

Attention

ATTENTION : cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement.

Il faut faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants.

Ne laisser s'approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.

Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

ATTENTION : laisser un récipient de cuisson contenant de l'huile ou de la graisse sur le foyer est dangereux et risque d'entraîner un incendie.

Il ne faut JAMAIS essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau ! Il faut éteindre l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du four en verre, sous peine d'érafler la surface et de briser le verre.

Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Essuyer tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir. Ne pas abaisser le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.

ATTENTION : s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

Avant d'activer la fonction de nettoyage automatique :

- nettoyer la porte du four
- enlever avec une éponge humide les résidus les plus gros. Ne pas utiliser de détergents ;
- sortir tous les accessoires ainsi que le kit éventuel de glissières coulissantes ;
- ne pas placer de torchons ou de maniques sur la poignée du four.

Lors du nettoyage automatique, les surfaces peuvent devenir chaudes, c'est pourquoi il convient d'éloigner les jeunes enfants.

Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table car ils risquent de devenir brûlants.

Après utilisation, éteindre la table de cuisson à l'aide de son dispositif de commande et ne pas se fier uniquement à son détecteur de casserole.

Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que l'arrêt est bien tourné vers le haut et se trouve dans la partie arrière de l'enceinte.

Installation

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de l'appareil

! L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant.

! N'importe quelle opération de réglage, d'entretien ou autre, doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

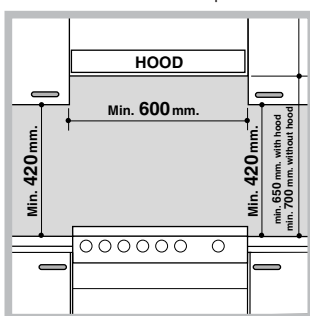
Positionnement et nivellement

! L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

! S'assurer que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisé en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

Pour une installation correcte :

- installer cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bain) ;
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 600 mm de l'appareil.
- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à moins de 420 mm de distance du plan.

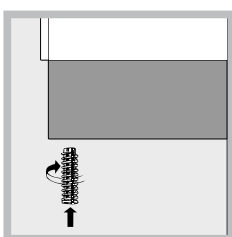


Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure);

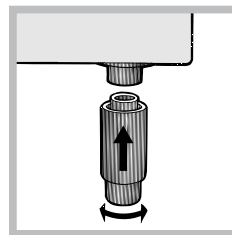
- ne pas placer de rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.

- pour l'installation de hottes, se conformer aux instructions de leur notice d'emploi.

Nivellement



Pour mettre l'appareil bien à plat, visser les pieds de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (voir figure).



Montage des pieds* par encastrement sous la base.

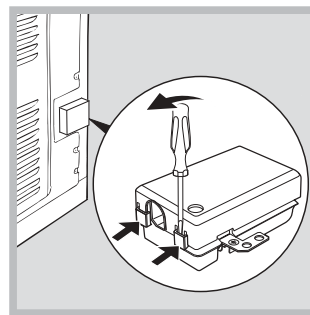
FR

Raccordement électrique

Montage du cordon d'alimentation

Ouverture du bornier:

- Faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle du bornier;
- Tirez et ouvrez le couvercle du bornier.



Pour monter le cordon d'alimentation, procédez comme suit:

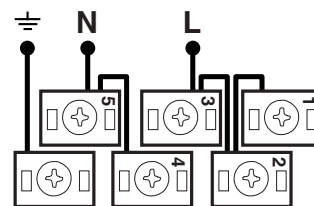
- dévissez la vis du serre-câble de même que les vis des contacts

! Les pontets sont montés en usine pour raccordement à 230V monophasé (voir figure).

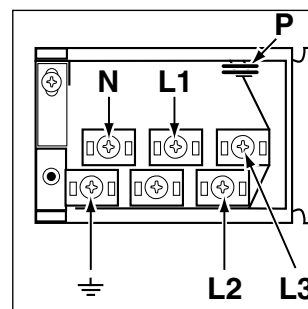
230V ~

H05RR-F/ 3x4 CEI-UNEL 35363

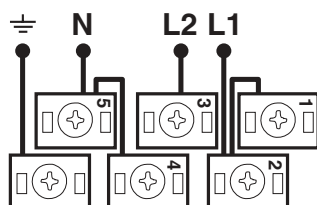
H05VV-F/ 3x4 CEI-UNEL 35746



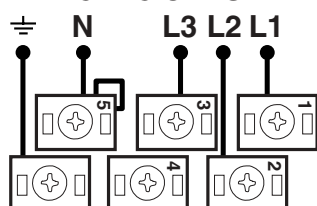
- pour effectuer les raccordements électriques illustrés figure, utilisez les deux pontets placés dans le boîtier (voir figure - référence "P")



400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermez le couvercle.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

En cas de raccordement direct au réseau, intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, une température dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique;
- Ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

!Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

!Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

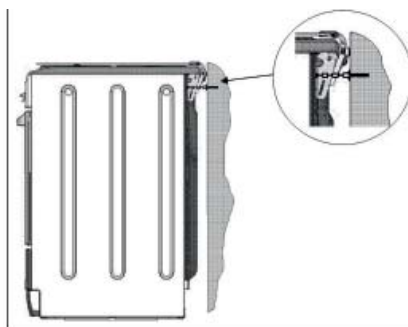
!Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

L'étiquette collée est à l'intérieur du portillon ou sur la paroi intérieure gauche (visible après avoir sorti le tiroir chauffe-plats).

*N'existe que sur certains modèles

La chaîne de sécurité



! Pour éviter le basculement de l'appareil, par exemple si un enfant s'accroche à la porte du four, la chaîne de sécurité DOIT être installée !

La cuisinière est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être fixée à l'aide d'une vis (non fournie avec l'appareil) au mur derrière l'appareil, à la même hauteur que sur la cuisinière. Choisissez une vis et un système d'ancrage adapté au mur contre lequel se trouve l'appareil. Si la vis présente un diamètre inférieur à 9 mm, utilisez une rondelle. En présence d'un mur en béton, la vis doit faire au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de long.

Veillez à ce que la chaîne soit fixée derrière la cuisinière et au mur, comme l'indique l'illustration, de sorte à être tendue et parallèle au sol au terme de l'installation.

