

MANUEL



ROSIERES

RIM94TC1X

NOTICE D'UTILISATION



[Tous nos Tutos vidéo](#)



[Tous nos magasins](#)



[Communauté SAV Darty](#)

ROSIÈRES

CUISINIÈRE EN VITROCÉRAMIQUE (TABLE DE TRAVAIL À INDUCTION)
CONSEILS POUR L'INSTALLATION - MODE D'EMPLOI

FR

- RIM94TC1X
- RIM94TC1A

Cher Client

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix.

Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction.

Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette NOTICE D'UTILISATION.

Les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir toutes les qualités de votre nouvel appareil.

Cette cuisinière devra être destinée seulement à l'utilisation pour laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments.

Toute autre utilisation doit être retenue incorrecte et dangereuse.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de l'appareil.



DECLARATION DE CONFORMITE CE

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé uniquement comme appareil de cuisson. Tout autre usage (chauffage de locaux) est à considérer comme impropre et donc dangereux.
- Cet appareil a été conçu, fabriqué et mis sur le marché en conformité avec les:
 - Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Basse Tension" 2014/35/UE;
 - Prescriptions relatives à la protection de la Directive "Compatibilité Electromagnétique" 2014/30/UE;
 - Prescriptions de la Directive 93/68/CEE;
 - Prescriptions de la Directive 2011/65/UE.

PRECAUTIONS DE SECURITE ET CONSEILS IMPORTANTS

IMPORTANT: Cet appareil a été conçu et fabriqué uniquement pour la cuisson domestique des aliments et ne convient pas à l'usage non ménager. Cet appareil ne devrait donc pas être utilisé dans un environnement commercial. La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement non domestique, c'est-à-dire un environnement semi-commercial, commercial ou communautaire.

Lisez les instructions avec la plus grande attention avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de l'appareil.

- Cet appareil a été conçu et réalisé conformément aux normes applicables aux appareils domestiques de cuisson et respecte toutes les conditions de sécurité prévues, y compris les températures de surface.

Certaines personnes dont la peau peut s'avérer plus sensible, pourraient percevoir plus fortement la température de certains composants, qui respecte toutefois les limites autorisées par les normes.

La sécurité absolue d'un produit dépend également de son utilisation. Par conséquent, il est recommandé de faire particulièrement attention durant son utilisation, surtout en présence d'enfants.

- Après avoir éliminé l'emballage, vérifier que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au fournisseur le plus proche ou à un technicien qualifié.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillards, etc.) doivent être laissés hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium. **Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.**
- **IMPORTANT:** L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.
- Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux. Le constructeur décline toute responsabilité pour tout problème résultant de la non observation de cette règle.

- ATTENTION: cet appareil doit être installé dans un local bien aéré en conformité avec la réglementation en vigueur.
- N'utilisez pas votre appareil au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau électrique.
- MISE EN GARDE: S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.
- Eviter de toucher l'appareil les mains ou pieds mouillés.
- Eviter l'utilisation de l'appareil les pieds nus.
- Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieil appareil par un nouveau), avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable, conformément aux prescriptions en vigueur en matière de protection de la santé et de lutte contre la pollution de l'environnement. Rendre aussi inutilisables les parties susceptibles de constituer un danger, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage comme jouet.
- L'appareil a été construit avec des matériaux réutilisables. Le mettre au rebut en suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Rendre l'appareil inutilisable: couper le câble d'alimentation.
- Après avoir utilisé l'appareil, vérifier que les manettes de commande sont sur la position de fermeture.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance ou être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans minimum et des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, inexpérimentées ou ignorantes, sous surveillance ou après avoir reçu des instructions relatives à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et à condition de comprendre les risques impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

- Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.
- AVERTISSEMENT: L'appareil et ses parties accessibles chauffent en cours d'utilisation; ils restent chauds pendant un certain temps après utilisation.
 - Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants (sur la table cuisson et à l'intérieur du four).
 - La porte est chaude, utiliser la poignée.
 - Pour éviter les brûlures, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les fils électriques d'autres appareils électroménagers, qui sont utilisés au voisinage de l'appareil, ne doivent pas venir au contact de la table de cuisson chaude ou se trouver coincés dans la porte chaude du four.
- AVERTISSEMENT: Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie. N'ESSAYEZ JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- AVERTISSEMENT: Risque d'incendie: n'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- AVERTISSEMENT: Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit. Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.
- PREMIERE UTILISATION DU FOUR - il est conseillé d'effectuer les opérations suivantes:
 - Equiper l'intérieur du four comme décrit dans le chapitre "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
 - Allumer le four vide à la puissance maximale pour éliminer les traces de graisse des éléments chauffants.
 - Débrancher l'appareil du réseau électrique, laisser refroidir le four et nettoyer l'intérieur de la cavité avec un chiffon imprégné d'eau et de détergent neutre; puis essuyer parfaitement.

- AVERTISSEMENT: N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four: ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.
- Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium les parois ou le fond du four. Ne pas poser la lèchefrite ou des accessoires sur la sole du four.
- Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium la table de cuisson.
- RISQUE D'INCENDIE! Ne placer aucun matériau inflammable dans le four ou dans le compartiment de rangement.
- Ne posez pas ou ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson en vitrocéramique.
- Ne pas laisser tomber sur la table de cuisson en vitrocéramique d'objets lourds ou pointus.
- Ne pas gratter la table de cuisson avec des objets coupants ou pointus. Ne pas utiliser la table en vitrocéramique comme plan d'appui.
- Utilisez des gants de cuisinier ou autre protection pour manipuler des surfaces brûlantes telles que les grilles du four ou les plats.
- Risque d'incendie: Ne pas accrocher des serviettes, torchons ou autres objets sur l'appareil ou sur sa poignée.
- Nettoyer le four régulièrement; ne pas permettre l'accumulation de graisses ou d'huiles sur la sole du four ou dans les accessoires. Sécher tout liquide renversé.
- Ne montez pas sur la cuisinière ou sur la porte du four ouverte.
- Ouvrez la porte du four avec prudence. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre en place les aliments. Vous risqueriez de vous brûler ou de vous ébouillanter.
- MANIPULATION PRUDENTE DES ALIMENTS: Laissez les aliments dans le four le moins longtemps possible avant et après la cuisson. Ceci afin d'éviter leur contamination par des organismes susceptibles d'entraîner des risques d'empoisonnement alimentaire. Prenez des précautions particulières par temps chaud.
- ATTENTION: NE PAS soulever la cuisinière par la poignée.
- AVERTISSEMENT: Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.

- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.
 - Les accessoires du four (par exemple la grille de four) doivent être installé correctement, comme indiqué à la page 45.
 - **TRÈS IMPORTANT:** Les grilles du four (pour certains produits, une seule grille est fournie) n'ont pas été conçues pour placer les aliments directement sur la grille elle-même. Lors de la cuisson, placez toujours les aliments dans des récipients appropriés ou utilisez des matériaux spécifiques propres au contact alimentaire.
 - Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
 - Si l'appareil n'est pas équipé d'un cordon d'alimentation et d'une fiche, ou d'autres moyens de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une séparation des contacts dans tous les pôles qui assurent une déconnexion complète dans des conditions de surtension de catégorie III, les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
 - **AVERTISSEMENT:** l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
Il faut veiller à éviter de toucher les éléments chauffants.
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.
 - **AVERTISSEMENT:** n'utilisez que les protections de la plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant appropriées ou les protections de la plaque de cuisson incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.
-
- **ZONES DE CUISSON A INDUCTION:**
 - Ne pas poser d'objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles de casseroles sur la table de cuisson car ils sont conducteurs.
 - N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal (par exemple louches). Il est préférable d'utiliser d'ustensiles de cuisine en plastique ou en bois.

- Adapter la grandeur de la casserole à celle de la zone de cuisson (voir “diamètre casserole minimum recommandé”). N'utilisez pas une petite casserole sur une grande zone, mais au contraire couvrez entièrement la zone de cuisson avec une casserole ayant la dimension nécessaire. Placez toujours la casserole au milieu de la zone de cuisson.
- N'utilisez pas de casserole défectueuse avec un fond déformé.
- Utilisez des casseroles adaptées pour la cuisson à induction.
- Maintenir une distance de 5 à 10 cm à la plaque de cuisson pour réduire l'exposition au champ magnétique. Quand possible utiliser les zones des cuisson derrières.
- Les objets magnétisables (par exemple cartes de crédits, disquettes informatiques, cartes de mémoire) et les instruments électroniques (par exemple ordinateurs) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de la plaque de cuisson.
- Le chauffage de boîtes magnétiques est interdit! Les boîtes fermées peuvent exploser sous l'effet d'une pression excessive durant leur chauffage. Un risque d'incendie est également présent avec des boîtes ouvertes puisque la protection intégrée de température n'est pas en mesure de fonctionner.
- AVERTISSEMENT IMPORTANT: La plaque de cuisson à induction est conforme aux Normes Européennes pour les appareils d'usage domestique. Par conséquent elle ne devrait pas interférer avec des autres unités électroniques. Les personnes qui portent un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical électronique doivent vérifier avec leur médecin si elles peuvent utiliser une plaque de cuisson à induction (et vérifier les possibles interférences avec les dispositifs médicaux électroniques).

ETIQUETAGE ENERGETIQUE/ECOCONCEPTION

- Règlement délégué (UE) N° 65/2014 de la commission (complétant la directive 2010/30/UE du Parlement Européen et du Conseil).
- Règlement (UE) N° 66/2014 de la commission (portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil).

Référence aux méthodes de calcul et de mesure utilisées pour s'assurer de la conformité aux exigences précitées:

- Norme EN 60350-1 (fours électriques).
- Norme EN 60350-2 (plaques de cuisson: zones et/ou aires de cuisson électriques).

CONSEILS POUR DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE PENDANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

FOUR

- Vérifier toujours la fermeture parfaite de la porte du four et vérifier aussi si le joint de la porte est propre et bien en ordre. Pendant la cuisson, ouvrir la porte du four seulement si strictement nécessaire pour éviter la perte de chaleur (pour certaines fonctions il pourrait être nécessaire d'utiliser le four avec porte entrouverte, consultez les instructions pour le fonctionnement du four).
- Interrompre le chauffage 5-10 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.
- Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

PLAQUE DE CUISSON

ZONES DE CUISSON A INDUCTION

- Cuire si possible avec un couvercle pour économiser de l'énergie électrique.
- Dès que l'on a obtenu l'ébullition, réduire la puissance selon l'intensité de chauffage désirée.
- Utilisez des casseroles adaptées pour la cuisson à induction. Il y a dans le marché des casseroles avec une surface ferromagnétique réelle qui est bien petite par rapport au diamètre de la casserole. Éviter d'utiliser ces casseroles parce que la table à induction pourrait ne pas fonctionner correctement ou pourrait s'endommager.
- Utiliser des casseroles/cafetières moka avec un fond épais et complètement plat. N'utiliser pas des casseroles/cafetières moka avec fond concave ou convexe, ceux-ci pourraient provoquer une surchauffe de la zone de cuisson.
- Important: N'utiliser pas d'adaptateurs pour les casseroles/cafetières moka.

