie III de surtension, conformément aux règles d'installation.
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

### Pour cet appareil

- Les portes en drapeau ne se bloquent pas 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.

## Fonction de l'appareil

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

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

### 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.

## Responsabilité du fabricant

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

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

## Plaque d'identification

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

## Élimination

Cet appareil, conforme à la directive européenne DEEE (2012/19/UE), doit être éliminé séparément des autres déchets au terme de son cycle de vie.

Cet appareil ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.

Tension électrique
**Danger d'électrocution**

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

Pour éliminer l'appareil :

- Coupez le câble d'alimentation électrique et retirez-le.
- Confiez l'appareil destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou remettez-le au revendeur au moment de l'achat d'un appareil équivalent, à raison d'un contre un.

On précise que pour l'emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux non polluants et recyclables.

- Confiez les matériaux de l'emballage aux centres de collecte sélective.

Emballage en plastique
**Danger d'asphyxie**

- Ne laissez jamais sans surveillance l'emballage ni ses parties.
- Évitez que les enfants jouent avec les sachets en plastique de l'emballage.

## Indications pour les organismes de Contrôle Européen

### Four principal

### Mode convection forcée

la fonction statique thermo-ventilée
permettant de définir la classe d'efficacité énergétique est conforme aux spécifications de la norme européenne EN 60350-1.

### Four auxiliaire

### Mode convection forcée

la fonction statique thermo-ventilée
permettant de définir la classe d'efficacité énergétique est conforme aux spécifications de la norme européenne EN 60350-1.

## Données techniques sur l'efficacité énergétique

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

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

## Pour économiser l'énergie

- Ne préchauffez l'appareil que si la recette l'exige.
- Sauf indication contraire sur l'emballage, décongelez les aliments surgelés avant de les introduire dans la cavité de cuisson.
- En cas de cuissons multiples, on conseille de cuire les aliments l'un après l'autre pour exploiter la chaleur déjà présente dans la cavité de cuisson.
- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les

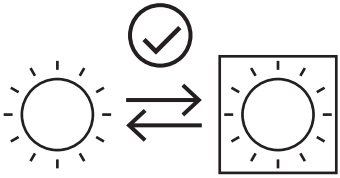
grilles non utilisées pendant la cuisson.
- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la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

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

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

## Sources lumineuses

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



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

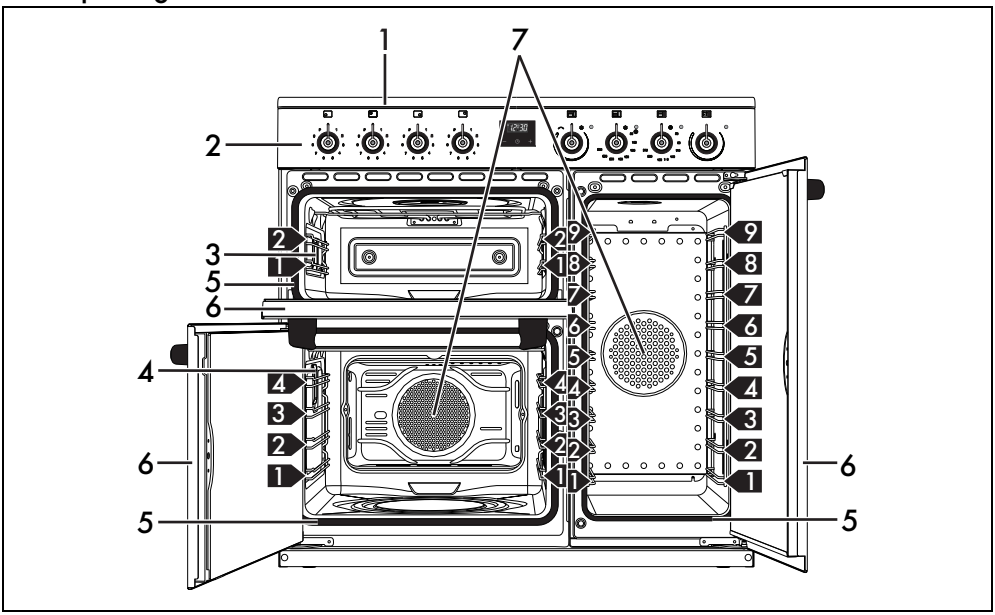
## Comment lire le manuel d'utilisation

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

| | |
|---|---|
| | Avertissement/Attention |
| | Informations/Recommandations |

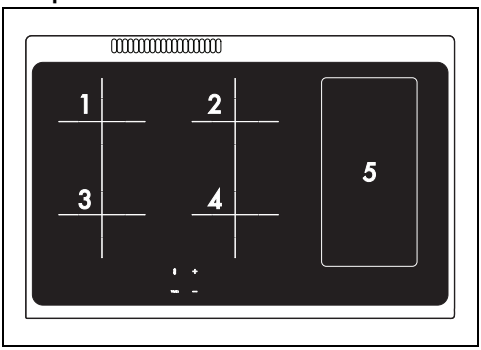
# DESCRIPTION

## Description générale




1 Plaque de cuisson
2 Panneau de commandes
3 Lampe d'éclairage du four auxiliaire
4 Lampe du four multifonction
5 Joint du four
6 Porte du four
7 Turbine
1,2,3.. Niveau du cadre

## Plaque de cuisson




| Zone | Dimensions H x L (mm) | Ø min. casserole (mm) | Ø casserole préconisé (mm) | Puissance max. absorbée (W)* | Puissance absorbée avec la fonction booster (W)* |
|---|---|---|---|---|---|
| 1-2-3-4 | 180 x 180 | 110 | 180 | 1500 | 2000 |
| 5 | 395 x 180 | - | - | 500 | - |

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

### Symboles

Touche bridge

TIMER Touche du temporisateur

Touche augmentation

Touche de diminution

### Avantages de la cuisson par induction

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

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

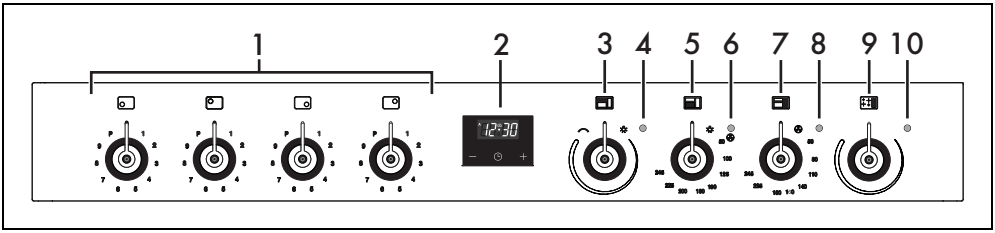
### Gestion de la puissance

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

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

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

## Panneau de commandes




### 1 Manettes des zones de cuisson de la plaque

Utiles pour allumer et régler les brûleurs de la plaque de cuisson. Enfoncez et tournez les manettes dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la valeur pour allumer les brûleurs correspondants. Tournez les manettes sur la zone comprise entre le maximum et le minimum pour régler l'intensité de la flamme. Ramenez les manettes sur la position pour éteindre les brûleurs.