PLAQUE SIGNALÉTIQUE	
Dimensions du four HxLxP	32x43,5x40 cm
Volume	l 58
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 8,5 cm
Tension et fréquence d'alimentation	voir plaque signalétique
ETIQUETTE ENERGIE	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304
	Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : Statique;  Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : Pâtisserie. 
 	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/EC du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/EEC du 22/07/93 et modifications successives. 2002/96/EC
	1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Description de l'appareil

Vue d'ensemble

FR

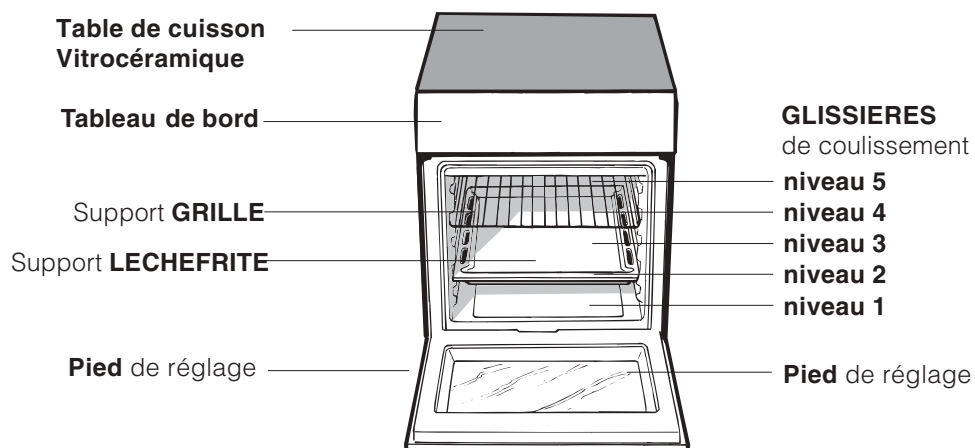
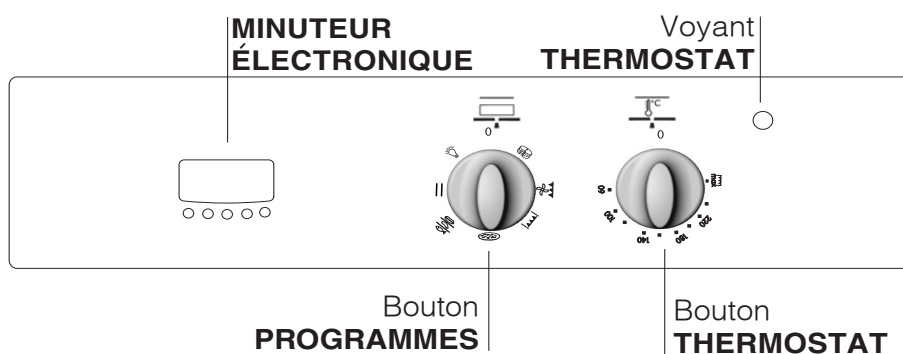
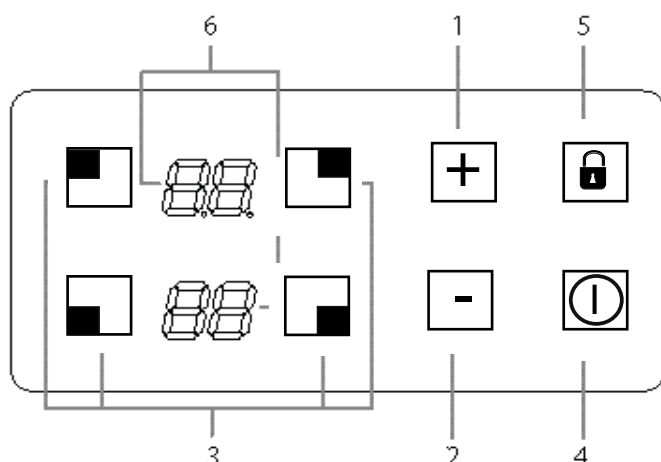


Tableau de bord



Panneau de contrôle - Plan de cuisson



Le panneau de contrôle décrit dans ce manuel n'est fourni qu'à titre d'exemple : il est possible qu'il ne corresponde pas tout à fait au panneau de votre appareil.

Lorsque vous utilisez le panneau de contrôle tactile :

- Evitez les gants
- Lavez-vous les mains au préalable
- Effleurez le verre

- 1 **Bouton AUGMENTER LA PUISSANCE/TEMPS** : réglage de la puissance et de l'heure.
- 2 **Bouton REDUIRE LA PUISSANCE/TEMPS** : réglage de la puissance et de l'heure.
- 3 **Bouton SELECTEUR DE LA ZONE DE CUISSON** : permet de choisir la zone de cuisson.
- 4 **Bouton ON/OFF** : mise sous/hors tension de l'appareil.
- 5 **Bouton VERROU PANNEAU DE COMMANDE** : permet d'éviter les changements de réglage accidentels et indique que le panneau de commande est verrouillé.
- 6 **AFFICHAGE DU FOURNEAU** : indique la zone de cuisson sélectionnée, la puissance, le temps de cuisson et si la fonction Turbo est active.

! Pour plus d'informations sur les fonctions du panneau de commande, consultez la rubrique "*Démarrage et utilisation*".

! Le produit est conforme aux normes imposées par la dernière Directive européenne sur les restrictions de la consommation électrique des appareils en veille. Si aucune opération n'est effectuée dans les deux minutes suivant l'arrêt des témoins de chaleur résiduelle et du ventilateur (le cas échéant), l'appareil s'éteint automatiquement. L'appareil redémarre en cas de pression sur le bouton ON/OFF.

! Selon le nombre de fourneaux ou de zones de cuisson sur la plaque, les BOUTONS DE SELECTION DE LA ZONE DE CUISSON varient entre **3** et **4**

Mise en marche et utilisation

FR

! Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utiliser cette dernière que pour le brûleur auxiliaire, en cas d'utilisation de casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.

Utilisation du four

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

! Avant toute utilisation, enlever les pellicules plastiques sur les côtés de l'appareil

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.
2. Choisir la température conseillée pour ce programme ou celle qu'on préfère à l'aide du bouton THERMOSTAT.

Un tableau de cuisson sert de guide et indique notamment les températures conseillées pour plusieurs préparations culinaires (*voir tableau cuisson au four*).

En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :

- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT;
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Voyant THERMOSTAT

Allumé, il signale la montée en chaleur du four. Il s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte. Le voyant s'allume et s'éteint tour à tour pour indiquer que le thermostat fonctionne et maintient la température au degré près.