AVERTISSEMENTS POUR L'ELIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2012/19/UE.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA
Downloaded/printed on Agora software : 22/01/2025
by customer : DARTYSASDIF 93145
AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA

Conseils à l'installateur

IMPORTANT:

- Cet appareil est conçu et fabriqué dans l'unique but de cuire des aliments localement (à la maison) et ne convient pas à une application non domestique. Par conséquent, il ne doit pas être utilisé dans un environnement commercial.
La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement autre que domestique (par ex. semi-commercial, commercial ou communautaire).
- L'installation, le réglage et la transformation de cet appareil, doivent être effectués par un installateur qualifié en conformité aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.
Le manque de respect de cette règle annule la garantie.
- Une installation erronée, pour laquelle le constructeur n'accepte aucune responsabilité, peut causer des lésions personnelles ou des dommages.
- Cet appareil doit être entretenu seulement par un personnel autorisé.
- Toutes les interventions doivent être effectuées, lorsque l'appareil est débranché.
- **IMPORTANT: L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.**
- **Les parois du meuble ne doivent pas dépasser la hauteur du plan de travail et doivent résister à une température de 70°C au delà de la température ambiante.**
- **Nous signalons que l'adhésif qui joint la matière plastique stratifiée au meuble doit résister à des températures d'au moins 150°C afin d'éviter la séparation.**
- **Eviter l'installation à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux).**
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium.
Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.

AVERTISSEMENT

Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit.

Toutefois, vous devez porter une attention particulière au dessous de l'appareil, car cet endroit n'est pas conçu pour être touché et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

1 INSTALLATION

Si la cuisinière est installée près d'un meuble qui est plus haut que le dessus de la table de travail de la cuisinière, un espace d'au moins 50 mm doit être aménagé entre le côté de la cuisinière et le meuble (fig. 1.1).

Les parois des meubles doivent pouvoir résister à une température de 150°C

N'installez pas de rideaux immédiatement derrière l'appareil ni à moins de 500 mm des côtés.

Les parois du mobilier adjacent à la cuisinière doivent être obligatoirement de matière résistante à la chaleur.

Les parois du meuble ne doivent pas dépasser la hauteur du plan de travail et doivent résister à une température de 70°C au delà de la température ambiante.

Eviter l'installation à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux).

Si la cuisinière est placée sur un socle, il faut prendre des mesures pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

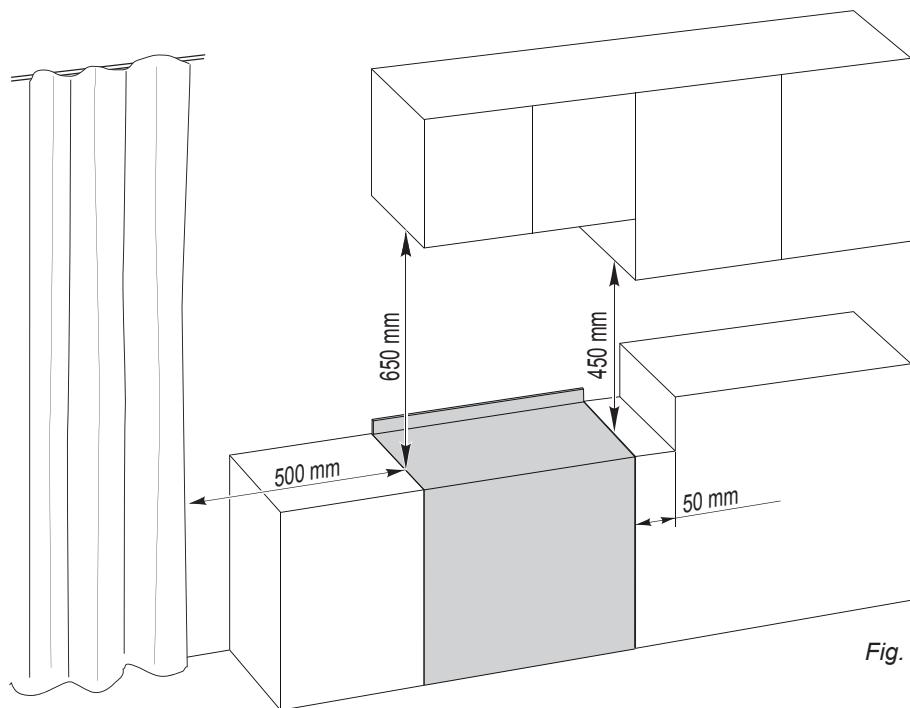


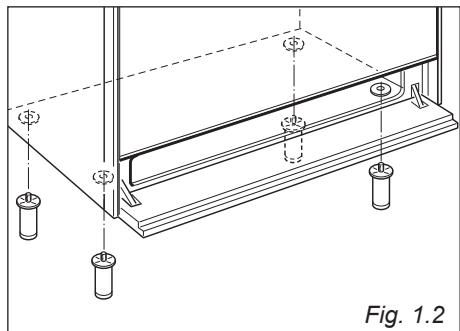
Fig. 1.1

INSTALLATION DES PIEDS REGLABLES

Les pieds réglables doivent être montés à la base de la cuisinière avant son utilisation.

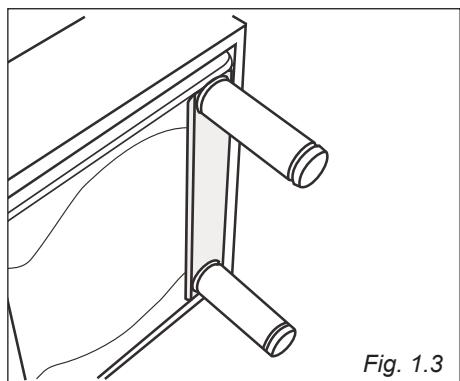
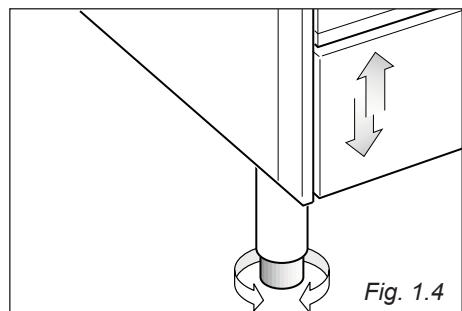
Faire reposer l'arrière de la cuisinière sur un morceau de l'emballage en polystyrène, pour découvrir la base pour l'installation des pieds.

Fixer les 4 pieds en les vissant à fond sur les supports de la base comme indiqué sur la figure 1.2, 1.3.



MISE A NIVEAU DE LA CUISINIÈRE

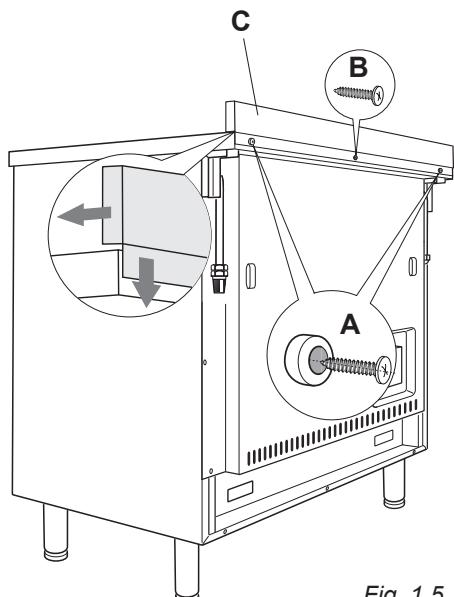
La cuisinière peut être mise à niveau, en VISSANT ou DEVISSANT les extrémités inférieures des pieds (fig. 1.4)



MONTAGE DU DOSSERET

(FOURNI POUR CERTAINS MODELES UNIQUEMENT)

- Enlever les entretoises “A” (fig. 1.5) en devissant la vis de fixation.
- Enlever la vis “B”.
- Appliquer le dosseret comme illustré dans la figure et le fixer avec la vis centrale “B” et les deux vis latérales en interposant les entretoises “A” (fig. 1.5).



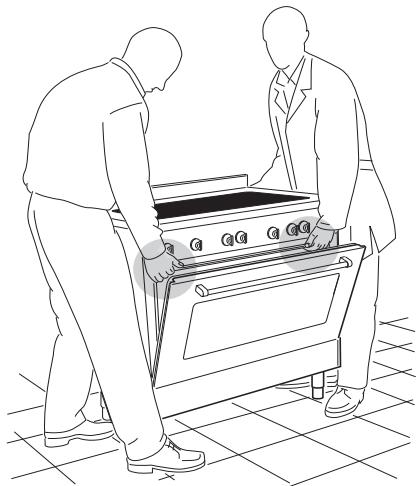


Fig. 1.6

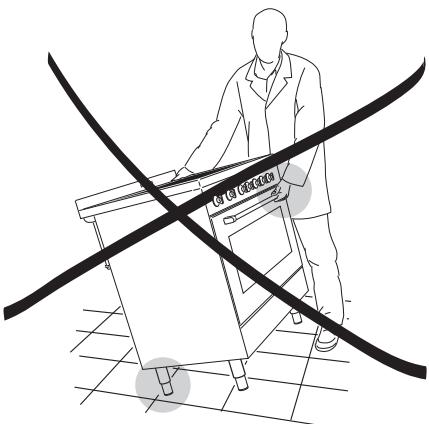


Fig. 1.7

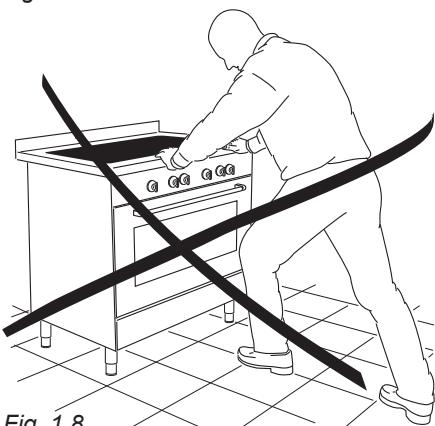


Fig. 1.8

DEPLACEMENT DE LA CUISINIÈRE

AVERTISSEMENT

Pour remettre la cuisinière dans la position verticale, s'y prendre toujours à deux pour effectuer cette manœuvre, afin d'éviter d'endommager les pieds d'appui et les parois en acier (fig. 1.6).

AVERTISSEMENT

Attention: NE PAS SOULEVER la cuisinière par la poignée de la porte, pour la déplacer (fig. 1.7).

AVERTISSEMENT

Pour déplacer la cuisinière dans sa position définitive, NE PAS LA TRAINER (fig. 1.8)

Soulever les pieds du sol (fig. 1.6).

EQUERRE ANTI-BASCULEMENT

Avertissement : une équerre doit être installée à l'arrière de l'appareil et fixée solidement au mur afin d'empêcher tout basculement accidentel de la cuisinière.

Pour installer l'équerre anti-basculement :

1. Une fois que vous avez décidé où installer la cuisinière, faites deux marques sur le mur; ces marques correspondent aux endroits où les 2 vis de l'équerre anti-basculement doivent être vissées. Suivez les indications présentées sur le schéma 1.9.
2. Percez deux trous de 8 mm de diamètre dans le mur et introduisez les chevilles en plastique fournies.