### 2 Programmateur numérique

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

### 3 Manette gril variable four auxiliaire

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.

### 4 Voyant gril variable four auxiliaire

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.

### 5 Manette de température du four principal

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

### 6 Voyant du four principal

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 sélectionnée à l'intérieur de la cavité de cuisson est maintenue constante.

### 7 Manette température du four vertical

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

### 8 Voyant four vertical

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.

### 9 Manette zone chauffante

Active la résistance de la zone chauffante. Utile pour tenir au chaud les mets.

### 10 Lampe voyant zone chauffante

Elle s'allume pour signaler que la zone chauffante est en train de chauffer.

## Autres parties

### Niveaux de positionnement

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

### Turbine de refroidissement

La turbine refroidit les fours et se met en marche durant la cuisson. Le fonctionnement de la turbine crée un flux d'air normal qui s'échappe par l'arrière de l'appareil et peut continuer pendant un court moment même après son extinction.

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

### Éclairage interne

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

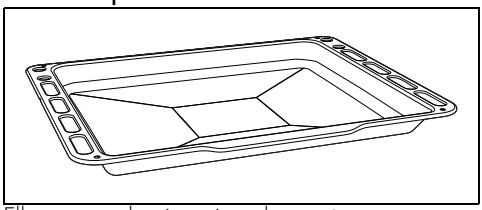
- quand on ouvre la porte ;
- quand on sélectionne une fonction quelconque.
- quand la manette des fonctions est tournée sur le symbole .

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

## Accessoires

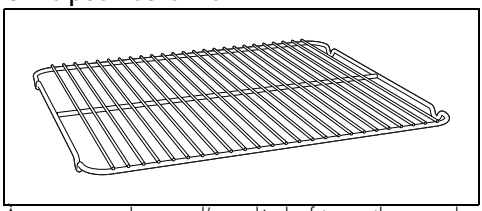
- Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.
- Les accessoires susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.
- Vous pouvez demander les accessoires d'origine fournis ou en option aux centres d'assistance agréés. Utilisez uniquement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

### Lèchefrite profonde



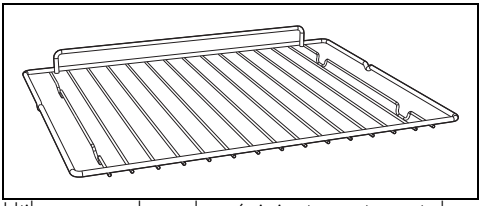
Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure. Elle est aussi utile pour la cuisson de tartes, pizzas et gâteaux...

### Grille pour lèchefrite



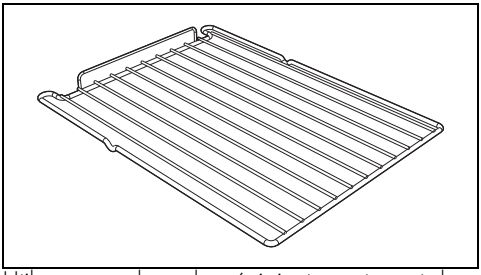
A poser au-dessus d'une lèchefrite, utile pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.

### Grille



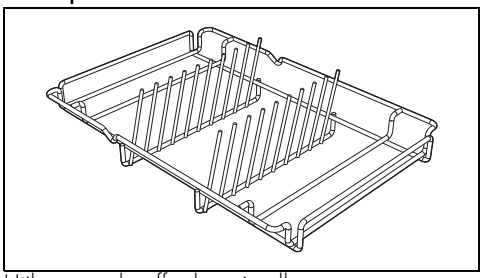
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

### Grille du four vertical



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

### Grille porte-assiettes



Utile pour chauffer la vaisselle.

# UTILISATION

## Opérations préliminaires

Voir les avertissements généraux de sécurité.

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

### Premier chauffage

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

Pendant le chauffage de l'appareil

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

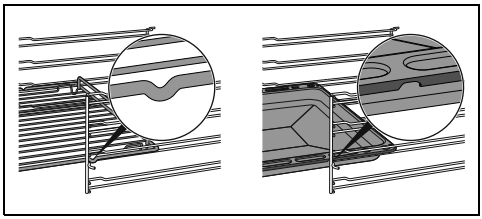
Exécutez le premier cycle de chauffage pour chacune des cavités présentes dans l'appareil.

## Utilisation des accessoires

### Grilles et lèchefrites

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

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

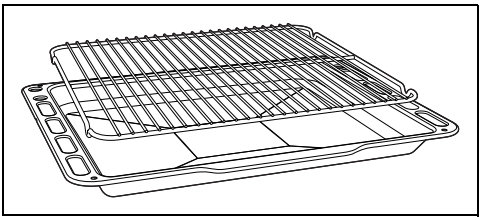


Introduisez à fond les grilles et les lèchefrites délicatement dans la cavité de cuisson.

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

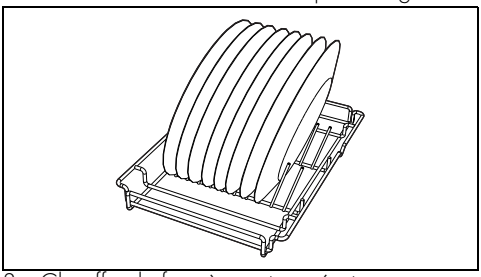
### Grille pour lèchefrite

Introduisez la grille pour lèchefrite à l'intérieur de la lèchefrite. De cette manière, on peut récupérer la graisse séparément des aliments durant la cuisson.



### Grille porte-assiettes

1. Introduisez l'égouttoir à vaisselle sans assiettes dans le four latéral sur le premier niveau.
2. Positionnez les assiettes d'après la figure.



3. Chauffez le four à une température non supérieure à 50°C pendant un maximum de 15 minutes.
4. Au terme du réchauffage, extrayez légèrement le support en le laissant sur les glissières.
5. Assurez-vous que le support est stable et équilibré et extrayez les assiettes.

Utilisez des gants thermiques durant la manipulation de la vaisselle.