Eclairage du four

Pour l'allumer, amenez le bouton PROGRAMMES sur une position autre que la position "0". Il reste allumé tant que le four est en marche. Si vous amenez le bouton sur , la lampe s'allume sans activer aucune résistance.

Programmes de cuisson

! Pour tous les programmes, vous pouvez sélectionner une température comprise entre 60°C et MAX., sauf pour :

- BARBECUE (il est conseillé dans ce cas de sélectionner MAX.);
- GRATIN (il est conseillé de ne pas dépasser 200°C).

Programme **FOUR TRADITION**

Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.

Programme **MULTICUISSON**

Mise en marche de toutes les résistances (sole, voûte et circulaire) ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Vous pouvez cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

Programme **BARBECUE**

La résistance de voûte est branchée. La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. Cuisson porte du four fermée.

Programme **GRATIN**

Mise en marche de la résistance de voûte ainsi que de la turbine. L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risques de brûler vos aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

Programme **FOUR PIZZA**

Mise en marche de la résistance de sole et de la résistance circulaire, ainsi que de la turbine. Cette combinaison permet une montée en température rapide avec un fort apport de chaleur provenant surtout de la sole. En cas de cuisson sur plusieurs

niveaux, n'oubliez pas de les changer de place à mi-cuisson.



Programme **FOUR PATISserie**

Mise en marche de la résistance arrière et de la turbine pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four. Ce programme est particulièrement indiqué pour la cuisson de mets délicats (comme des gâteaux levés par ex.) et certains petits-fours sur trois niveaux en même temps.

Conseils de cuisson

! Pour vos cuissons ventilées n'utilisez pas les gradins 1 et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler vos mets délicats.

! En cas de cuisson en mode BARBECUE ou GRATIN, placez la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.

MULTICUISSON

- Utilisez les gradins 2 et 4 et placez au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placez la lèchefrite en bas et la grille en haut.

BARBECUE

- Placez la grille au gradin 3 ou 4, enfournez vos plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne vous inquiétez pas si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

FOUR PIZZA

- Utilisez un plat en aluminium léger et enfournez-le sur la grille du four. Si vous utilisez la lèchefrite, vous prolongerez le temps de cuisson et obtiendrez difficilement une pizza croustillante.
- Si vos pizzas sont bien garnies, n'ajoutez la mozzarella qu'à mi-cuisson.

! Lorsqu'une fonction particulière est sélectionnée, les paramètres sont définis de telle sorte à améliorer les performances de cuisson. Il est donc possible que le ventilateur et les corps chauffants mettent plus de temps à démarrer.

Cuisson simultanée sur plusieurs niveaux

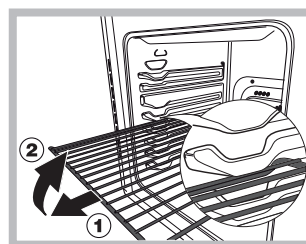
S'il vous avez besoin de deux grilles, utilisez le programme FOUR VENTILE  car c'est le seul qui vous permet de cuire sur deux niveaux. Mieux vaut en outre :

- ne pas utiliser les gradins 1 et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler vos mets délicats.
- utilisez surtout les gradins 2 et 4 et placez au gradin 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- en cas de cuisson simultanée de plats dont les temps et les températures de cuisson varient, choisissez une température intermédiaire entre les deux conseillées (voir *Tableau cuisson au four*) et enfournez les plats plus délicats au gradin 4. Sortez du four, avant les autres, le plat dont la cuisson est plus rapide.
- lors de la cuisson de pizza sur plusieurs niveaux à une température de 220°C, mieux vaut préchauffer le four pendant 15 minutes. Normalement, la cuisson au gradin 4 exige davantage de temps : il est par conséquent conseillé de sortir du four d'abord la pizza placée au niveau inférieur et de laisser cuire celle du gradin 4 quelques minutes de plus.
- Placez la lèchefrite en bas et la grille en haut.

Niche inférieure

! Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche du bas.

! Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.



ATTENTION ! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four.(1) Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en les saisissant par l'avant et de les tirer (2).

LE PROGRAMMATEUR DE CUISSON ELECTRONIQUE*

Il permet de programmer le four ou le gril comme suit:

- départ cuisson différé avec durée établie;
- départ immédiat avec durée établie;
- minuteur.

Fonction des touches :

-  : minuteur heures, minutes
-  : durée cuisson
-  : fin de cuisson
-  : sélection temps à rebours
-  : sélection temps en avant

Comment remettre à l'heure l'horloge digitale

Après raccordement à la ligne ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote sur : **0.00**

- Appuyez simultanément sur les touches  et  puis, (dans les 4 secondes suivantes), remettez l'heure exacte à l'aide des touches  et  puis, (dans les 4 secondes suivantes), remettez l'heure exacte à l'aide des touches .

La touche  sert à augmenter le temps.

La touche  sert à diminuer le temps.

Pour toute remise à l'heure, procédez comme susmentionné.

Fonctionnement manuel du four

Après la sélection de l'heure, le programmeur va automatiquement sur la position manuelle.

Remarque : Pour revenir au fonctionnement manuel après toute cuisson en "Automatique", appuyez simultanément sur les touches  et .

Régler le volume du signal acoustique

Après avoir choisi et confirmé les sélections de l'horloge, utiliser la touche  pour régler le volume du signal acoustique.

Départ cuisson différé avec durée établie

Il faut sélectionner la durée et l'heure de fin de cuisson.

Supposons que l'afficheur indique 10 heures

1. Tournez les manettes de commande du four sur la température désirée (exemple: four statique, 200°C)
2. Appuyez sur la touche  puis, (dans les 4 secondes qui suivent) programmez à l'aide des touches  et  la durée désirée. Supposons une sélection de cuisson de 30 minutes; il y a affichage de:

A 0.30

En lâchant la touche, 4 secondes après, l'heure courante réapparaît avec le symbole  et la lettre "A" (AUTO)

3. Appuyez sur la touche  puis, sur les touches  et  jusqu'à la sélection de l'heure de fin de cuisson désirée, supposons que ce soit 13 heures

*N'existe que sur certains modèles

A 13.00

4. En lâchant la touche, l'afficheur indique au bout de 4 secondes l'heure courante:

A 10.00

La lettre "A" allumée rappelle qu'il y a programmation de la durée et de l'heure de fin de cuisson en automatique. Le four s'allume alors automatiquement à 12h30 pour s'éteindre ensuite au bout de 30 minutes. Quand le four est allumé, la casserole allumée  apparaît pendant toute la durée de cuisson. En appuyant sur la touche  à n'importe quel moment, vous pouvez afficher la durée programmée, en appuyant sur la touche  vous pouvez afficher l'heure de fin de cuisson.