Important ! Avant de percer, assurez-vous de n'endommager aucun tuyau ou fil électrique.

3. Fixez l'équerre anti-basculement à l'aide des 2 vis fournies, mais sans les serrer.
4. Déplacez la cuisinière près du mur et ajustez la hauteur de l'équerre anti-basculement de sorte qu'elle puisse entrer dans l'emplacement prévu à l'arrière de la cuisinière, comme sur le schéma 1.9.
5. Serrez les vis qui maintiennent l'équerre anti-basculement en place.
6. Poussez la cuisinière contre le mur de sorte que l'équerre anti-basculement s'introduise entièrement dans l'emplacement prévu à l'arrière de la cuisinière.

Attention!

Lorsque Vous faites glisser la cuisinière en place, faire beaucoup d'attention à ne pas coincer le câble d'alimentation dans l'équerre anti-basculement.

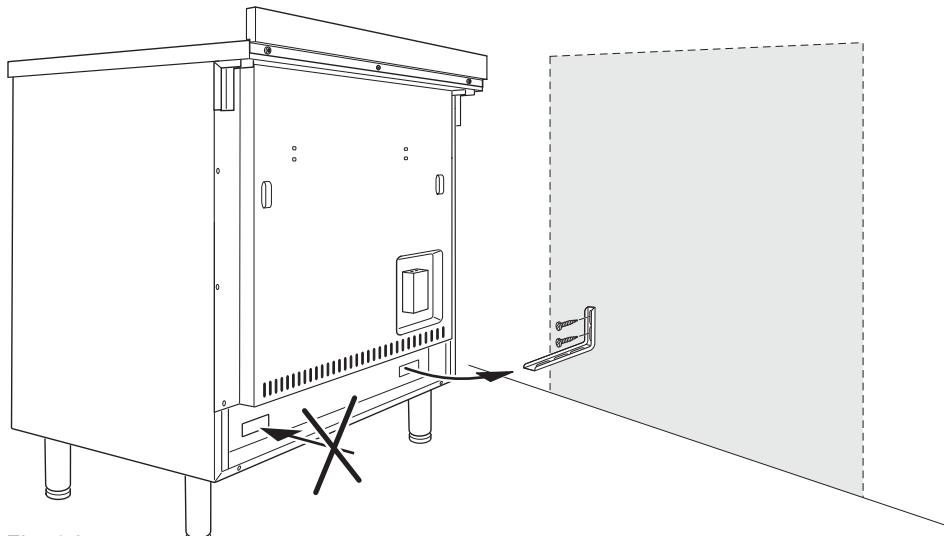


Fig. 1.9

2 PARTIE ELECTRIQUE

IMPORTANT: L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié conformément aux normes locales en vigueur et suivant les instructions du constructeur. Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses.

Le constructeur ne peut pas être considéré responsable si cette situation se vérifie.

Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil il faut absolument le déconnecter du réseau.

La mise à terre de l'appareil est obligatoire.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, dérivant de la non-observation de cette condition.

Dès que l'on remarque une fente sur le gril, débrancher immédiatement l'appareil et appeler le Service Après -Vente.

CONSIDERATIONS GENERALES

- Le branchement au réseau électrique doit être exécuté par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau électrique en vérifiant d'abord que la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaquette signalétique; et que la section des câbles puisse supporter la charge indiquée sur la plaquette.
- Si l'appareil est fourni sans fiche d'alimentation et si l'on n'effectue pas un branchement direct au secteur, il faudra monter une fiche normalisée adaptée à la charge.
- La fiche doit être branchée à une prise reliée au réseau de terre conformément aux normes de sécurité.
- On peut raccorder directement l'appareil au réseau, en interposant entre le réseau et celui-ci un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture de 3 mm au moins entre les contacts.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être mis de façon à ne dépasser en aucun point la température de 50 degrés C.
- La prise et l'interrupteur doivent être accessibles quand le four est installé.

N.B. Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffements ou des brûlures.

Si l'installation électrique doit être modifiée pour le branchement ou si la prise et la fiche sont incompatibles, faire appel à une personne hautement qualifiée.

Ce dernier doit surtout s'assurer que la section des câbles de la prise soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.

RACCORDEMENT DU CABLE D'ALIMENTATION

IMPORTANT: Cet appareil doit être installé et raccordé à l'alimentation électrique uniquement par une personne qualifiée.

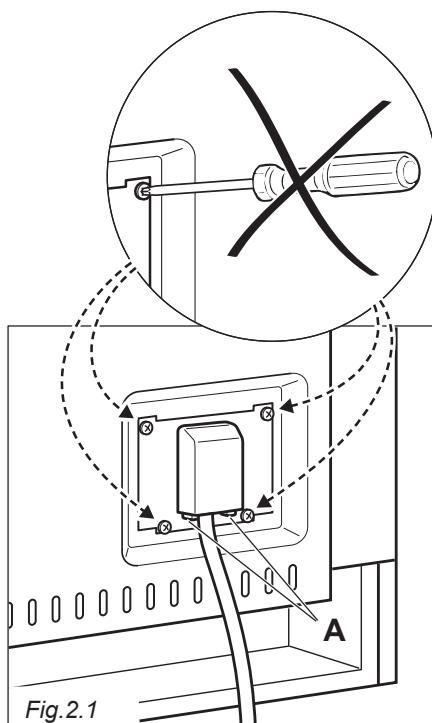
ATTENTION: Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Service Après-Vente afin d'éviter tout danger

Pour le branchement du câble d'alimentation à la cuisinière, procéder de la façon suivante:

- Détacher le couvercle du bornier, en introduisant un tournevis dans les deux crochets "A" (fig. 2.1).
- Dévisser la vis "D" et ouvrir complètement le serre-câble "E" (fig. 2.2).
- Placer les bornes "F" sur la boîte à bornes "G" (figs. 2.2) suivant les schémas sur la fig. 2.3.
- Raccorder les câbles de la phase, du neutre et de terre à la borne terminale "G" selon les schémas électriques de la figure fig. 2.3.
- Elonger le câble d'alimentation et le bloquer avec le serre-câble "E" (en vissant la vis "D").
- Fermer le couvercle de la boîte à bornes (vérifier que les deux crochets "A" soient correctement bloqués).

Remarque: Le conducteur de terre doit être environ 3 cm plus long que les autres.

IMPORTANT: Pour raccorder le câble d'alimentation, NE PAS dévisser les vis qui fixent le couvercle à l'arrière de la borne terminale.



SECTION DU CABLE D'ALIMENTATION

"TYPE H05RR-F ou H05VV-F"

220-240 V ac 3 x 6 mm² (**)

380-415 V 3N ac 5 x 2,5 mm² (**)

380-415 V 2N ac 4 x 6 mm² (**)

(**) Raccordement par boîte de connexion murale

- Facteur de contemporanéité appliquée.
- Un facteur de simultanéité peut s'appliquer à la charge totale de l'appareil seulement par du personnel qualifié.

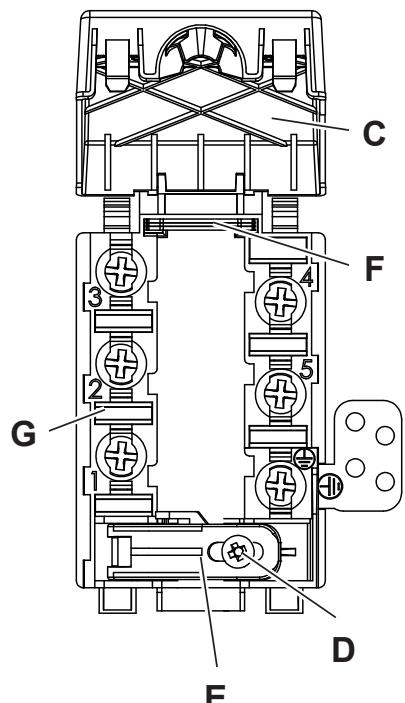
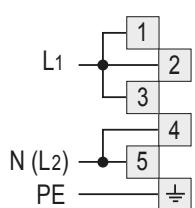
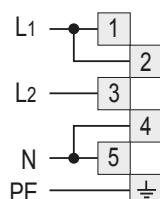


Fig. 2.2

220-240 V ac



380-415 V 2N ac



380-415 V 3N ac

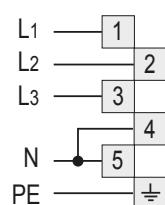


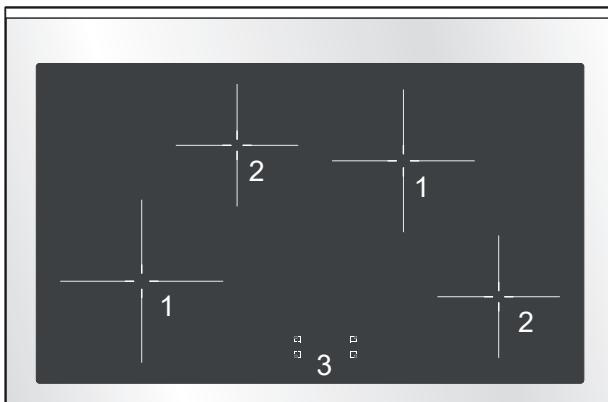
Fig. 2.3

Conseil pour les utilisateurs

1

TABLE DE TRAVAIL

Fig. 1.1



ZONES DE CUISSON

- | | | |
|--------------------------------|----------------------|---|
| 1. Zone de cuisson à induction | \varnothing 200 mm | Puissance Nominale: 2300 W
Puissance Booster: 3000 W |
| 2. Zone de cuisson à induction | \varnothing 160 mm | Puissance Nominale: 1400 W |
| 3. Display zones de cuisson | | |

Remarque: Les Puissances Nominales et Booster peuvent changer selon la taille et la matière de la casserole sur la zone de cuisson

Attention: Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium la table de cuisson.

Attention:

Débrancher l'appareil du circuit électrique si la vitrocéramique est fendue et contacter le Service Après-Vente.

Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur les plaques car ils peuvent devenir chauds.

2

TABLEAU DE BORD

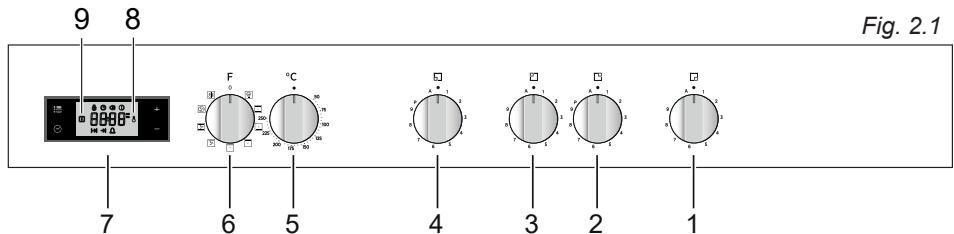


Fig. 2.1

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. Manette commande zone de cuisson avant droite
2. Manette commande zone de cuisson arrière droite
3. Manette commande zone de cuisson arrière gauche
4. Manette commande zone de cuisson avant gauche
5. Manette commande thermostat du four électrique
6. Manette commande sélecteur de fonctions four
7. Horloge/programmateur électronique "Touch-control"
8. Témoin de la température
9. Témoin de la ligne

NOTES: Les manettes et les symboles peuvent varier. Les symboles pourraient être imprimés sur les manettes.