## Utilisation de la plaque de cuisson

Tous les contrôles et les commandes de l'appareil sont réunis sur le panneau frontal. Au niveau de chaque manette est indiqué la zone de cuisson qui y est associée. Il suffit de tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur la valeur de puissance souhaitée.

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

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

FR

### Récipients utilisables pour la cuisson à induction

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

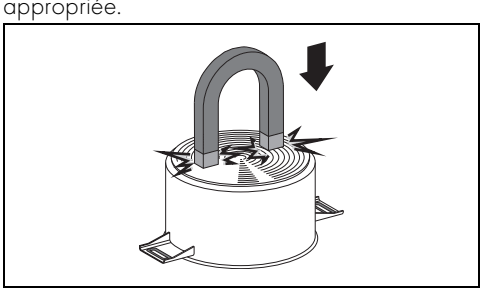
**Récipients appropriés :**

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

**Récipients inappropriés :**

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

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



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

### Reconnaissance de la casserole

Si aucune casserole ne se trouve sur une zone de cuisson ou si la casserole est trop petite, aucune énergie n'est transmise, et le symbole U s'affiche, alternant avec la valeur de puissance sélectionnée. En présence d'une casserole adéquate dans la zone de cuisson, le système de reconnaissance en détecte la présence et allume la plaque de cuisson au niveau de puissance sélectionné, par l'intermédiaire de la manette. La transmission d'énergie s'interrompt également quand on enlève la casserole de la zone de cuisson (le symbole U s'affiche, alternant avec la valeur de puissance sélectionnée). 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.

### Limitation de la durée de cuisson

La plaque de cuisson est équipée d'un dispositif automatique qui limite la durée du fonctionnement. Si vous ne modifiez pas les réglages de la plaque de cuisson, la durée de fonctionnement maximum de chaque zone dépend du niveau de puissance sélectionné. Lorsque vous activez le dispositif de limitation de la durée du fonctionnement, la zone de cuisson s'éteint, un court signal est émis et si elle est chaude le symbole H s'affiche.

| Niveau de puissance sélectionné | Durée maximale de cuisson en heures |
|---|---|
| 1-2-3-4-5-6-7-8 | 10 |
| 9 | 3 |
| Booster | 10 min. |

### Protection contre la surchauffe

Lorsque vous utilisez la plaque de cuisson à la puissance maximale pendant une longue période, l'électronique peut avoir des problèmes de refroidissement si la température ambiante est élevée. Pour éviter les températures trop élevées de l'électronique, la puissance de la zone de cuisson baisse automatiquement.

### Chaleur résiduelle

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

## Fonctions d'usine

### Première mise sous tension

À la première mise sous tension, ou après une interruption et un rétablissement de celle-ci, il faut effectuer un contrôle automatique qui allume les voyants et les afficheurs pendant quelques secondes. À l'issue de cette opération, on pourra visualiser l'appareil normalement.

## Fonctions supplémentaires

### Cuisson temporisée

Cette fonction permet de programmer l'extinction automatique d'une zone de cuisson au bout d'un temps sélectionné par l'utilisateur (de 1 à 99 minutes).

Pour sélectionner une cuisson temporisée :

1. Placez un récipient sur une zone de cuisson et sélectionnez le niveau de puissance de la zone choisie.
2. Appuyez sur la touche TIMER, le symbole t. de la zone concernée et 00 apparaîtront.

Si la touche TIMER est enfoncée sans qu'aucune zone ne soit sélectionnée, le système sélectionne automatiquement une zone active. Pour modifier la sélection, appuyez plusieurs fois sur la touche TIMER.

3. Utilisez les touches − et + pour sélectionner le laps de temps souhaité ; maintenez les touches enfoncées pour obtenir un avancement rapide.
4. Appuyez sur la touche TIMER ou attendez 5 secondes pour démarrer la minuterie.

L'afficheur de la zone temporisée indique à présent le niveau de puissance sélectionné précédemment avec un point en bas à droite. À la fin de la cuisson temporisée, la zone de

cuisson est éteinte, l'afficheur indique clignotant et des signaux acoustiques sont émis. Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver la sonnerie ou tournez la manette sur 0.

### Modification ou désactivation de la cuisson temporisée

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche TIMER jusqu'à ce que le symbole apparaisse sur la zone concernée.
2. Utilisez les touches et pour modifier ou mettre le compte à rebours a zéro. La mise du compte à rebours à zéro désactive la cuisson temporisée.

### Verrouillage des commandes

Cette fonction a été conçue pour bloquer toutes les zones de la plaque. Une fois activée, les manettes sont désactivées et il n'est pas possible de modifier la puissance des zones de cuisson.

Cette fonction est utile lors des opérations de nettoyage et afin d'éviter des interactions accidentelles.

Pour activer le verrouillage des commandes, seulement avec la plaque de cuisson éteinte :

1. Appuyez simultanément sur les touches et pendant au moins une seconde.
2. Le symbole s'allume sur chaque afficheur pour signaler l'activation effective de la fonction.

Pour désactiver le verrouillage des commandes, appuyez sur les touches et pendant au moins une seconde.

### Fonction Bridge

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

Sélectionnez cette fonction avant de sélectionner un niveau de puissance

Grâce à cette fonction, il est possible de commander simultanément deux zones de cuisson (antérieure et postérieure) en vue de l'utilisation de récipients tels que des poissonnières ou des casseroles allongées.

Pour activer la fonction Bridge :

1. Effleurez la touche  ; les symboles et s'affichent sur les écrans.
2. Sélectionnez un niveau de puissance de 1 à 9 à l'aide des boutons avant des zones, en fonction des zones que vous souhaitez activer avec la fonction de pont.
3. Pour désactiver la fonction, placez le bouton sur la position « 0 ».

Quand la fonction Bridge est active, il n'est pas possible d'activer la fonction Booster sur les zones concernées.

Si un niveau de puissance n'est pas défini dans les 5 secondes, la fonction se désactive automatiquement.

### Fonction Booster

La fonction Booster permet d'activer la zone de cuisson à la puissance maximale pendant une période maximum de 10 minutes. Cette fonction permet, par exemple, de porter rapidement à ébullition une grande quantité d'eau ou de passer la viande à feu vif.

- Pour activer la fonction Booster, tournez la manette dans le sens horaire sur la position P.
- Au bout de 10 minutes de fonctionnement continu, la fonction Booster est automatiquement désactivée et la cuisson se poursuivra au niveau de puissance 9.
- Pour désactiver la fonction Booster, il suffit de sélectionner un autre niveau de puissance.