En fin de cuisson, un signal acoustique retentit; pour l'interrompre, appuyez sur une touche quelconque sauf sur  et .

Départ immédiat avec durée établie

En ne programmant que la durée (points 1 et 2 du paragraphe "Départ de cuisson différé avec durée établie") la cuisson démarre aussitôt.

Pour annuler une cuisson déjà programmée

Appuyez simultanément sur les touches  et .

Fonction minuterie

Le fonctionnement de la minuterie prévoit la sélection d'un temps dont le décompte se fait au compte à rebours. Cette fonction ne contrôle ni l'allumage ni l'arrêt du four, un signal sonore retentit une fois le temps écoulé.

Appuyez sur la touche  il y a affichage de:

0.00

A l'aide des touches  et  sélectionnez le temps désiré.

En lâchant la touche le temps commence immédiatement à courir, l'afficheur indique l'heure courante.

10.00

Une fois le temps écoulé, un signal acoustique retentit, pour l'arrêter appuyez sur une touche quelconque (sauf touches  et ) et le symbole  s'éteint.

Correction effacement des données

- Les données sélectionnées peuvent être modifiées à tout moment, en appuyant tout simplement sur la touche correspondante et sur la touche  ou .
- En effaçant la durée de cuisson, il y a aussi effacement automatique de la fin du fonctionnement et vice versa.
- En cas de fonctionnement programmé, l'appareil n'accepte pas des temps de fin de cuisson antécédents à ceux du départ de cuisson proposés par l'appareil.

Tableau de cuisson au four

Sélection choisie	Type d'aliment	Poids (Kg)	Position de la grille par rapport à la sole du four	Durée du préchauffage (min.)	Sélection du thermostat	Durée de la cuisson (min.)
Convection	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
Pâtisserie	Tartes	0.5	3	15	180	20-30
	Tarte aux fruits	1	2/3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Génoise	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcies (sur 2 niv.)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Petits gâteaux (sur 2niv.)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Friands au fromage (sur 2 niveaux)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Choux à la crème (sur 3 niv)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscuits (sur 3 niveaux)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringues (sur 3 niveaux)	0.5	1-3-5	15	90	180
Multicuisson	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagnes	1	3	10	180	30-35
	Agneau	1	2	10	180	40-45
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	2-4	15	200	60-70
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Choux à la crème (su 2niv.)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30
Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	10	220	25-30
	Poulet	1	2/3	10	180	60-70
Barbecue	Soles et seiches	1	4	5	Max	8-10
	Brochettes de calmars et de crevettes	1	4	5	Max	6-8
	Tranches de colin	1	4	5	Max	10
	Légumes grillés	1	3/4	5	Max	10-15
	Steaks de veau	1	4	5	Max	15-20
		1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Maquereaux	1	4	5	Max	15-20
	Croque-monsieur	n.° 4	4	5	Max	2-3
Gratin	Poulet grillé	1.5	2	5	200	55-60
	Seiches	1.5	2	5	200	30-35

N.B.: les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. En cas de cuisson au grill ou au gratin placez toujours la lèche-frite sur le 1er gradin en partant du bas.

Mise en marche et utilisation

FR

Avant le raccordement à l'alimentation électrique, assurez-vous que :

- L'appareil est mis à la terre et la fiche est conforme aux exigences légales.
- La prise de courant peut supporter la puissance maximale de l'appareil qui est indiquée sur la plaque signalétique.
- La tension est située dans la plage de valeurs indiquée sur la plaque signalétique.
- La prise de courant est compatible avec la fiche de l'appareil. Si la prise de courant n'est pas compatible avec la fiche, demandez à un technicien agréé de la remplacer. N'utilisez pas d'allonges ni de prises multiples.

! Une fois l'appareil installé, le câble d'alimentation et la prise de courant doivent être faciles d'accès.

! Le câble ne doit pas être plié ni comprimé.

! Le câble doit être inspecté régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens agréés.

! Le fabricant décline toute responsabilité si ces mesures de sécurité ne sont pas respectées.

! N'enlevez pas ni ne remplacez le câble d'alimentation pour quelque raison que ce soit. Son retrait ou son remplacement annule la garantie et le label CE. INDESIT décline toute responsabilité en cas d'accident ou de dégât dus au remplacement ou à la dépose du câble d'alimentation d'origine. Le remplacement n'est autorisé que s'il est effectué par le personnel agréé par INDESIT et en présence de pièces détachées d'origine.

! La colle appliquée sur les joints laisse des traces graisseuses sur le verre. Avant d'utiliser l'appareil, il est conseillé de les nettoyer à l'aide d'un détergent non abrasif. Pendant les premières heures d'utilisation, il peut subsister une odeur de caoutchouc qui s'estompera rapidement.

! Quelques secondes après le raccordement de l'appareil, un signal sonore se fait entendre. La plaque de cuisson peut être mise sous tension.

Signaux sonores lors du fonctionnement normal de la plaque :

- **Bourdonnement** : dû à la vibration des pièces métalliques qui composent le corps d'induction et la casserole. Ce bruit provient du champ électromagnétique nécessaire pour chauffer. Il augmente lorsque la puissance du corps d'induction augmente.
- **Léger sifflement** : lorsque la casserole placée sur la zone de cuisson est vide. Le bruit disparaît lorsque des aliments ou de l'eau se trouvent dans la casserole.
- **Craquement** : produit par la vibration des matériaux composant le fond de la casserole en raison du passage de courants parasites provoqués par des champs électromagnétiques (induction). Il peut être plus ou moins intense en fonction du matériau composant le fond de la casserole. Il diminue si la taille de la casserole augmente.

- **Sifflement important** : lorsque deux éléments inducteurs du même groupe fonctionnent simultanément à une puissance maximale et/ou lorsque la fonction Turbo est activée en présence d'un élément massif tandis que l'autre fait l'objet d'un réglage automatique. Le bruit peut être réduit en limitant la puissance de l'élément inducteur à réglage automatique. Les fonds de casserole composés de différents matériaux causent généralement ce phénomène.

- **Bruit de ventilateur** : un ventilateur est nécessaire pour faire en sorte que la plaque fonctionne correctement et pour préserver l'élément électronique contre une surcharge éventuelle. Le ventilateur tourne à plein régime lorsque le grand corps d'induction atteint sa puissance maximale ou lorsque la fonction Turbo est active. Dans tous les autres cas, il tourne à une vitesse moyenne selon la température détectée. Par ailleurs, le ventilateur peut continuer de fonctionner, même après la désactivation de la plaque si la température reste élevée.