Remarque: L'appareil incorpore un ventilateur de refroidissement. Le but de ce ventilateur est d'abaisser la température extérieure de l'appareil et de refroidir les composants intérieurs.

Lorsque le four est en marche, le ventilateur de refroidissement peut s'allumer et s'éteindre automatiquement en fonction de la température.

Selon le temps et les températures de cuisson, le ventilateur peut fonctionner aussi après avoir éteint l'appareil. Dans ce cas, la durée de fonctionnement dépend du temps d'utilisation du four et de la température de cuisson.

3

UTILISATION DE LA PLAQUE A INDUCTION

La plaque en vitrocéramique est formée de zones de cuisson à induction.

Ces zones, indiquées par des disques dessinés sur la surface vitrocéramique, sont contrôlées par des boutons séparés placés sur le panneau de contrôle.

Dans la partie centrale avant de la plaque, le display des zones de cuisson (composé de 4 signaux lumineux – un pour chaque zone) indique:



= Zone cuisson off (pas active)

Fig. 3.1



= Zone cuisson On (active mais pas en fonction).

Si toutes les zones sont en réglage zéro, le display s'éteint automatiquement (Zones cuisson off) après environ 10 secondes.



= Niveaux de puissance



= Fonction "Chauffage rapide"



= Fonction "Booster"



= Voyant plaque chaude



= Voyant détection casserole



= Sécurité blocage enfant

Remarque: chaque partie éclairée se réfère à une zone de cuisson.

SYSTEME DE CUISSON A INDUCTION

Lorsque votre plaque à induction est allumée et que vous choisissez une zone de cuisson, les circuits électroniques produisent des courants induits qui chauffent instantanément le fond de la casserole qui ensuite transfère la chaleur aux aliments. La cuisson se fait donc avec une très faible perte d'énergie entre la plaque à induction et les aliments.

Votre plaque à induction fonctionne uniquement si une casserole adaptée et ayant les bonnes caractéristiques est placée sur la zone de cuisson. Se référer à "RECIPIENTS/CAFÈTIERES MOKA POUR LA CUISSON A INDUCTION".

Si le symbole de détection des casseroles apparaît sur le display, votre casserole n'est adaptée et la plaque à induction ne va pas fonctionner.

Après 10 minutes sans détecter aucune casserole, la zone de cuisson se coupe automatiquement.

VOYANTS PLAQUE CHAUDE

Lorsque la température de la zone de cuisson est encore chaude, le voyant plaque chaude  s'allume sur le display pour vous signaler que la surface est chaude.

Eviter de toucher la surface de cuisson. Faire particulièrement attention aux enfants.

Lorsque le voyant  s'éclaire sur le display, il est possible de reprendre la cuisson ; tourner le bouton de contrôle sur la puissance requise.

RECIPIENTS/CAFÈTIERES MOKA POUR CUISSON A INDUCTION

Le système de cuisson à induction FONCTIONNE UNIQUEMENT si l'on utilise des récipients adaptés à la cuisson par induction (normalement indiqué par le symbole "induction" dans le fond de la casserole/cafètière moka). L'utilisation des ustensiles de cuisine qui ne sont pas adaptés à l'induction, peut causer des dommages à l'appareil.

Le fond des casseroles/cafètières moka doit être ferromagnétique pour créer le champ électromagnétique nécessaire pour le processus de chauffage (ce qui signifie qu'un aimant doit coller au fond du récipient/cafètières moka).

Les casseroles/cafètières moka réalisées avec les matériaux suivants ne sont pas adaptées:

- verre, bois, porcelaine, céramique, pierre de lave;
- acier inox pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique.

Pour vérifier si la casserole/cafètières moka est adaptée ou pas:

- Tester le fond du récipient/cafètières moka avec un aimant: si l'aimant colle, la casserole convient.
- Si vous n'avez pas d'aimant, placer une petite quantité d'eau dans la casserole/cafètières moka et la placer sur une zone de cuisson. Allumer la plaque: si le symbole  (détection casserole) apparaît sur le display de la zone de cuisson (à la place du niveau de puissance), la casserole ne convient pas.
- **Important: N'utiliser pas d'adaptateurs pour les casseroles/cafètières moka; ceci pourrait provoquer une surchauffe et le risque de dommages à l'appareil.**

Remarque importante: les zones de cuisson ne vont pas fonctionner si le diamètre du récipient est trop petit (le symbole détection casserole  apparaît sur le display de la zone de cuisson). Pour utiliser correctement les zones de cuisson, suivre les indications reprises dans le tableau suivant.

Zone de cuisson	Diamètre casserole minimum recommandé
Avant droit Ø 160 mm	110 mm
Arrière droit Ø 200 mm	145 mm
Arrière gauche Ø 160 mm	110 mm
Avant gauche Ø 200 mm	145 mm

IMPORTANT: il existe sur le marché des casseroles de mauvaise qualité ou qui présentent une surface ferromagnétique effective bien inférieure par rapport à leur diamètre. Éviter d'utiliser ces casseroles parce que la table à induction pourrait ne pas fonctionner correctement ou pourrait s'endommager.

Attention: La casserole/cafètières moka doit toujours être centrée au milieu de la zone de cuisson. Il est possible d'utiliser des casseroles/cafètières moka surdimensionnées mais le fond de la casserole/cafètières moka ne doit pas toucher l'autre zone de cuisson. Utiliser toujours des casseroles/cafètières moka avec fond épais, parfaitement plat.

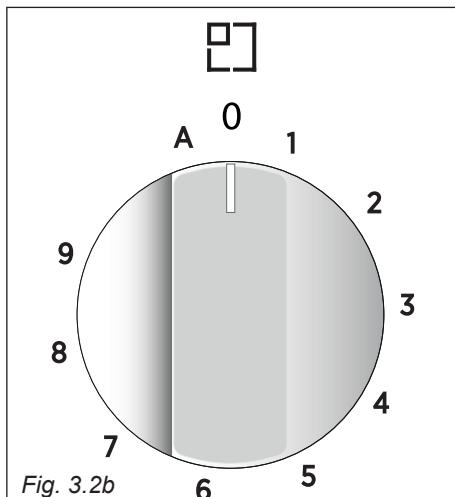
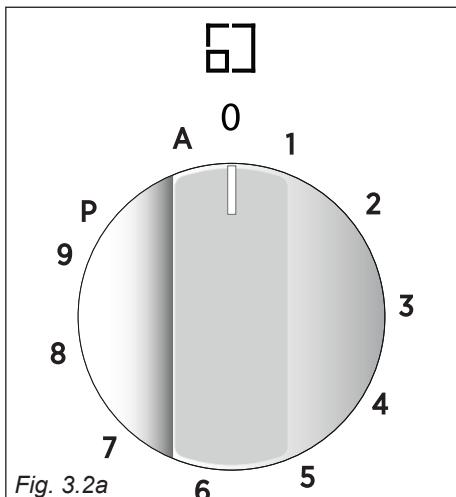
Ne pas utiliser de casseroles/cafètières moka avec fond concave ou convexe; elles pourraient causer une surchauffe de la zone de cuisson.

Attention: Certains types de casseroles/cafètières moka peuvent occasionner du bruit lorsqu'on les utilise sur une zone de cuisson à induction. Le bruit ne signifie pas qu'il y ait un problème avec l'appareil et n'influence pas l'opération de cuisson.

BOUTONS DE CONTROLE

Chaque zone de cuisson est réglée par un bouton de contrôle séparé placé sur le tableau de contrôle et l'opération est contrôlée par Système électronique.

Si une zone de cuisson n'est pas coupée, le Système électronique la coupera automatiquement après une durée pré-réglée qui dépend de la puissance.



LIMITE DU TEMPS DE FONCTIONNEMENT DES ZONES DE CUISSON

Chaque zone de cuisson s'éteint automatiquement après un temps maximum pré-établi si aucune opération n'est effectuée.

La limite du temps maximum pré-établi dépend du niveau de puissance fixé, comme indiqué dans ce programme.

Chaque opération sur la table de cuisson à l'aide des déplacer les manettes, effectuera le reset du temps maximum de fonctionnement.

NOTES: Les manettes et les symboles peuvent varier. Les symboles pourraient être imprimés sur les manettes.

Niveau de puissance des zones de cuisson	Limite du temps de fonctionnement
8	360 minutes
7	360 minutes
6	300 minutes
5	300 minutes
4	240 minutes
3	90 minutes
2	90 minutes
1	90 minutes
0	90 minutes

NIVEAU DE PUISSANCE 1 ÷ 9

Tourner le manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler le niveau de puissance souhaité entre **1** (minimum) et **9** (maximum).

Le niveau de puissance peut être modifié à tout moment en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre ou le sens inverse jusqu'à un réglage différent.

Le display de la zone de cuisson indique le niveau sélectionné.

EXEMPLES DE REGLAGE DE PUISSANCE DE CUISSON

0	Zone de cuisson ne fonctionne pas	
1 à 2	Faire fondre, Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats préparés à l'avance
2 à 3	Mijoter Décongeler	Riz, pudding, sirop Légumes secs, poisson, produits surgelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poisson, viande
4 à 5	Eau	Patates bouillies, soupe, pâtes, légumes frais
6 à 7	Cuisson moyenne Mijoter	Viande, foie, oeufs, saucisses Goulasch, roulade, tripe
7 à 8	Cuisson	Patates, frites, gaufres
9	Frir, rôtir Eau bouillante	Steaks, omelettes, fritures Eau
P	Pour chauffer rapidement une grande quantité d'eau.	

FONCTION “CHAUFFAGE RAPIDE”

tourner le bouton de contrôle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage “A” et relâcher ensuite le bouton (après le “bip”); le symbole relatif  s'allume sur le display de la zone de cuisson. Dans les 5 secondes, tourner le bouton jusqu'au niveau de puissance souhaité (entre 1 et 9); une fois le réglage choisi,  et le niveau de puissance choisi vont clignoter en alternance sur le display du panneau de contrôle.

Cette fonction permet à la zone de cuisson de fonctionner à la puissance maximale (100%) pendant une durée proportionnelle au niveau de puissance sélectionné ; après cette durée, la zone de cuisson fonctionnera au niveau choisi.

Cette fonction est disponible pour toutes les zones de cuisson.

Pendant que cette fonction est enclenchée, il est possible, à tout moment, d'augmenter le niveau de puissance sélectionné mais il n'est pas possible de diminuer la puissance ; en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à une puissance plus basse, la fonction est désactivée.

La fonction sera aussi désactivée en tournant le bouton jusqu'à la position “0” (Off) ou en sélectionnant la fonction “Booster”.

Remarque: Si l'on enlève la casserole de la zone de cuisson avant la fin du programme, la fonction “Chauffage rapide” se terminera avec le temps restant lorsque l'on replacera la casserole sur la zone de cuisson et ce dans les 10 minutes.

FONCTION “BOOSTER”

tourner le bouton de contrôle dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler le niveau de puissance maximal (9), et tourner ensuite à nouveau dans le même sens jusqu'au réglage P et relâcher le bouton (après le “bip”); le bouton de contrôle retourne automatiquement au réglage maximum (9) et le symbole relatif  s'allume sur le display de la zone de cuisson.