### 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 sur une position intermédiaire entre 0 (arrêt) et le niveau de puissance 1, jusqu'à ce que le symbole apparaisse sur l'écran correspondant.

## Messages d'erreur

En cas de dysfonctionnement ou de comportement anormal, les afficheurs des zones de cuisson affichent le code associé à l'erreur.

Les erreurs liées à la surchauffe de l'appareil ou d'une partie de celui-ci ne sont récupérables

qu'en le laissant refroidir et sont codées avec les indications « C », « c » et « Fc ».

Les indicateurs de chaleur résiduelle ne doivent pas être considérés comme des codes d'erreur.

Si ces erreurs persistent ou si des erreurs différentes apparaissent, notez le code d'erreur et contactez le service d'assistance technique.

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

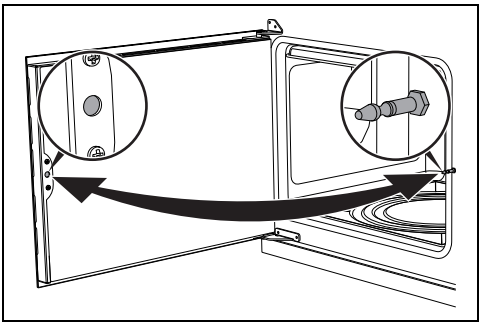
Voir Avertissements généraux de sécurité.

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

## Utilisation du four

Voir les avertissements généraux de sécurité.

### Ouverture et fermeture de la porte du four multifonction



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.

### Allumage du four

Pour allumer le four :

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

Assurez-vous que l'horloge programmateur numérique indique le symbole de durée de cuisson, dans le cas contraire, il sera impossible d'allumer le four. Appuyez sur la touche pour remettre à zéro l'horloge programmateur.

### Liste des fonctions de cuisson traditionnelles

Certains modèles ne sont pas équipés de toutes les fonctions.

GRIL

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

THERMO–VENTILÉ

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

## Programmateur numérique

Touche diminution

Touche horloge

Touche augmentation

### Réglage de l'heure

Il est impossible d'allumer le four si l'heure n'est pas sélectionnée.

À la première utilisation, ou après une coupure de courant, les chiffres A 0:00 clignotent sur l'afficheur de l'appareil.

1. Appuyez sur la touche horloge pendant deux secondes. Le point entre les heures et les minutes clignote.
2. Les touches augmentation et diminution permettent de régler l'heure. Maintenez la touche enfoncée pour avancer rapidement.
3. Attendez 7 secondes. Le point entre les heures et les minutes cesse de clignoter.
4. Le symbole sur l'afficheur indique que l'appareil est prêt pour commencer une cuisson.

Pour modifier l'heure maintenez simultanément les touches augmentation et diminution enfoncées pendant deux secondes, ensuite procédez au réglage de l'heure.

### Minuteur

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

On peut activer le minuteur à tout moment.

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

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

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

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

### Cuisson temporisée

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

1. Gardez enfoncée la touche horloge jusqu'à ce que le symbole apparaisse et clignote.
2. Appuyez à nouveau sur la touche horloge . L'afficheur montre le symbole **A** et le message dur alternés avec la durée réglée.
3. Utilisez les touches augmentation et diminution pour régler les minutes de cuisson souhaitées.
4. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
5. Attendez 5 secondes environ sans appuyer sur aucune touche pour activer le compte à rebours. L'afficheur montre l'heure actuelle avec les symboles et **A**.

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

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

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

Pour annuler la programmation sélectionnée appuyez simultanément les touches augmentation et diminution et éteignez le four manuellement.

FR

### Cuisson programmée

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

1. Gardez enfoncée la touche horloge jusqu'à ce que le symbole apparaisse et clignote.
2. Appuyez sur la touche horloge pendant 2 secondes.
3. Appuyez à nouveau sur la touche horloge . L'afficheur montre tour à tour les chiffres et le message tandis que le symbole clignote.
4. Appuyez sur les touches ou pour sélectionner les minutes souhaitées (par exemple 1 heure).
5. Appuyez sur la touche horloge . L'afficheur montre le message alternant avec l'heure actuelle additionnée à la durée de cuisson sélectionnée précédemment.
6. Appuyez sur les touches ou pour sélectionner l'heure de fin de cuisson.

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

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

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

Il n'est pas possible de sélectionner des cuissons programmées supérieures à 24 heures.

Après la sélection pour montrer le temps de cuisson restant, appuyez sur la touche horloge pendant 2 secondes. Appuyez à nouveau sur la touche horloge . L'afficheur montre le message alternant avec le temps restant de cuisson.

### Modification des données saisies

1. Appuyez sur la touche horloge pendant 2 secondes.
2. Selon la fonction que vous souhaitez modifier, appuyez sur la touche horloge :
- 1 fois pour la cuisson temporisée.
- 2 fois pour la cuisson programmée
- n'appuyez aucune fois pour le minuteur mais continuez directement comme indiqué au point suivant.

3. Utilisez les touches et pour modifier les valeurs.

### Effacement des valeurs programmées

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

- Gardez enfoncées simultanément les touches et .

ou bien

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

Pour effacer les valeurs du minuteur, il faut :

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

- Gardez enfoncées simultanément les touches et .

ou bien

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

### Sélection du signal acoustique

Le signal acoustique peut être changé de 3 tonalités.

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

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

## Conseils pour la cuisson

### Conseils généraux

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

### Conseils pour la cuisson des viandes

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

### Conseils pour la cuisson au Gril

- Vous pouvez griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ou préchauffé si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.
- Dans la fonction Gril ventilé (si présente), on recommande de préchauffer la cavité de cuisson avant de griller.
- On recommande de disposer les aliments au centre de la grille.
- Dans la fonction Gril, on conseille de sélectionner la température sur la valeur la plus élevée pour optimiser la cuisson.

### Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- La température et la durée de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.
- Vérifiez si le gâteau est cuit à l'intérieur : à la fin de la cuisson, piquez un cure-dent au sommet du gâteau. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, le gâteau est cuit.
- Si le gâteau retombe après son défournement, réduisez la température sélectionnée de 10°C lors de la cuisson successive, en sélectionnant éventuellement un temps de cuisson supérieur.

### Conseils pour la cuisson sur deux niveaux :

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

### Conseils pour la décongélation et le levage

- Positionnez les aliments congelés sans emballage, dans un récipient sans couvercle sur le premier niveau de la cavité de cuisson.
- Évitez de superposer les aliments.
- Pour décongeler la viande, utilisez une grille positionnée au deuxième niveau et une lèchefrite au premier niveau. De cette manière, les aliments ne sont pas au contact du liquide de décongélation.
- Couvrez les parties les plus délicates d'une feuille d'aluminium.
- Pour un bon levage, placez un récipient contenant de l'eau sur le fond de la cavité de cuisson.