Les types de bruit ci-dessus sont dus à l'induction et n'indiquent pas forcément des problèmes de fonctionnement.

! En cas de pression sur les boutons - ou + pendant une période prolongée, la puissance et le minutage défilent rapidement à l'écran.

Eclairage initial

Lorsque la plaque de cuisson est alimentée pour la première fois, les touches du panneau tactile sont étalonnées et l'éclairage ambiant à proximité est faible.

En présence d'un éclairage ambiant excessif lors de cet étalonnage, l'écran affiche "FL" (Erreur du témoin infrarouge de l'éclairage ambiant) et le processus d'étalonnage du panneau de contrôle est suspendu. Pour rectifier cela, tout éclairage susceptible d'affecter l'étalonnage doit être éteint (par ex. : éclairage de hotte). L'erreur est annulée en présence d'un éclairage ambiant suffisant. L'étalonnage du panneau de commande reprend alors.

- L'erreur "FL" s'affiche dans les 3 secondes suivant l'alimentation de la plaque de cuisson.

- Il est conseillé d'éteindre l'éclairage de hotte et tout éclairage orienté vers la plaque de cuisson lors de la première alimentation de la plaque.

- Une fois l'étalonnage des touches terminé (env. 3 s), l'éclairage de hotte et l'éclairage général pourront être rétablis sans pour autant affecter le fonctionnement des commandes tactiles.

Mise sous tension de la plaque de cuisson

Lorsque la plaque de cuisson est alimentée pour la première fois, les touches du panneau tactile sont étalonnées et l'éclairage ambiant à proximité est faible. En présence d'un éclairage ambiant excessif, l'interface affiche l'erreur "FL" et l'étalonnage est suspendu. L'erreur est annulée en présence d'un éclairage ambiant suffisant. L'étalonnage du panneau de commande reprend alors.

Une fois la plaque branchée sur l'arrivée de courant, le panneau est automatiquement verrouillé. Pour déverrouiller le panneau, appuyez sur le bouton Ver-

rouillage du panneau de commande 

Pour mettre la plaque sous tension, appuyez sur le bouton

 et maintenez-le enfoncé pendant une seconde environ.

La plaque est sous tension lorsque vous entendez un signal sonore et lorsque chaque zone de cuisson affiche un point.

Lorsque la plaque de cuisson est hors tension, après 5 s, le témoin de verrouillage s'éteint pour limiter la

consommation d'énergie  Dès que vous effleurez une touche, le témoin s'allume. Vous pouvez ainsi continuer d'utiliser la plaque et déverrouiller le panneau de commande.

La mise hors tension de la plaque de cuisson est signalée par trois bips sonores.

Réglage de la gestion de l'alimentation

La limite de consommation de la plaque de cuisson est de 7200 W. Cette limite peut être réduite à 2800W, 3500W ou 6000W.

La marche à suivre pour réduire la limite de consommation est la suivante :

- Dans les 30 secondes suivant le branchement de l'appareil.
- Les touches doivent être déverrouillées et les fourneaux éteints.
- Appuyez simultanément sur les boutons de sélection des fourneaux 1 et 3.
- Au terme de l'opération, un signal sonore est émis et la limite de consommation s'affiche à l'écran.

Pour choisir une nouvelle valeur :

- Utilisez les touches (+) et (-) pour modifier la limite. Les valeurs pouvant être sélectionnées sont : 2800W, 3500W, 6000W ou 7200W. Si la valeur est 7200W, lorsque vous effleurez les touches [+] ou [-], la valeur passe à 2800W.

La marche à suivre pour enregistrer une nouvelle limite de consommation est la suivante :

- Appuyez simultanément sur les boutons de sélection des fourneaux 1 et 3.

Au terme de l'opération, une nouvelle limite est définie et le système est réinitialisé.

Pour ne pas enregistrer les modifications :

- En l'absence de manipulation dans les 60 secondes, les modifications ne sont pas enregistrées et le système est réinitialisé.

Allumage des zones de cuisson

Chaque zone de cuisson est commandée à l'aide d'un

bouton  et un système de réglage de l'intensité composé d'un double bouton (-) et (+).

- Pour commencer à utiliser la zone de cuisson, appuyez sur le bouton correspondant et réglez la puissance souhaitée (entre 0 et 9) à l'aide des boutons (-) ou (+) Appuyez sur le bouton (-) et maintenez-le enfoncé pour régler l'intensité sur "9".

Appuyez sur les boutons (+) et (-) et maintenez-les enfoncés pour régler l'intensité sur "0".

Si l'intensité est de "0", appuyez sur le bouton (+) et maintenez-le enfoncé pour augmenter rapidement la valeur.

Le choix de la zone de cuisson est signalé par un signal sonore et l'intensité s'affiche à l'écran.

Si la zone de cuisson n'est pas sélectionnée dans les 10 secondes, la plaque s'éteint automatiquement.

Fonction Turbo / Bouillon rapide

La fonction Turbo peut être utilisée sur certaines zones de cuisson pour accélérer le temps de chauffe.

Elle peut être activée en appuyant sur le bouton (+) lorsque la valeur 9 s'affiche. Cette fonction augmente l'intensité de 1600 W à 2000 W selon la taille de la zone de cuisson.

L'activation de la fonction Turbo est signalée par un bip sonore et l'affichage de la lettre P à l'écran.

La fonction Turbo est active pendant 10 minutes maximum. Au terme de ces 10 minutes, un signal sonore est émis et la valeur 9 est rétablie.

Lorsque le fourneau est en mode Turbo, si vous appuyez sur la touche [+], un bip d'erreur est émis et le réglage ne change pas. Lorsque le fourneau est en mode Turbo, si vous appuyez sur la touche [-], un bip sonore est émis et la valeur 9 est rétablie.

Extinction des zones de cuisson

Pour éteindre une zone de cuisson, choisissez-la à l'aide

du secteur correspondant  et :

- Appuyez sur le bouton (-) : l'intensité du fourneau diminue progressivement jusqu'à s'éteindre complètement.

Lorsque la zone de cuisson est sélectionnée, le fourneau peut aussi être désactivé à l'aide d'une pression simultanée sur les touches [-] et [+]. Un signal sonore est émis et l'écran affiche "0".