Le programme “Booster” est de nouveau opérationnel.

Cette fonction permet de travailler avec la zone de cuisson à la puissance maximale Booster (supérieure à la puissance nominale) pendant maximum 5 minutes; elle peut être utilisée, par exemple, pour chauffer rapidement une grande quantité d'eau.

Cette fonction est disponible pour les zones de cuisson avant à gauche et arrière à droite.

Pour désactiver cette fonction, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à une puissance inférieure ou jusqu'à “0” (Off).

Le “Booster” est aussi désactivé en tournant le bouton à nouveau jusqu'au réglage P; dans ce cas, la zone de cuisson fonctionne au niveau de puissance 9.

Remarque: si une zone de cuisson est encore chaude, il n'est pas possible d'utiliser la fonction “Booster” et () clignotera si vous essayez de l'activer. La zone de cuisson est automatiquement réglée sur le niveau de puissance maximum (9).

La fonction “Booster” est toujours limitée à 5 minutes maximum. Si Vous l'avez déjà utilisée, il est possible de l'utiliser à nouveau après 5 minutes.

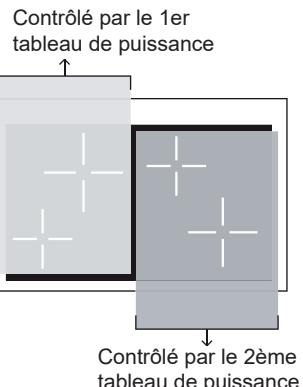
REMARQUE IMPORTANTE: La fonction “Booster” n'est pas appropriée pour de cuissons sans eau. N'utilisez pas cette fonction pour chauffer l'huile (par exemple fritures).

PIUSSANCE MAXIMUM UTILISABLE POUR LES ZONES DE CUISSON

Les zones de cuisson droite et gauche sont contrôlées par deux commandes séparées et la puissance totale maximale pour chaque commande est de 3700 W.

Si une deux zones de cuisson nécessite plus de 3700 W, le dernier niveau de puissance sélectionné a la priorité et la puissance de l'autre zone de cuisson est automatiquement réduite à la puissance disponible restante.

Si cela se produit, la zone de cuisson fera apparaître un symbole clignotant pendant environ 3 secondes avant d'afficher automatiquement le nouveau niveau de puissance.



Ceci signifie par exemple que:

- Les deux zones (avant droite/arrière droite ou avant gauche/arrière gauche) ne peuvent travailler en programme "Booster" en même temps; lorsque l'on sélectionne le "Booster" pour la seconde zone, le premier programme est annulé et la puissance diminuée à la puissance disponible restante.
- Lorsque l'on règle un programme "Booster" pour une zone et ensuite un autre réglage pour la deuxième zone, si la puissance totale dépasse 3700 W, le programme "Booster" est annulé et la puissance diminuée à la puissance maximale disponible.

PROTECTIONS THERMIQUES

La plaque à induction est fixée de façon sûre pour protéger le Système électronique et pour protéger chaque zone de cuisson de la surchauffe.

En cas de surchauffe, une des fonctions automatiques suivantes peut être lancée par le Système électronique:

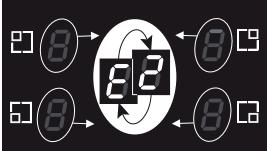
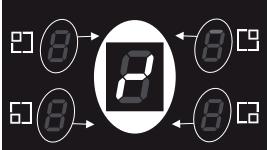
- programme "Booster" annulé et puissance réduite;
- une ou plusieurs zones de cuisson coupées.
- moteur de refroidissement de l'unité d'induction allumé.

SECURITE DE BLOCAGE ENFANT

Lorsque l'on n'utilise pas la plaque à induction, régler la sécurité de blocage enfant pour éviter que les enfants n'allument accidentellement les zones de cuisson.

S'assurer que toutes les zones de cuisson sont coupées, ensuite tourner les boutons de contrôle des zones de cuisson à gauche vers la gauche en même temps (réglage "A") et maintenir le bouton dans cette position jusqu'à ce que les voyants s'allument sur le display des zones de cuisson; relâcher ensuite les boutons.

Pour désactiver le blocage de sécurité, répéter la même procédure jusqu'à ce que s'allume sur le display des zones de cuisson; relâcher ensuite les boutons.

Code erreur	Exemple	Que faire
Erxx ou Ex (pas E2 ou EH) ou display qui ne fonctionne pas		<ol style="list-style-type: none"> Couper la cuisinière et la débrancher du circuit électrique. Attendre environ 1 minute, ensuite rebrancher la cuisinière et allumer les zones de cuisson. Attendre environ 1 minute et si le message erreur n'apparaît plus les zones de cuisson peuvent être utilisées. Si le message erreur ne disparaît pas, répéter les étapes 1 à 3. Si le problème persiste, ne pas utiliser les plaques à induction (utiliser uniquement le four) et contacter un Centre de Dépannage Autorisé.
E2 ou EH		<p>E et 2 ou E et H alternant pour une ou plusieurs zones de cuisson. Cela indique une surchauffe de zone/s de cuisson,</p> <ol style="list-style-type: none"> Eteindre le/s zone/s de cuisson et laisser refroidir. Si le problème persiste, ne pas utiliser les plaques à induction (utiliser uniquement le four) et contacter un Centre de Dépannage Autorisé.
E6 ou display qui ne fonctionne pas		<p>La cuisinière n'est pas branchée correctement. L'appareil doit être raccordé à une alimentation électrique adaptée par un technicien qualifié.</p>
Symbol suivant le dessin		<p>Ceci indique un fonctionnement incorrect de un ou plusieurs boutons de contrôle de zone de cuisson.</p> <ol style="list-style-type: none"> Mettre les boutons de contrôle sur la position O (Off), éteindre ensuite la cuisinière et la débrancher du circuit électrique. Attendre environ 1 minute, rebrancher ensuite la cuisinière et allumer les zones de cuisson. Attendre environ 1 minute et si le message erreur n'apparaît plus les zones de cuisson peuvent être utilisées. Si le message erreur ne disparaît pas, répéter les étapes 1 à 3. Si le problème persiste, ne pas utiliser les plaques à induction (utiliser uniquement le four) et contacter un Centre de Dépannage Autorisé.

CONSEILS POUR UNE UTILISATION SÛRE DE LA PLAQUE:

- Avant d'allumer, bien vérifier quelle est la manette qui contrôle la zone de cuisson retenue. Il est préférable de placer la casserole sur la zone de cuisson avant l'allumage et de la retirer après l'extinction.
- Utiliser casseroles et récipients avec fonds réguliers. Les fonds irréguliers peuvent occasionner de rayures sur la surface de la plaque. Vérifier que les fonds soient propres et secs.
- Ne pas laisser de couvercles mouillés ou humides sur la plaque.
- La surface en vitrocéramique et les casseroles doivent être propres. Eliminer soigneusement tout reste de nourriture (spécialement ceux contenant du sucre), la saleté, etc., à l'aide d'un produit de nettoyage.
- Les poignées des casseroles ne doivent jamais dépasser de la table de cuisson, car la casserole risque fort de basculer. **Ceci empêchera aussi les enfants de pouvoir les atteindre.**
- Ne pas s'approcher des zones de cuisson lorsqu'elles sont allumées.
- Ne pas laisser tomber sur la table de cuisson en céramique d'objets lourds ou pointus. **Dès que l'on remarque une fente sur le gril, débrancher immédiatement l'appareil et appeler le Service Après -Vente.**
- Ne pas laisser tomber ou appuyer de feuilles de cuisson ou en matière plastique sur la plaque lorsqu'elle est chaude.
- Suivre soigneusement les instructions pour le nettoyage.

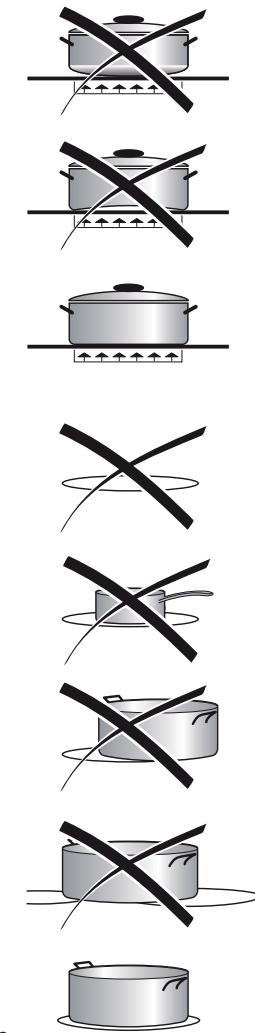


Fig. 3.3

NE PAS UTILISER DE CASSEROLES AVEC UN FOND AVEC USINAGE CIRCULAIRE RUGUEUX



Fig. 3.4

NETTOYAGE DU TABLE VITROCERAMIQUE

CONSEILS GENERAUX

- **Important:** Avant toute opération de nettoyage, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique.
- Il est conseillé de nettoyer l'appareil quand il est froid.
- Eviter de laisser sur les surfaces des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.).
- Eviter d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore et acides.
- **Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.**
- **IMPORTANT:** L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.
- **Ne pas gratter la table de cuisson avec des objets coupants ou pointus.**

NETTOYAGE DU TABLE VITROCERAMIQUE

- Enlever les éventuelles incrustations de nourriture ou dépôts d'autres substances avec un grattoir.
- Enlever la poussière avec un chiffon humide.
- On peut utiliser également des détergents non abrasifs ou corrosifs. Des poudres abrasives ou corrosives peuvent endommager la surface de verre de la table de cuisson.
- En tous cas, éliminer toute trace de détergent avec un chiffon humide.
- On recommande d'éloigner de la plaque tout objet susceptible de fondre à la chaleur: objets en plastique, feuille d'aluminium, sucre ou produits très sucrés.
- Si on les laisse durcir il devient de plus en plus difficile de les éliminer. Ceci vaut surtout dans le cas de mélanges de sucre/sirop pouvant marquer de façon permanente la surface de la table de cuisson si on les laisse brûler.
- Au cas où quelque objet ou matière a fondu sur la plaque, il est nécessaire de l'enlever immédiatement (tandis que la surface est encore chaude) avec un grattoir, afin d'éviter la détérioration de la surface en vitrocéramique.
- On recommande d'éloigner de la plaque tout objet susceptible de fondre à la chaleur: objets en plastique, feuille d'aluminium, sucre ou produits très sucrés.
- Eviter d'utiliser de couteaux ou d'objets pointus car ils pourraient abîmer irrémédiablement la surface de la plaque.
- Eviter également l'utilisation de pailles ou éponges abrasives qui peuvent occasionner de rayures irréparables.

ATTENTION: TRÈS IMPORTANT!

En cas de nettoyage de la table en vitrocéramique à l'aide d'un accessoire (par exemple raclette), il est important de veiller à ne pas endommager la garniture présente au niveau des angles de la surface en vitrocéramique.

Fig. 3.5



4 FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTION

CARACTERISTIQUES GENERALES

Comme la définition l'indique, il s'agit d'un four qui présente des caractéristiques particulières au point de vue fonctionnel.