FR

## Tableau indicatif des cuissons (four multifonction)

| Mets | Poids (Kg) | Fonction | Niveau | Temp. (°C) | Temps (minutes) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Lasagnes | 3 - 4 | STATIQUE | 1 | 220 - 230 | 45 - 50 | |
| Pâtes au four | 3 - 4 | STATIQUE | 1 | 220 - 230 | 45 - 50 | |
| | | | | | | |
| Rôti de veau | 2 | THERMO–VENTILÉ | 2 | 180 - 190 | 90 - 100 | |
| Échine de porc | 2 | THERMO–VENTILÉ | 2 | 180 - 190 | 70 - 80 | |
| Saucisses | 1,5 | GRIL VENTILÉ | 3 | 260 | 15 | |
| Rosbif | 1 | THERMO–VENTILÉ | 2 | 200 | 40 - 45 | |
| Lapin rôti | 1,5 | THERMO–VENTILÉ | 2 | 180 - 190 | 70 - 80 | |
| Poitrine de dinde | 3 | THERMO–VENTILÉ | 2 | 180 - 190 | 110 - 120 | |
| Cou de porc au four | 2 - 3 | THERMO–VENTILÉ | 2 | 180 - 190 | 170 - 180 | |
| Poulet rôti | 1,2 | THERMO–VENTILÉ | 2 | 180 - 190 | 65 - 70 | |
| | | | | | Côté 1 | Côté 2 |
| Côtelettes de porc | 1,5 | GRIL VENTILÉ | 3 | 260 | 15 | 5 |
| Ribs | 1,5 | GRIL VENTILÉ | 3 | 260 | 10 | 10 |
| Lard de porc tranché | 0,7 | GRIL | 4 | 260 | 7 | 8 |
| Filet de porc | 1,5 | GRIL VENTILÉ | 3 | 260 | 10 | 5 |
| Filet de bœuf | 1 | GRIL | 4 | 260 | 10 | 7 |
| | | | | | | |
| Truite saumonée | 1,2 | THERMO–VENTILÉ | 2 | 160 - 170 | 35 - 40 | |
| Lotte | 1,5 | THERMO–VENTILÉ | 2 | 160-170 | 60 - 65 | |
| Turbot | 1,5 | THERMO–VENTILÉ | 2 | 160-170 | 45 - 50 | |
| | | | | | | |
| Pizza | 1 | VENTILÉ | 2 | 260 | 8 - 9 | |
| Pain | 1 | THERMO–VENTILÉ | 2 | 190 - 200 | 25 - 30 | |
| Fougasse | 1 | THERMO–VENTILÉ | 2 | 180 - 190 | 20 - 25 | |
| | | | | | | |
| Savarin | 1 | THERMO–VENTILÉ | 2 | 160 | 55 - 60 | |
| Tarte confiture | 1 | STATIQUE | 2 | 170 | 30 - 40 | |
| Tarte à la ricotta | 1 | THERMO–VENTILÉ | 2 | 160 - 170 | 55 - 60 | |
| Tortellinis farcis | 1 | THERMO–VENTILÉ | 2 | 160 | 20 - 25 | |
| Gâteau paradis | 1,2 | THERMO–VENTILÉ | 2 | 160 | 55 - 60 | |
| Beignets | 1,2 | THERMO–VENTILÉ | 2 | 180 | 80 - 90 | |

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

| Mets | Poids (Kg) | Fonction | Niveau | Temp. (°C) | Temps (minutes) |
|---|---|---|---|---|---|
| Génoise | 1 | THERMO–VENTILÉ | 2 | 150 - 160 | 55 - 60 |
| Gâteau de riz | 1 | THERMO–VENTILÉ | 2 | 160 | 55 - 60 |
| Brioches | 0,6 | THERMO–VENTILÉ | 2 | 160 | 30 - 35 |

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



## Tableau indicatif des cuissons (four auxiliaire)

| Mets | Poids (Kg) | Fonction | Niveau | Temp. (°C) | Temps (minutes) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Saucisses | 1,5 | GRIL | 2 | MAX | 13 - 15 | |
| | | | | | Côté 1 | Côté 2 |
| Côtelettes de porc | 1,5 | GRIL | 2 | MAX | 15 | 5 |
| Ribs | 1,5 | GRIL | 2 | MAX | 10 | 10 |
| Lard de porc tranché | 0,7 | GRIL | 2 | MAX | 7 | 8 |
| Filet de porc | 1,5 | GRIL | 2 | MAX | 10 | 5 |
| Filet de bœuf | 1 | GRIL | 2 | MAX | 10 | 7 |

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

## Tableau indicatif des cuissons (four vertical)

| Mets | Poids (Kg) | Fonction | Niveau | Temp. (°C) | Temps (minutes) |
|---|---|---|---|---|---|
| Poulet rôti | 1,1 x 4 | THERMO–VENTILÉ | 2-4-6-8 | 190 | 80 |
| Pizza surgelée | 0,3 x 4 | THERMO–VENTILÉ | 2-4-6-8 | 230 | 10 |
| Fougasse | 0,6 x 4 | THERMO–VENTILÉ | 2-4-6-8 | 180-190 | 30 - 45 |
| Tranches de pain grillé | 0,2 x 4 | THERMO–VENTILÉ | 2-4-6-8 | 180 | 3 - 5 |
| Brioches | 0,4 x 4 | THERMO–VENTILÉ | 2-4-6-8 | 160 | 25 |
| Biscuits | 0,4 x 4 | THERMO–VENTILÉ | 2-4-6-8 | 160 | 23 |
| Gâteau paradis | 1 x 4 | THERMO–VENTILÉ | 2-4-6-8 | 160 | 60 |

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

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## Nettoyage de l'appareil

Voir les avertissements généraux de sécurité.

### Nettoyage des surfaces

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

### Nettoyage ordinaire quotidien

N'utilisez que des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni acides à base de chlore.
Versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

### Taches d'aliments ou résidus

Évitez absolument d'utiliser des éponges en acier et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.
Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.
Évitez de laisser sécher à l'intérieur de l'appareil des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture) car ils peuvent abîmer l'émail à l'intérieur de l'appareil.

## Nettoyage de la plaque en vitrocéramique

Voir Avertissements généraux de sécurité.