Utilisation de la minuterie

! Toutes les zones de cuisson peuvent être programmées simultanément, sur une durée comprise entre 1 et 99 min.

1. Choisissez la zone de cuisson à l'aide du sélecteur correspondant.

2. Réglez la puissance de la zone de cuisson.

3. Lorsque l'intensité souhaitée est sélectionnée, effleurez à nouveau le sélecteur de zone correspondant. Un signal sonore est émis, la lettre "t" et un point s'affichent à l'écran. Le temps restant s'affiche du côté opposé du fourneau associé à la minuterie. Si la zone de cuisson temporisée se trouve dans la partie basse, le minutage s'affichera sur l'écran supérieur.

4. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches (-) et (+).

Une pression simultanée sur les boutons (-) et (+) affiche la valeur 0.

Si la durée n'est pas définie dans les 10 secondes ou si la valeur est 0 au terme des 10 secondes suivant la dernière pression sur les touches (-) ou (+), la minuterie s'arrête.

Démarrage de la minuterie

Le compte à rebours commence au terme du réglage des zones de cuisson ou automatiquement 10 secondes après la dernière pression sur les touches (+) ou (-). Un signal sonore est émis et l'écran affiche la puissance de la zone de cuisson. Un point indique que le minutage est actif.

! Pour modifier le temps, répétez la procédure ci-dessus.

! Appuyez et maintenez les touches + et - enfoncée pour augmenter les valeurs.

Fin du compte à rebours

Au terme du délai, la zone de cuisson temporisée s'éteint et un zéro clignote à l'écran. Un signal sonore est émis pendant une minute.

Vous pouvez arrêter l'alarme en appuyant sur n'importe quelle touche du panneau de contrôle.

Verrouillage du panneau de contrôle

Lorsque la plaque de cuisson est active, vous pouvez verrouiller les boutons du four pour éviter les changements accidentels (enfants, nettoyage, etc.).

Appuyez sur le bouton  pour verrouiller le panneau de commande : - l'icône s'allumera et un signal sonore sera émis.

Pour utiliser les commandes (par ex., pour interrompre la cuisson), vous devez désactiver cette fonction. Appuyez

sur le bouton  pendant quelques minutes pour éteindre l'icône et annuler le verrouillage.

Toutes les touches permettant la sélection de la zone de cuisson seront verrouillées si la plaque est hors tension si le verrou est enclenché si une erreur s'est produite.

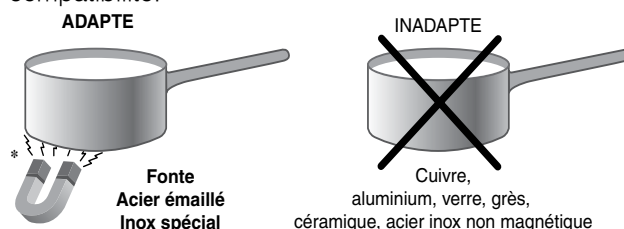
Mise hors tension de la plaque de cuisson

Appuyez sur le bouton  pour mettre l'appareil hors tension. N'utilisez pas uniquement le capteur de casserole.

Si le verrou est actif, les commandes restent verrouillées jusqu'à la mise sous tension de la plaque. Pour réactiver la plaque, vous devez d'abord annuler le verrouillage.

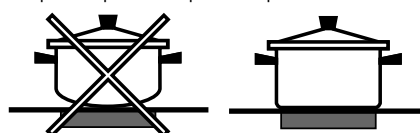
Conseils pratiques sur l'utilisation de l'appareil

! Utilisez des ustensiles dont les composants sont compatibles avec le principe de l'induction (matériau ferromagnétique). Nous conseillons particulièrement les casseroles à base de fonte, acier revêtu ou inox spécial adapté à l'induction. Utilisez un aimant pour tester la compatibilité.

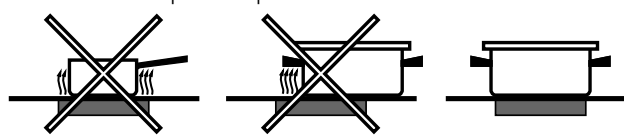


Pour obtenir les meilleurs résultats :

- Utilisez des casseroles dont la base est épaisse et plate pour exploiter pleinement la zone de cuisson.



- Utilisez toujours des casseroles dont le diamètre est suffisamment large pour couvrir intégralement la zone de cuisson pour exploiter toute la chaleur émise.



- Veillez à ce que la base de la casserole soit propre et sèche pour garantir la durée de vie des zones de cuisson et des casseroles.
- Evitez d'utiliser des casseroles qui ont été employées sur des fourneaux au gaz : la concentration de la chaleur sur les fourneaux au gaz peut parfois déformer la base de la casserole, provoquant ainsi des problèmes d'adhérence.

Dispositifs de sécurité

Capteur de casserole

Chaque zone de cuisson est dotée d'un capteur de casserole. La plaque chauffe uniquement lorsqu'une casserole d'une taille suffisante y est placée.

Le symbole "u" s'affiche si la zone de cuisson sélectionnée et la casserole n'y est pas placée ou :

- En présence d'une casserole incompatible
- Une casserole dont le diamètre est trop petit
- La casserole a été retirée.

Après 10 secondes sans casserole, un signal sonore est émis.

Après 60 secondes sans casserole, le fourneau s'arrête.

Protection contre la surchauffe

En cas de surchauffe des éléments électroniques, le chiffre représentant la puissance commence à clignoter et la lettre "c" s'affiche à l'écran. Lorsque la température atteint un niveau adéquat, le message disparaît et la plaque peut être réutilisée.

Commutateur de sécurité

L'appareil dispose d'un commutateur de sécurité qui désactive automatiquement les zones de cuisson si elles ont fonctionné pendant un certain temps à une puissance donnée. Lorsque le commutateur de sécurité a été activé,



l'écran affiche "0".

Par exemple, la zone arrière droite est réglée sur 5. Elle s'arrêtera après 5 heures de fonctionnement continu. La zone avant gauche est réglée sur 2 et s'arrêtera après 8 heures.

Lorsqu'une ou plusieurs touches sont activées pendant plus de 10 secondes, le panneau de commande s'arrête.

Un signal sonore est émis toutes les 10 secondes lorsque les touches sont activées.

Si toutes les zones sont à 0 pendant 10 secondes, la plaque de cuisson s'arrête.

Si la désactivation est due à une activation inopinée des touches, le panneau de commande se comporte comme ci-dessus.