Il est, en fait, possible d'insérer 8 différentes fonctions pour satisfaire toute exigence de cuisson.

Les 8 fonctions, à contrôle thermostatique, sont obtenues par 4 éléments chauffants:

- Résistance de la sole
- Résistance de la voûte
- Résistance de grilloir
- Résistance circulaire

REMARQUE:

Lors de la première utilisation, il est conseillé de faire marcher le four (à la température maximale) pendant 60 minutes à la fonction  et ensuite pendant 15 minutes aux fonctions  et , afin d'éliminer d'éventuelles traces de graisse sur les résistances.

MODALITES DE FONCTIONNEMENT

Le réchauffement et la cuisson dans le four MULTIFONCTION sont obtenues comme suit:

a. par convection naturelle

La chaleur est produite par les éléments chauffants de sole et de voûte.

b. par convection forcée

Une turbine aspire l'air contenu dans le moufle du four, le fait passer à travers des spires incandescentes d'une résistance électrique circulaire et le renvoie dans le moufle. L'air chaud, avant être à nouveau aspiré par la turbine pour répéter le cycle ci-dessus, enveloppe les aliments déposés dans le four, produisant une cuisson rapide et complète dans tous les points. En plus, il est possible de cuire divers plats simultanément.

c. par convection semi-forcée

La chaleur produite par les éléments chauffants de sole et de voûte est distribuée dans le four par la turbine.

d. par rayonnement.

La chaleur est rayonnée par la résistance de grilloir, à rayons infrarouges.

e. par rayonnement et ventilation

La chaleur rayonnée par la résistance de grilloir à rayons infrarouges est distribuée dans le four par la turbine.

f. par ventilation

La décongélation des aliments s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

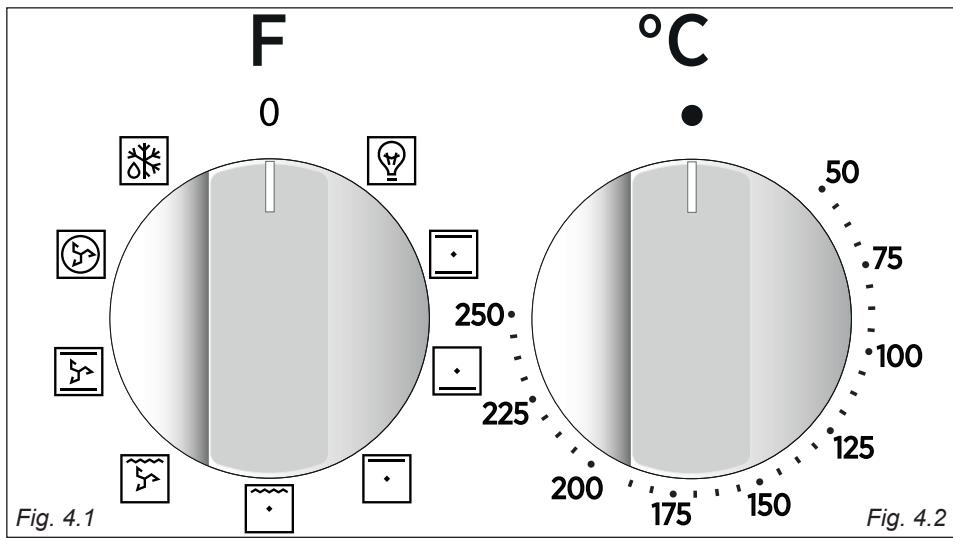
ATTENTION: Le verre de la porte du four chauffe pendant l'utilisation.

Eloigner les jeunes enfants.

ATTENTION: La porte est chaude, utiliser la poignée.

ATTENTION: Pendant l'utilisation l'appareil devient chaud. Faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium les parois ou le fond du four. Ne pas poser la lèchefrite ou des accessoires sur la sole du four.



NOTES: Les manettes et les symboles peuvent varier. Les symboles pourraient être imprimés sur les manettes.

MANETTE DU THERMOSTAT (fig. 4.2)

L'allumage des éléments chauffants du four est obtenu par le positionnement du commutateur à la fonction choisie et par le positionnement de la manette du thermostat à la température voulue.

Le contrôle du fonctionnement (ON/OFF) des éléments chauffants est exécuté par le thermostat; le voyant situé sur le tableau de bord signale son fonctionnement.

MANETTE DU SELECTEUR DE FONCTIONS (fig. 4.1)

tourner la manette en sens horaire pour choisir une des fonctions décrites.



ECLAIRAGE FOUR

En tournant la manette sur cette position on allume la lampe du four.
Le four reste allumé toujours lorsque l'une des fonctions est affichée.



CUISSON TRADITIONNELLE A CONVECTION

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte.

La chaleur se répand par convection naturelle et la température doit être réglée de 50° à 250° C par la manette du thermostat.

Il est nécessaire de préchauffer le four avant de placer les aliments pour la cuisson.

Conseillé pour:

Pour mets qui demandent le même degré de cuisson à leur intérieur comme à l'extérieur.
Exemple: rôtis, côtes de porc, meringues, etc.



CUISSON TRADITIONNELLE PAR LA SOLE

Dans cette position, seul l'élément chauffant de la sole est branché.

La chaleur se propage par convection naturelle et la température doit être réglée entre 50°C et la position maximale par la manette du thermostat.

Conseillé pour:

Pour compléter des cuissons qui nécessitent une plus grande chaleur à la partie inférieure.



CUISSON TRADITIONNELLE PAR LA VOUTE

Dans cette position, seul l'élément chauffant de la voûte est branché.

La chaleur se répand par convection naturelle et la température doit être réglée de 50°C à 250° C par la manette du thermostat.

Conseillé pour:

Faire lever rapidement et de manière homogène tous types de pâtes farineuses et de pâtes fraîches faites maison ou compléter des cuissons nécessitant une plus grande chaleur sur la partie supérieure.



CUISSON AU GRILLOIR

On allume la résistance électrique à rayons infrarouges.

La chaleur se propage par rayonnement.

Utiliser avec la porte du four fermée et la température doit être réglée de 50°C à 225 °C max par la manette du thermostat.

Pour plus d'information voir le chapitre "CUISSON AU GRILLOIR".

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

**Attention: Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grilloir est utilisé.
Eloigner les enfants.**

Conseillé pour:

Cuisson traditionnelle au grilloir, rissoler, dorer, gratiner, griller, etc.



CUISSON AU GRILLOIR VENTILE

On allume le grill à rayons infrarouges et le ventilateur.

La chaleur se répand principalement par rayonnement et le ventilateur s'occupe de la distribution dans tout le four.

Utiliser avec la porte du four fermée et la température doit être réglée de 50° à 225°C maximum par la manette du thermostat.

Il est nécessaire de préchauffer le four pendant 5 minutes.

Pour une correcte utilisation, voir la chapitre "GRILLADE ET GRATIN".

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

**Attention: Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grilloir est utilisé.
Eloigner les enfants.**

Conseillé pour:

Pour cuisson au grilloir où il est nécessaire d'obtenir un brunissage extérieur pour bloquer les jus à l'intérieur. Exemple: Bifteck de veau, entrecôte, hamburger, etc.



CUISSON PAR CONVECTION FORCEE (AVEC VENTILATION)

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte et turbine.

La chaleur qui provient du haut et du bas est distribuée par convection forcée.

La température doit être réglée de 50°C la position maximale par la manette du thermostat.

Conseillé pour:

Pour plats de volume et de quantité importantes qui nécessitent du même degré de cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur. Exemple: rôtis roulés, dindon, gigot, tarte, etc.



CUISSON A L'AIR CHAUDE

On allume la résistance circulaire et le ventilateur. La chaleur se répand par convection forcée et la température doit être réglée de 50° à 250° C par la manette du thermostat.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Conseillé pour:

Pour mets nécessitant d'être bien cuits à l'extérieur et doux ou roses à l'intérieur.

Exemple: lasagne, agneau, roast-beef, poisson entiers, etc.



DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES ET FONCTION ECO

DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES:

Fonctionnement du ventilateur du four seulement. A effectuer avec la manette du thermostat à l'allure "●" car toute autre position ne réalisera aucun effet.

La décongélation s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

FONCTION ECO (ECONOMIE D'ENERGIE):

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte et du ventilateur. La chaleur qui provient du haut et du bas se propage par convection forcée. Cette fonction réduit la consommation d'énergie de l'appareil, elle est donc particulièrement utile pour la cuisson en douceur d'aliments en petites quantités sur une seule grille.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Utiliser avec la porte du four fermée.

Les temps de cuisson peuvent être plus longs que ceux des fonctions standard.

Ne pas utiliser cette fonction pour préchauffer le four.

Conseillé pour:

Aliments qui nécessitent une cuisson douce. Garder les aliments chauds après la cuisson.

Réchauffer lentement les aliments déjà cuits.

CONSEILS DE CUISSON

STERILISATION

La stérilisation d'aliments à conserver en bocaux s'effectue de la manière suivante (récipients pleins et fermés hermétiquement):

Positionner la manette du commutateur à l'allure .

- Positionner la manette du thermostat à la position 185°C et préchauffer le four.
- Remplir la lèchefrite d'eau chaude.
- Disposer les récipients sur la lèchefrite en veillant à ce qu'ils ne soient pas en contact l'un avec l'autre et, après avoir mouillé les couvercles avec de l'eau, fermer la porte du four et régler la manette du thermostat à la position 135°C.

Quand la stérilisation est commencée, c'est-à-dire quand on commence à apercevoir des bulles dans les récipients, éteindre le four et laisser refroidir.

CUISSON SIMULTANEE

Le four MULTI-FONCTIONS aux l'allures  et  du commutateur permet la cuisson simultanée de diverses préparations hétérogènes. On peut ainsi cuire en même temps des plats différents comme du poisson, une tarte et de la viande sans que les arômes et les saveurs se mélangent. Les seules précautions à prendre sont les suivantes:

- Les températures de cuisson doivent être les plus voisines possible, avec une différence de 20° à 25°C maximum entre les extrêmes exigés pour les divers plats.
- L'introduction des plats dans le four se fera à des moments différents en tenant compte de leurs durées respectives de cuisson.

Le résultat évident de ce type de cuisson est l'économie de temps et d'énergie qu'il permet.

AMELIORATION

Positionner le commutateur à l'allure  et le thermostat à l'allure 150°C.

Le pain retrouve sa fraîcheur et son parfum si on l'humidifie au moyen d'un peu d'eau mis dans le four pendant environ 10 minutes.

CUISSON AU GRILLOIR

Laisser préchauffer 5 minutes environ avec la porte du four fermée.

Introduire le plats dans le four après avoir mis la grille porte-plat sur le gradin le plus haut possible du four.

La lèchefrite se place dessous de la grille pour recueillir le jus et la graisse.

Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

GRILLADE ET GRATIN

A l'allure  du sélecteur de fonctions, on peut griller sans tourne broche car l'air chaud entoure complètement les aliments à cuire.

Positionner le thermostat à l'allure **50°C à 225°C maximum** et après avoir préchauffé le four, déposer simplement les mets sur la grille.

Fermer la porte et laisser marcher le four jusqu'à la fin de la cuisson.