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

### Taches d'aliments ou résidus

Les éventuelles traces claires dues à l'utilisation de casseroles à fond en aluminium peuvent être éliminées avec un chiffon humide imprégné de vinaigre. Si, après la cuisson, il devait rester des résidus brûlés, enlevez-les, rincez à l'eau et essuyez bien avec un chiffon propre. Les grains de sable tombés sur la plaque de cuisson durant le nettoyage de la salade ou des pommes de terre, risquent de rayer la surface lorsque vous déplacez les casseroles. Éliminez immédiatement les éventuels grains de sable de la surface de cuisson. Les changements de couleur n'influencent ni le fonctionnement ni la stabilité du verre. En effet, il ne s'agit pas de modifications du matériau de la plaque de cuisson, mais de simples résidus qui n'ont pas été éliminés et qui ont carbonisé. Des zones brillantes peuvent se former suite au frottement du fond des casseroles, surtout si celles-ci sont en aluminium, et à l'utilisation de détergents non appropriés. Il est difficile de les éliminer avec des produits de nettoyage courants. Il peut être nécessaire de répéter plusieurs fois les opérations de nettoyage. L'utilisation de détergents agressifs ou le frottement opéré par le fond des casseroles risque d'effacer avec le temps les décorations de la plaque de cuisson et de contribuer à la formation de taches.

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

Après les opérations de nettoyage, il faut sécher soigneusement l'appareil car les coulées de détergent ou d'eau risquent d'en compromettre le fonctionnement correct ainsi que son aspect esthétique.

## Manettes

Pour le nettoyage des manettes, n'utilisez pas de produits agressifs contenant de l'alcool ni des produits pour le nettoyage de l'acier ou du verre, car ils risqueraient de provoquer des dégâts permanents.

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

## Nettoyage des portes

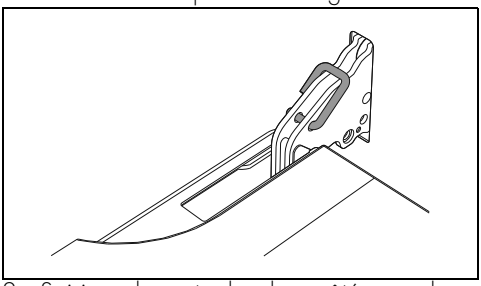
### Nettoyage des vitres de la porte

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.

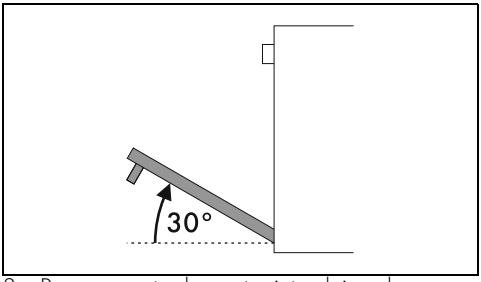
### Démontage de la porte (four auxiliaire uniquement)

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

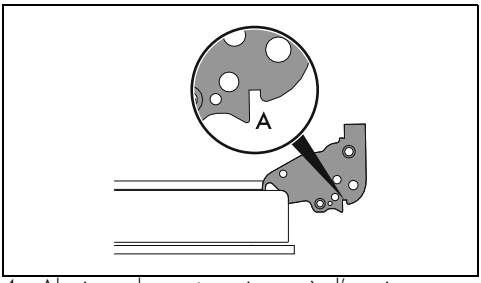
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



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.




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

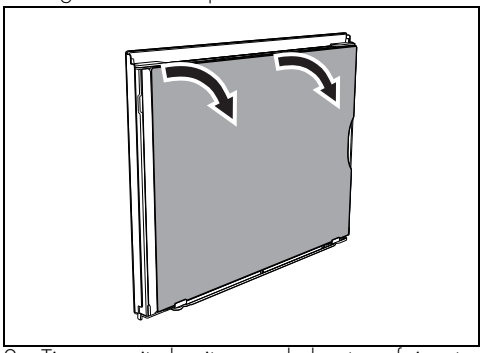
### Démontage des vitres internes

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

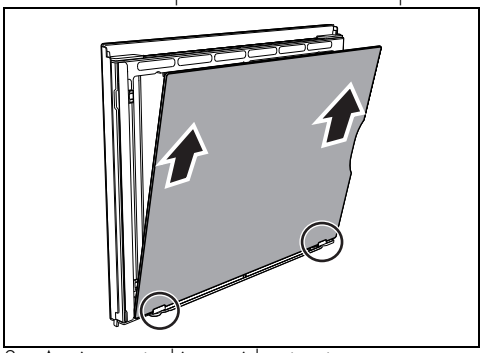
Pour le nettoyage, utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.

### Porte four multifonction

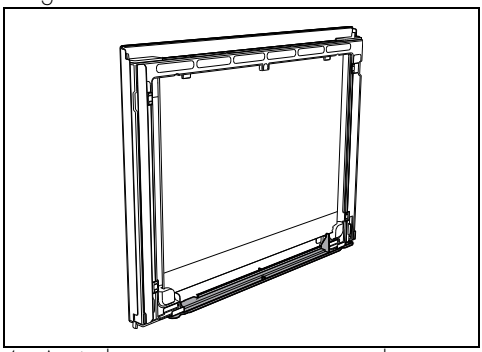
1. Démontez la vitre interne en la tirant délicatement dans la partie supérieure en suivant le mouvement indiqué par les flèches afin de décrocher les 4 pivots de leurs logements sur la porte.



2. Tirez ensuite la vitre vers le haut, en faisant attention aux pattes à la base de la porte.

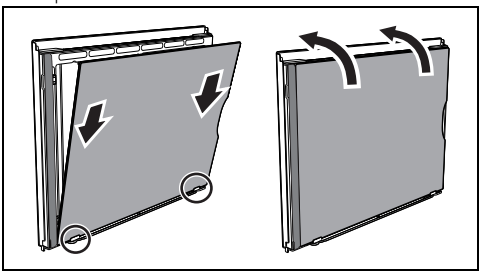


3. Après avoir démonté la vitre interne on peut accéder au listel de récupération des gouttes.



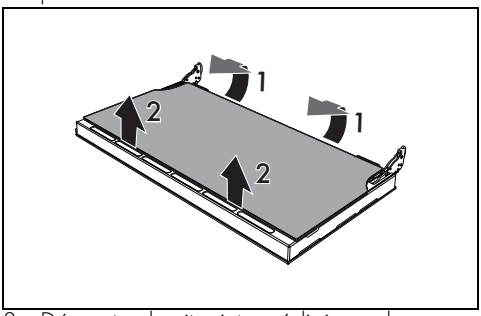
4. Après le nettoyage, repositionnez la vitre interne dans les pattes. Veillez à centrer et à encastrer les 4 pivots dans leurs logements sur la porte, aidez-vous des joints placés à

droite et à gauche pour un encastrement optimal.