Signal sonore

Ce signal indique plusieurs problèmes :

- Un objet (casserole, etc.) a été placé sur le panneau de commande pendant plus de 10 secondes.
- Quelque chose a été renversé sur le panneau de commande.
- Vous avez appuyé trop longtemps sur un bouton. Tous les éléments ci-dessus peuvent amener la plaque à émettre un signal sonore. Réglez le problème pour arrêter le signal sonore. Si le problème n'est pas résolu, l'avertisseur continuera de sonner et la plaque sera désactivée.

Erreurs et alertes

Si une erreur est détectée, l'appareil ou la zone de cuisson sont désactivés et un signal sonore est émis (si au moins une zone de cuisson est active). Tous les écrans affichent la lettre "F" et un code d'erreur (chiffre ou lettre). Si le problème n'est pas résolu, contactez l'assistance technique.

Puissance	Durée limite de fonctionnement
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Foyers	I 64I 6C6A /FR
	Puissance (en W)
Arrière gauche	I 1200 - B1600
Arrière droit	I 1500 - B 2000
Avant gauche	I 1500 - B 2000
Avant droit	I 1200 - B1600
Puissance totale	7200

Foyers	IC 63I 6C6A /FR
	Puissance (en W)
Arrière droit	I 1500 - B 2000
Central gauche	I 1500 - B 2000
Avant droit	I 1200 - B1600
Puissance totale	5600

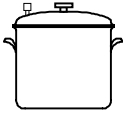
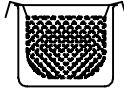
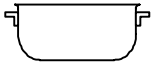
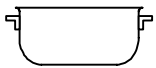
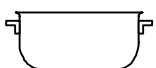
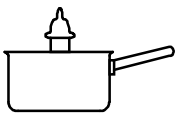
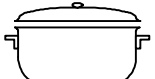
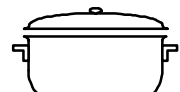
Légende :

I = foyer à induction simple

B = booster: le foyer peut être suralimenté.

* = la puissance maximale est limitée tant que le booster est activé sur le foyer arrière correspondant (voir Mise en marche et Utilisation).

Conseils utiles pour la cuisson

Cuisson très vive	9 8	 Mise en pression Autocuiseur	 Friture
		 Grillade	 Ebullition
Cuisson vive	8 7	 Crepes	 Saise et coloration (Rotis, Steak, Escalope, Filets de poisson, Oeufs au plat)
Cuisson moyenne	7 6	 Réduction rapide (Sauce liquides) Eau Frémissante (Pates, Riz, Légumes) Lait	
		 Réduction lente (Sauce épaisses)	
	5 4	 Cuisson au bain-marie	 Cuisson Autocuiseur après chuchotement
Cuisson douce	3 2	 Mijotage (Ragouts)	 Réchauffage des préparations
Cuisson très douce	1 -	 Sauce chocolat	 Maintien au chaud

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

Sécurité générale

- **Ces instructions ne sont valables que pour les pays dont les symboles figurent dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation de l'appareil.**
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit à l'abri, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides ou si l'on est pieds nus.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- Cette notice concerne un appareil classe 1 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre deux meubles).
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de l'appareil.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Ne pas poser de casseroles instables ou déformées sur les foyers pour éviter tout risque de renversement. Placer les casseroles sur le plan de cuisson, manches tournés vers l'intérieur, pour éviter de les heurter par mégarde.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence, etc.) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche de rangement du bas ou dans le four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Quand l'appareil n'est pas utilisé, s'assurer que les boutons sont bien sur la position 0.
- Ne tirez surtout pas sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Faire appel au service d'assistance.
- Ne pas poser d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
- Le plan vitrocéramique résiste aux chocs mécaniques, il peut toutefois se fendre (ou même se briser) sous l'effet d'un choc provoqué par un objet pointu, tel qu'un ustensile par exemple. Dans ce cas, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique et s'adresser à un centre d'assistance technique.
- Si la surface de la table est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Ne pas oublier que la température des foyers reste assez élevée pendant trente minutes au moins après leur extinction. La chaleur résiduelle est aussi signalée par un voyant (voir Mise en marche et Utilisation).
- Garder à bonne distance de la table de cuisson tout objet qui pourrait fondre, des objets en plastique ou en aluminium par exemple, ou des produits à haute teneur en sucre. Faire très attention aux emballages, au film plastique et au papier aluminium : au contact des surfaces encore chaudes ou tièdes, ils risquent d'endommager gravement la table.
- S'assurer que les manches des casseroles soient toujours tournés vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout risque d'accident.
- Ne tirez surtout pas sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table, ils risquent de devenir brûlants.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins quelles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou quelles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- Eviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.

- Si la cuisinière est installée sur un socle, prendre les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.

- **Avis à toute personne portant un pacemaker ou autre implant médical actif :**

La table est conforme à toutes les réglementations en matière d'interférences électromagnétiques.

Par conséquent, ce produit est parfaitement conforme à toutes les dispositions légales (directives 89/336/CEE). Il a été conçu de manière à ne pas provoquer d'interférences à d'autres appareils électriques utilisés, pourvu que ceux-ci soient également conformes aux réglementations susmentionnées.

La table induction génère des champs électromagnétiques à courte portée.

Afin d'éviter tout risque d'interférence entre la table de cuisson et le pacemaker, ce dernier devra être fabriqué conformément à la réglementation en vigueur.

A ce propos, nous ne pouvons assurer que la conformité de notre produit. Pour tous renseignements quant à la conformité ou à des problèmes éventuels d'incompatibilité, prière de s'adresser à son médecin traitant ou au fabricant du pacemaker.

- Après utilisation, éteindre la table de cuisson à l'aide de son dispositif de commande et ne pas se fier uniquement à son détecteur de casserole.



Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective.

Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la "cuisson différée" (*voir Programmes*), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour les cuissons au TOURNEBROCHE et ROTISSERIE, nous recommandons de garder la porte du four fermée : les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

! Ce produit est conforme à la nouvelle Directive Européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode standby.

Sans opérations pendant 2 minutes, après l'extinction des voyants de chaleur résiduelle et l'arrêt du ventilateur (si existants), l'appareil se place automatiquement en "off mode".

Pour remettre l'appareil en mode de fonctionnement normal, appuyer sur la touche ON/OFF.