En ajoutant quelques noix de beurre avant la fin de la cuisson on obtient l'effet doré du gratin.

Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

**Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.
Eloigner les enfants.**

**Les parties externes du four deviennent très chaudes pendant le fonctionnement.
Eloigner les enfants.**

ROTIR

Pour obtenir un rôti classique, cuit à point dans son entier il suffit de noter:

- qu'il est conseillé de maintenir la température entre 180 et 200°C
- que le temps de cuisson dépend de la quantité et de la qualité des aliments.

CUISSON AU FOUR

Pour la cuisson, avant utilisation préchauffer le four à la température désirée.

Quand le four est à température, introduire les mets et vérifier le temps de cuisson en ayant soin d'interrompre le chauffage 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.

EXEMPLES DE CUISSON

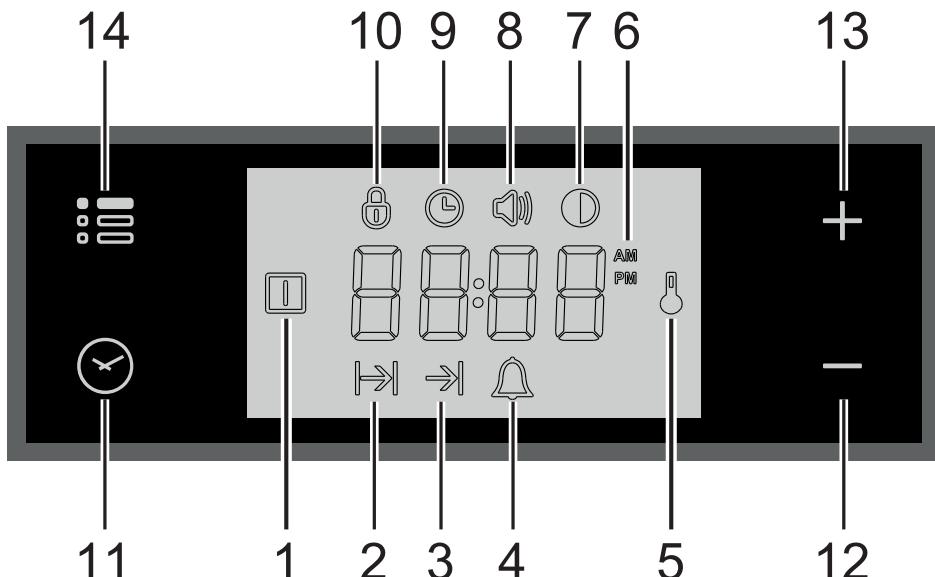
Les températures sont indicatives car elles varient en fonction de la quantité et du volume des aliments.

Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

PLATS	TEMPERATURE
Biscuit de Savoie	150°C
Gâteau chocolat	150°C
Riz au four	150°C
Pâté de lapin	175°C
Soufflé au fromage	175°C
Boeuf aux oignons	175°C
Couronne de macaroni	175°C
Quatre-quarts	175°C
Crème caramel	175°C
Tomates farcies	200°C
Pizza	200°C
Daurade oignons	200°C
Truites amandes	200°C
Merlans au four	200°C
Canard	200°C
Pommes de terre au four	200°C
Tarte aux pommes	200°C
Choux à la crème	200°C
Poivrons grillés	225°C
Côtelettes veau	225°C
Côtelettes mouton	225°C
Rôti veau	225°C
Poulet rôti	225°C
Pommes au four	225°C
Oeufs cocotte	250°C
Omelette	250°C
Rôti de boeuf	250°C
Gigot	250°C
Epaule mouton	250°C
Macaroni au gratin	250°C

5

HORLOGE ÉLECTRONIQUE "TOUCH-CONTROL"



Description des symboles d'affichage:

1. Four allumé
2. Temps de cuisson
3. Fin du temps de cuisson
4. Timer
5. Température du four
6. Affichage de l'heure au format 12/24 heures
7. Luminosité de l'écran
8. Volume du signal sonore
9. Réglage de l'heure
10. Verrouillage des touches du tableau de commande "touch control" du programmeur

Description des symboles d'affichage:

11. Sélection du programme
12. Diminution de la valeur de réglage pour toutes les fonctions
13. Augmentation de la valeur de réglage pour toutes les fonctions
14. Sélection du menu

NOTE IMPORTANT: Lors de l'utilisation du timer et pendant la cuisson en mode semiautomatique ou automatique, le décompte de la fonction qui sera terminé en premier s'affiche à l'écran.

Très – important

NETTOYAGE DE L'ECRAN DU PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

Suivre à la lettre les informations du chapitre "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".

TOUCHES “TOUCH-CONTROL”

Les touches “touch-control” doivent être enfoncées avec les doigts (juste en effleurant la touche). Lorsque vous utilisez les touches de contrôle, il vaut mieux utiliser la partie plus charnue du doigt que le bout.

Sélection du programme et du menu: une fois la procédure démarrée, la sélection se désactive automatiquement au bout de 5 secondes environ après la dernière action effectuée sur l'écran.

REGLER L'HORLOGE

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, ou après une coupure de courant, le mot “OFF” (arrêt) clignote à l'écran et le symbole “” s'allume. Régler l'heure en appuyant sur la touche “+” ou “—”.

Important: Le four ne doit pas fonctionner, en cuisson manuelle, sans avoir réglé l'horloge au préalable.

Pour régler l'heure alors que l'appareil est déjà installé, appuyer sur la touche “” pendant plus de 2 secondes, puis appuyer à nouveau sur cette touche jusqu'à ce que le symbole “” se mette à clignoter. Régler alors l'heure dans les 5 secondes qui suivent à l'aide des touches “+” ou “—”.

Important: Il n'est pas possible de régler l'horloge si un programme de cuisson est en cours.

UTILISER LE TIMER

Vous pouvez utiliser le timer à tout moment, même si le four n'est pas en fonction.

AVERTISSEMENT IMPORTANT: Il s'agit seulement d'une alarme électronique qui n'arrête pas le fonctionnement du four ou du gril. RAPPELEZ-VOUS D'ETEINDRE MANUELLEMENT LE FOUR OU LE GRIL.

Il est possible de régler le timer sur une durée maximum de 23 heures et 59 minutes.

1. Pour régler le timer, lorsque l'appareil est déjà branché, appuyer sur la touche “” (à plusieurs reprises) jusqu'à ce que le symbole “” clignote à l'écran. Régler la durée (en minutes) dans les 5 secondes qui suivent à l'aide de la touche “+” ou “—”. Une fois le réglage effectué, le compte à rebours s'affiche.
2. Une fois le compte à rebours terminé, le timer émet des bips et le symbole “” clignote à l'écran. Appuyer sur n'importe quelle touche pour désactiver le signal sonore. À défaut, il s'arrêtera de lui-même au bout de 7 minutes.
3. Éteindre le four manuellement (manettes de fonction et du thermostat) si l'on ne souhaite pas poursuivre en mode de cuisson manuelle.

Pour réactiver le timer à n'importe quel moment:

- 1A. Fonction timer uniquement (pas de cuisson en cours en mode semiautomatique ou automatique): appuyer sur la touche “” pendant 3 secondes.
- 1B. Avec cuisson en mode semi-automatique ou automatique en cours: appuyer à plusieurs reprises sur la touche “” jusqu'à ce que le symbole “” se mette à clignoter sur l'écran. Appuyer ensuite sur la touche “—” dans les 5 secondes qui suivent, jusqu'à ce que “” s'affiche à l'écran.
2. L'heure s'affiche à l'écran.

CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE

Sert à éteindre le four automatique après un temps de cuisson désiré. Vérifier que l'horloge indique l'heure exacte. Il est possible de régler le programme de cuisson semi-automatique pour une durée maximum de 10 heures.

1. Sélectionner la fonction et la température (boutons fonction et température). Le four s'allume.
2. Appuyer sur la touche "  " jusqu'à ce que le symbole "  " se mette à clignoter à l'écran. Régler le temps de cuisson (en minutes - tenir compte du temps de préchauffage si nécessaire) dans les 5 secondes qui suivent à l'aide de la touche "+" ou "-". Une fois le réglage effectué, le compte à rebours s'affiche.
3. Une fois le compte à rebours terminé, le four s'éteint, le timer émet des bips, le symbole "  " se met à clignoter et le mot "**End**" (fin) s'affiche à l'écran.
4. Tourner les manettes de température et de fonction sur la position d'arrêt.
5. Appuyer sur la touche "  " pour désactiver le signal sonore (à défaut, il s'arrêtera de lui-même au bout de 7 minutes) et pour remettre le programmateur en mode manuel (l'heure s'affiche à l'écran). En cas de désactivation du signal sonore par pression sur l'une des autres touches, appuyer également sur la touche "  " une fois le signal désactivé afin de remettre le programmateur en mode manuel (l'heure s'affiche à l'écran).

Pour annuler le programme de cuisson semi-automatique à n'importe quel moment:

- 1A. Lorsque seule la fonction de cuisson semi-automatique est active (le timer n'est pas utilisé): appuyer sur la touche "  ", pendant 3 secondes. Le symbole "  " et le mot "**End**" (fin) s'affichent alors à l'écran.
- 1B. Avec utilisation du timer: appuyer sur la touche "  " à plusieurs reprises, jusqu'à ce que le symbole "  " se mette à clignoter. Appuyer ensuite sur la touche " — " dans les 5 secondes, jusqu'à ce que "  : " s'affiche à l'écran. Cette indication sera remplacée au bout de quelques secondes par le symbole "  " et le mot "**End**" (fin).
2. Appuyer à nouveau sur la touche "  " afin de remettre le programmateur en mode manuel (l'heure s'affiche à l'écran). En fin de cuisson, tourner les manettes de température et de fonction en position d'arrêt. Il est également possible de poursuivre la cuisson; le cas échéant, penser ensuite à éteindre le four manuellement.

CUISSON AUTOMATIQUE

Utiliser la cuisson automatique pour allumer automatiquement le four, cuire et ensuite éteindre le four. Vérifier que l'horloge indique l'heure exacte.

1. Sélectionner la fonction et la température (boutons fonction et température). Le four s'allume.
2. Déterminer le temps de cuisson en tenant compte du temps de préchauffage, le cas échéant, et le régler comme décrit dans le chapitre "CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE" ci-dessus.
3. Appuyer plusieurs fois sur la touche "  " jusqu'à ce que le symbole "  " apparaisse à l'écran. Régler ensuite l'heure souhaitée pour l'extinction du four, en appuyant sur la touche "+" ou "-".
4. Si la cuisson ne démarre pas immédiatement, l'écran indique l'heure actuelle et affiche les symboles "  " et "  ". Le four s'éteint, mais il se trouve à présent en mode de fonctionnement automatique.
 - Pour contrôler le temps de cuisson, appuyer une fois sur la touche "  ", le symbole "  " se mette à clignoter.
 - Pour contrôler l'heure de désactivation, appuyer sur la touche  à plusieurs reprises, jusqu'à ce que le symbole  se mette à clignoter.