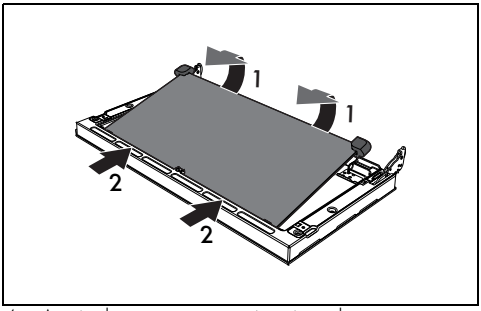


**Porte du four auxiliaire**

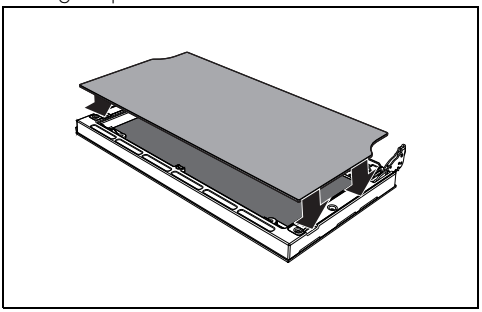
1. Démontez la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1).
2. Ensuite, tirez la vitre par l'avant vers le haut (2). De cette manière, on dégage de leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four.




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




4. Après le nettoyage, réinsérez les vitres intermédiaires.
5. Repositionnez la vitre interne, faites attention à centrer et à encastrer dans leurs logements les 4 pivots sur la porte par une légère pression.



## Nettoyage de la cavité de cuisson

Pour une bonne conservation de la cavité de cuisson, il faut la nettoyer régulièrement après l'avoir laissée refroidir.
Évitez de laisser sécher des résidus d'aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson pour ne pas endommager l'émail.
Sortez toutes les parties amovibles, avant tout nettoyage.
Pour faciliter les opérations de nettoyage, il est conseillé de démonter :

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

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

**Séchage**

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

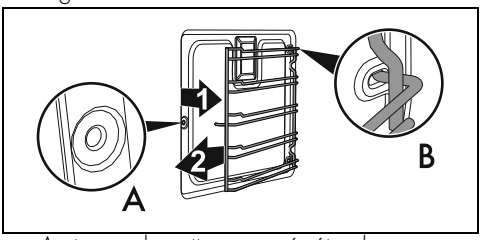
1. laissez refroidir l'appareil ;
2. éliminez la saleté à l'intérieur de la cavité de cuisson ;
3. séchez la cavité de cuisson avec un chiffon doux ;
4. laissez la porte ouverte le temps nécessaire pour le séchage complet de la cavité de cuisson.

### Démontage des glissières de support pour grilles et lèchefrites

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

Pour démonter les glissières de support pour grilles et lèchefrites :

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



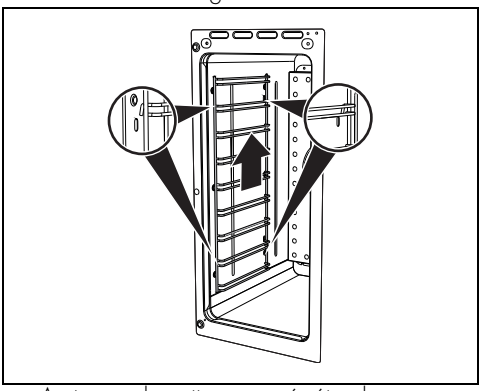

- Au terme du nettoyage, répétez les opérations décrites ci-dessus pour repositionner les glissières de support pour grilles et lèchefrites.

### Démontage des supports des glissières pour grilles et lèchefrites du four vertical

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

Pour démonter les cadres de support pour grilles et lèchefrites :

- Tirez le support vers le haut de manière à le décrocher des logements latéraux.



- Au terme du nettoyage, répétez les opérations qu'on vient de décrire pour repositionner les glissières de support pour grilles et lèchefrites.

## Nettoyage de la partie supérieure de la cavité (sur certains modèles/ cavités uniquement)

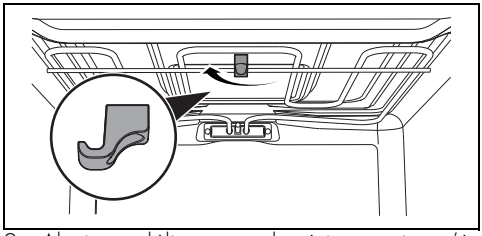
Voir Avertissements généraux de sécurité.

Utilisation impropre
**Risque de dommages à l'appareil**

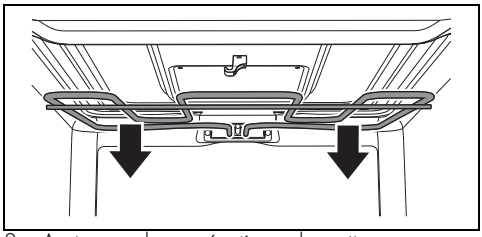
- Ne fléchez pas excessivement la résistance au cours de la phase de nettoyage.

L'appareil est muni d'une résistance basculante qui facilite le nettoyage de la partie supérieure de la cavité de cuisson.

1. Soulevez légèrement la résistance supérieure et tournez l'arrêt de 90° pour libérer la résistance.



2. Abaissez délicatement la résistance jusqu'à son arrêt.



3. Au terme des opérations de nettoyage, remettez la résistance en place et tournez l'arrêt pour l'enclencher.

## Entretien extraordinaire

### Conseils pour l'entretien du joint

Le joint doit être souple et élastique.

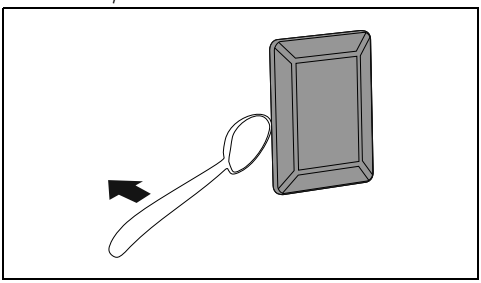
- Pour maintenir le joint en parfait état de propreté, utilisez une éponge non abrasive et lavez-le à l'eau tiède.

**Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne**

Tension électrique
**Danger d'électrocution**

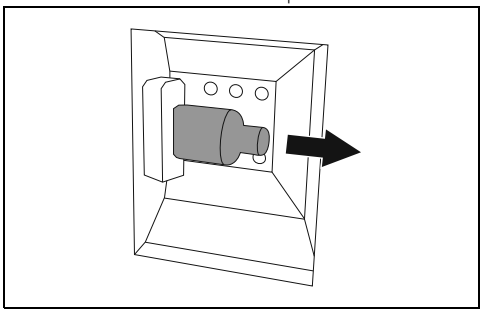
- Mettez l'appareil hors tension.
- Utilisez des gants de protection.

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



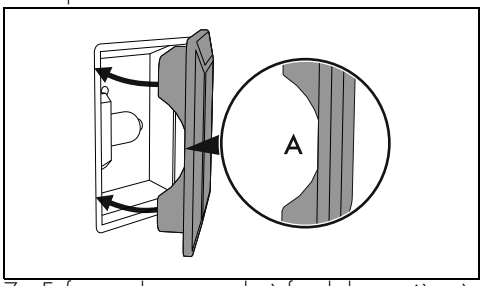
Veillez à ne pas rayer l'émail de la paroi de la cavité de cuisson.

4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



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

5. Remplacez l'ampoule par une ampoule identique (40W).
6. Remontez le couvercle. Le façonnage interne de la vitre (A) doit rester tourné vers la porte.




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

# INSTALLATION

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

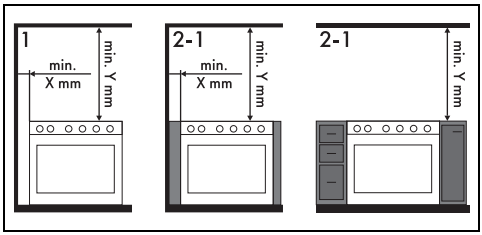
## Positionnement

Voir Avertissements généraux de sécurité.

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

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

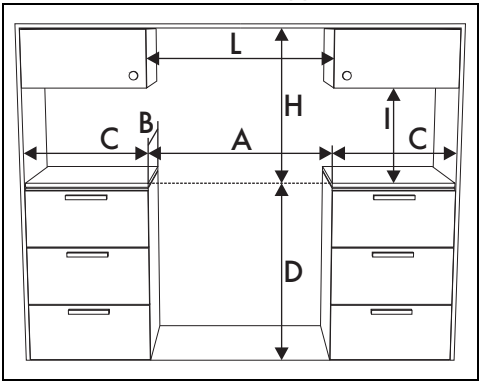
L'appareil peut être placé contre des murs plus hauts que le plan de travail, avec une distance minimale de X mm par rapport au côté de l'appareil. Les meubles suspendus au-dessus du plan de travail de l'appareil doivent être à une distance minimale de ce dernier de Y mm.




| | |
|---|---|
| X | 150 mm |
| Y | 750 mm |

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

### Dimensions hors tout de l'appareil

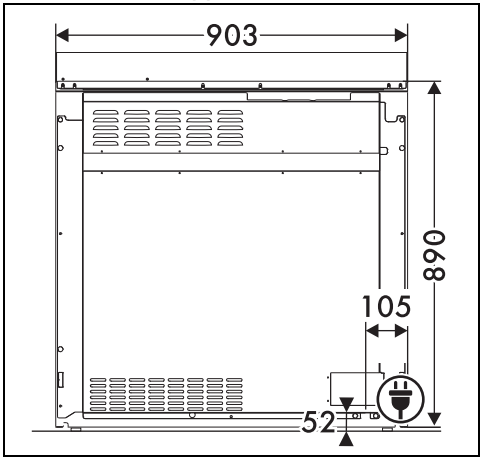



| | |
|---|---|
| A | 903 mm |
| B | 600 mm |
| C[1] | min. 150 mm |
| D | 898 - 920 mm |
| H | 750 mm |
| I | 400 mm |
| L[2] | 903 mm |

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

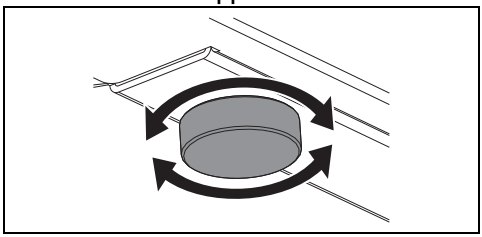
[2] Largeur minimale de l'armoire (=A)

### Dimensions de l'appareil




Position du branchement électrique

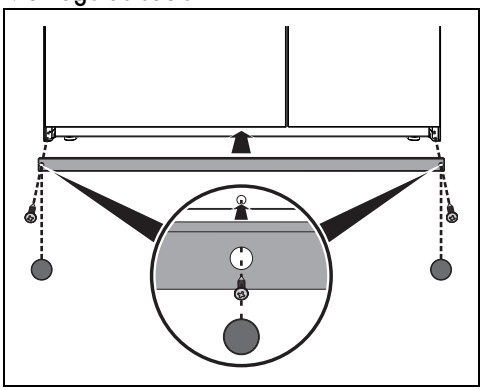
### Mise à niveau de l'appareil



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

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

### Montage du socle



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.

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

## Branchement électrique

Avertissements généraux de sécurité.

### Informations générales

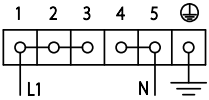
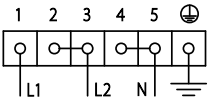
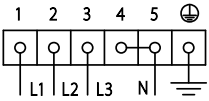
Assurez-vous que les caractéristiques du réseau électrique sont appropriées aux données indiquées sur la plaque.

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

N'enlevez jamais la plaque.

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

L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

| | |
|---|---|
| **220-240 V 1N~**<br>3 x 10 mm²<br>câble tripolaire |  |
| **380-415 V 2N~**<br>4 x 6 mm²<br>câble tétrapolaire |  |
| **380-415 V 3N~**<br>5 x 4 mm²<br>câble pentapolaire |  |

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

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

### Branchement fixe

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

### Pour le marché australien/néo-zélandais :

La déconnexion incorporée à la connexion fixe doit être conforme à la norme AS/NZS 3000.

## Pour l'installateur

- En cas de raccordement avec une fiche (si elle est présente), cette dernière doit toujours rester accessible après l'installation.
- Ne pliez ou ne coincez pas le câble d'alimentation.
- L'appareil doit être installé selon les schémas d'installation.
- Si l'appareil ne fonctionne pas correctement après avoir effectué toutes les vérifications, appelez le service après-vente autorisé le plus proche de chez vous.
- Lorsque l'appareil est correctement installé, veuillez instruire l'utilisateur sur la méthode de fonctionnement correcte.