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage du four

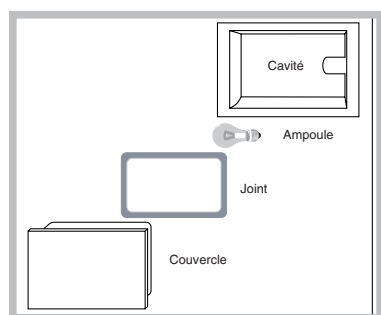
! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.
- Pour éliminer la graisse et la saleté du tableau de bord, le nettoyer avec une éponge non abrasive ou avec un chiffon doux.
- Des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs contenant du phosphore. Nous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer.

Contrôler les joints du four

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :

1. enlever le couvercle en verre à l'aide d'un tournevis.

2. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : puissance 15 W, culot E 14. Remettre le couvercle en place en prenant bien soin de repositionner correctement le joint (voir figure).

! Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique

! Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que des bombes aérosols pour grilloirs et fours, des détacheurs et dérouilleurs, des poudres à récurer ou des éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

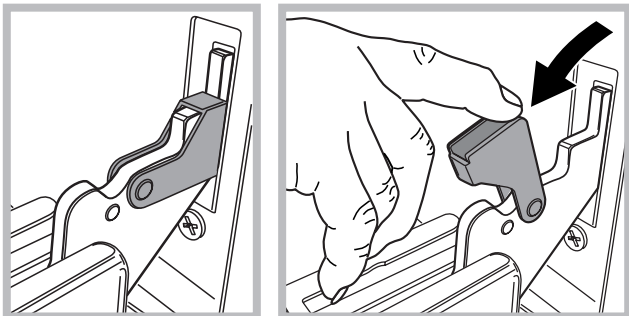
- Pour un entretien courant, passer une éponge humide sur la surface de la table et essuyer avec du papier essuie-tout.
- Si la table est sale, frotter avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincer et essuyer.
- Pour enlever les salissures en relief, utiliser un grattoir spécial (pas fourni avec l'appareil). Intervenir dès que possible, ne pas attendre que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spéciale verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Tout objet, matière plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur la table de cuisson doit être aussitôt enlevé à l'aide du grattoir tant que la surface est encore chaude.
- Une fois que la table est propre, elle peut être traitée avec un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérer de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.
- Prendre soin de toujours bien rincer à l'eau claire et d'essuyer la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

Produits de nettoyage spéciaux pour vitrocéramique	Où les acheter
Raclette à lames et lames de rechange	Bricolage et quincaillerie
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Autres produits pour vitrocéramique	Articles ménagers Bricolage Quincaillerie Supermarchés

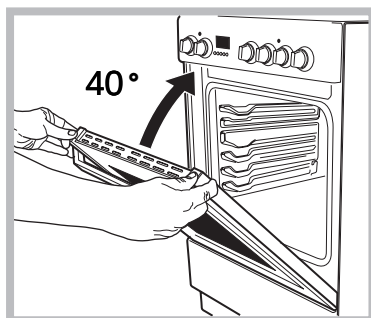
*N'existe que sur certains modèles

Démontage et remontage de la porte du four :

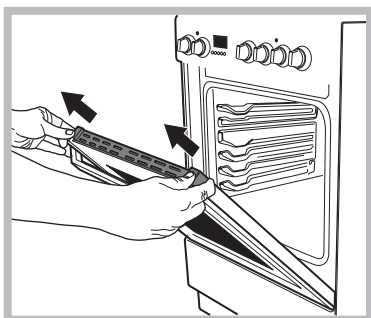
1. Ouvrir la porte
2. Faire pivoter à l'arrière les crochets des charnières de la porte du four (voir photo)



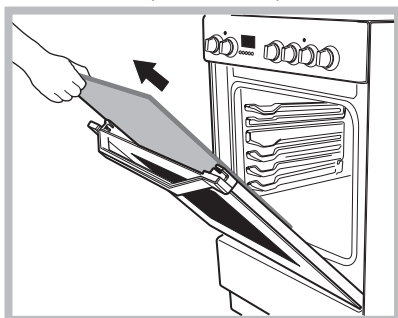
3. Refermer la porte jusqu'à l'arrêt du crochet (la porte restera ouverte à 40° environ) (voir photo)



4. Appuyer sur les deux boutons placés sur le profil supérieur et retirer le profil (voir photo)



5. Retirer la plaque de verre, procéder au nettoyage comme indiqué au chapitre : « Nettoyage et entretien

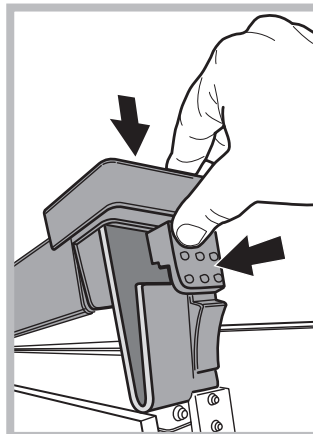


6. Remonter la vitre.

AVERTISSEMENT: Le four ne doit pas être utilisé avec la porte du four en verre enlevé.

AVERTISSEMENT: Réassembler le verre correctement afin que le signe sur le verre est correctement lisible.

7. Remonter le profil, un clic signale si la pièce est positionnée comme il faut.
8. Ouvrir la porte complètement.
9. Refermer les cavaliers (voir photo)



10. Il est à présent possible de fermer complètement la porte, pour faire fonctionner le four.

Nettoyage automatique du four par catalyse*

Dans certains modèles de four, les parois verticales intérieures sont revêtues d'un émail poreux dit émail catalytique. Il a pour propriété de détruire les corps gras sous l'effet de la chaleur. Ceci est possible quand la température des parois dépasse 170°C.

En fin de cuisson, s'il y a encore des traces de graisse sur les parois catalytiques, continuez à faire fonctionner le four, à vide, porte fermée, en amenant le bouton FOUR sur la position MAX, pendant un laps de temps compris entre 60 et 90 minutes selon le degré de salissure. Vous pouvez accélérer le dégraissage en nettoyant les projections alimentaires plus importantes avec un peu d'eau chaude et une brosse souple.

! L'émail catalytique est résistant mais il faut éviter :
de gratter l'émail avec des objets tranchants (couteaux...)
et d'utiliser des détergents ou des produits de nettoyage abrasifs, les propriétés autonettoyantes de l'émail risqueraient autrement d'être détruites irrémédiablement.

Assistance

Attention :

L'appareil monte un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme : " F " suivi des chiffres.

Contactez alors un service d'assistance technique.

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Indiquer :

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.);
- Son numéro de série (S/N).

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

*N'existe que sur certains modèles