Pour annuler le programme de cuisson automatique à n'importe quel moment, suivre les instructions du chapitre "CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE".

tourner les manettes de température et de fonction sur la position d'arrêt. Il est également possible de poursuivre la cuisson; le cas échéant, penser ensuite à éteindre le four manuellement.

ATTENTION - TRES IMPORTANT (POUR LA CUISSON EN MODE AUTOMATIQUE OU SEMI-AUTOMATIQUE):

En cas de coupure d'électricité très brève, le four conserve sa programmation. Si la coupure de courant dure plus d'une petite dizaine de secondes, la cuisson automatique sera annulée. Le cas échéant, tourner les manettes de température et de fonction sur la position d'arrêt, puis recommencer la programmation si nécessaire.

REGLAGE DES PREFERENCES UTILISATEUR

VERROUILLAGE DES TOUCHES DU TABLEAU DE COMMANDE 'TOUCH CONTROL' DU PROGRAMMATEUR

Cette fonction permet d'empêcher toute pression accidentelle sur les touches de sélection du programmeur et l'activation ou la modification accidentelle de ses fonctions. Le verrouillage de touches peut être activé à n'importe quel moment, que la cuisson soit en cours ou que le four soit à l'arrêt.

Pour verrouiller:

- Appuyer sur la touche "  " pendant plus de 2 secondes, jusqu'à ce que le témoin "  " commence à clignoter. Appuyer ensuite sur la touche "+" pour activer le verrouillage des touches. Le mot "On" (marche) s'affiche alors à l'écran. Patienter quelques secondes jusqu'à ce que l'opération soit terminée. Lorsque cette fonction est active, le témoin "  " est allumé.

Pour déverrouiller:

- Appuyer sur la touche "  " pendant plus de 2 secondes, jusqu'à ce que le témoin "  " commence à clignoter. Appuyer ensuite sur la touche "—" pour désactiver le verrouillage des touches. Le mot "OFF" (arrêt) s'affiche alors à l'écran. Patienter quelques secondes jusqu'à ce que l'opération soit terminée. Lorsque cette fonction est inactive, le témoin "  " est éteint.

REGLAGE DE TONALITE DU SIGNAL SONORE

Il est possible de choisir parmi trois tonalités.

- Appuyer sur la touche "  " pendant plus de 2 secondes, puis appuyer à plusieurs reprises sur cette même touche jusqu'à ce que le symbole "  " se mette à clignoter.
- Appuyer sur la touche "+" ou "-"; l'écran affiche alors la tonalité réglée ("b-01", "b-02" ou "b-03").
- La dernière tonalité affichée reste active.

REGLAGE DE LA LUMINOSITE DE L'ECRAN

Il est possible de choisir parmi trois niveaux de luminosité.

- Appuyer sur la touche "  " pendant plus de 2 secondes, puis appuyer à plusieurs reprises sur cette même touche jusqu'à ce que le symbole "  " se mette à clignoter.
- Appuyer sur la touche "+" ou "-"; l'écran affiche alors la luminosité réglée ("d-01", "d-02" ou "d-03").
- La dernière luminosité affichée reste active.

FORMAT DE L'HEURE

Il est possible d'afficher l'heure au format 24 heures ou au format 12 heures.

- Pour activer le format 12 heures, appuyer sur la touche "+", pendant plus de 5 secondes, jusqu'à ce que le symbole "  " ou "  " s'allume.
- Pour activer le format 24 heures, appuyer sur la touche "+", pendant plus de 5 secondes, jusqu'à ce que le symbole "  " ou "  " s'éteigne.

6

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

CONSEILS GENERAUX

- Important: Avant toute opération d'entretien ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique
- Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid, surtout pour nettoyer les parties émaillées.
- Eviter de laisser sur les surfaces des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.).
- Eviter d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore et acides
- **IMPORTANT:** L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.
- Nettoyer les surfaces avec un chiffon humide et utiliser des produits neutres non agressifs. Passer ensuite un chiffon propre et sec.
- **IMPORTANT:** éviter absolument d'utiliser des produits abrasifs (par ex. certains types d'éponges) et/ou agressifs (soude caustique, produits contenant des substances corrosives) qui pourraient endommager irrémédiablement les surfaces.

AVERTISSEMENT

Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit.

Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

NETTOYAGE DE L'ECRAN DU PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

Nettoyer l'écran du programmeur à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de détergent neutre, ou d'un chiffon doux imbibé de détergent liquide (non abrasif). Lors du nettoyage, prendre soin de passer le chiffon dans un sens uniquement. Essuyer ensuite l'écran à l'aide d'un chiffon humide, puis sécher avec un chiffon doux.

IMPORTANT: NE PAS utiliser de produits de nettoyage à base de chlore ou d'acide, de produits abrasifs ou de détergents non neutres: ils risqueraient d'endommager irrémédiablement la surface. NE PAS vaporiser de liquide de nettoyage directement sur l'écran du programmeur.

Important: Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'utilisation de produits inappropriés pour le nettoyage de l'appareil.

Attention! Pendant son fonctionnement, la cuisinière devient très chaude sur les zones de cuisson. Tenir les enfants à distance.

Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.

N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four: ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.

PARTIES D'ACIER INOXYDABLE ET D'ALUMINIUM - SURFACES PEINTES ET DECOREES PAR SERIGRAPHIE

Nettoyer avec un produit approprié. Essuyer toujours avec soin.

IMPORTANT: Le nettoyage de ces parties doit être fait avec soin pour éviter les rayures et les abrasions.

On conseille d'utiliser un tissu souple et un savon neutre.

ATTENTION: Eviter absolument d'utiliser des substances abrasives et des lessives non neutres qui détérioreraient la surface.

REMARQUE: Le fabricant de cet appareil n'acceptera aucune responsabilité pour les dommages causés par l'utilisation des produits chimiques ou abrasifs.

Laisser le four refroidir et faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

NETTOYAGE DU TABLE VITROCERAMIQUE

– Voir page 31.

PARTIES EMAILLEES

Toutes les parties émaillées doivent être lavées avec une éponge, à l'eau savonneuse, ou avec d'autres produits qui ne soient pas abrasifs.

Séchez de préférence avec un tissu de microfibre ou un tissu mou.

Certaines substances acides comme jus de citron, conserve de tomate, vinaigre et similaires, laissés longtemps au contact de l'email, l'attaquent ou le rende opaque.

INTERIEUR DU FOUR

Le four doit être nettoyé chaque fois après utilisation, lorsqu'il est tiède. La cavité doit être nettoyée avec une solution de détergent doux et de l'eau tiède.

Des produits chimiques nettoyants peuvent être utilisés après avoir consulté les recommandations du fabricant et après avoir testé un petit échantillon de la cavité du four. Des agents de nettoyage abrasifs ne doivent pas être utilisés sur la surface de la cavité.

EMPLACEMENT ACCESSOIRES DU FOUR

1. Modèles avec four à parois bosseées

Pour la monter, faire glisser la grille comme indiqué par la figure 6.1.

La grille du four est équipée d'un dispositif blocage de sécurité pour éviter toute extraction accidentelle.

Pour l'enlever, procéder en sens inverse.

2. Modèles avec Chassis lateraux:

- fixant aux parois du four par 2 vis (fig. 6.8a).

Dans les modèles avec panneaux autonettoyantes de série, accrocher les chassis latéraux en interposant les panneaux autonettoyants "A" (la flèche tournée vers le haut - (fig. 6.2a).

- Faire glisser sur les guides la grille et la lèchefrite (fig. 6.2b).
- Mettre la grille de façon que le dispositif de sécurité (qui évite toute extraction accidentelle) et le barrage de protection soient tournés vers l'intérieur du four.
- Pour le démontage opérer inversement.

CONSEILS POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DES PANNEAUX AUTONETTOYANTS CATALYTIQUES (Seulement pour certains modèles)

Les panneaux autonettoyants sont recouverts d'un émail micro poreux spécial qui absorbe et élimine les éclaboussures d'huile et de graisse pendant les cuissons normales au-dessus de 200°C.

Si après des cuissons d'aliments très gras, les parois sont encore sales, faire fonctionner le four vide à température maximale pour environ 30 minutes.

Ces panneaux n'ont pas besoin de nettoyage cependant il vaut mieux périodiquement les enlever du four et les dépoussiérer avec un tissu souple humide.

Ne pas les laver, ni les nettoyer avec des produits abrasifs ou des produits acides ou alcalins.

Les panneaux latéraux sont réversibles et quand l'émail microporeux s'est dégradé on peut les tourner.

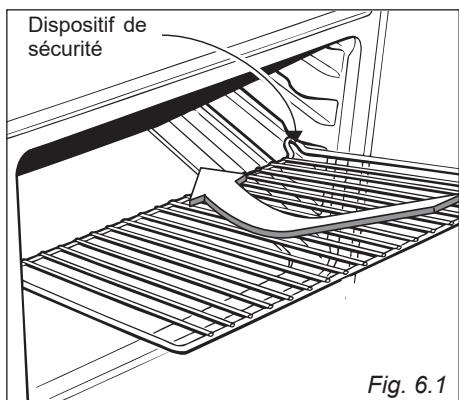


Fig. 6.1

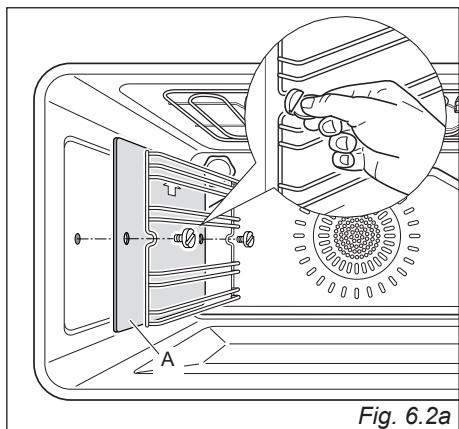


Fig. 6.2a

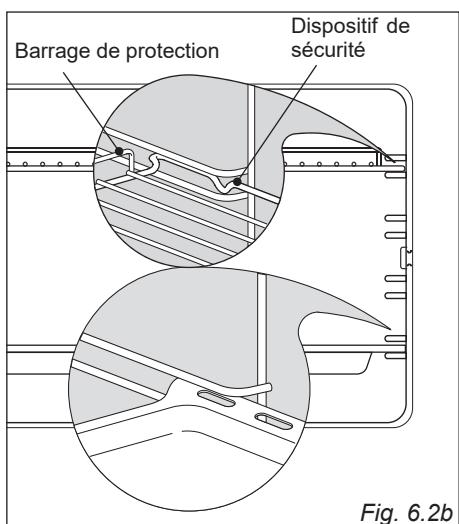


Fig. 6.2b

SUPPORTS DE GRILLE COULISSANTS (certains modèles uniquement)

Les supports de grille coulissants télescopiques permettent d'insérer et de retirer les grilles et les plateaux du four avec plus de sécurité et de facilité.

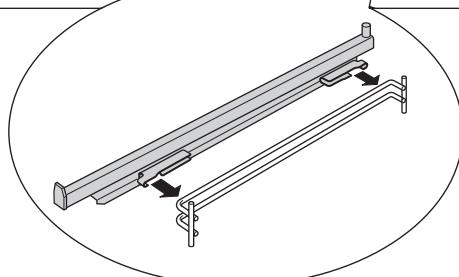
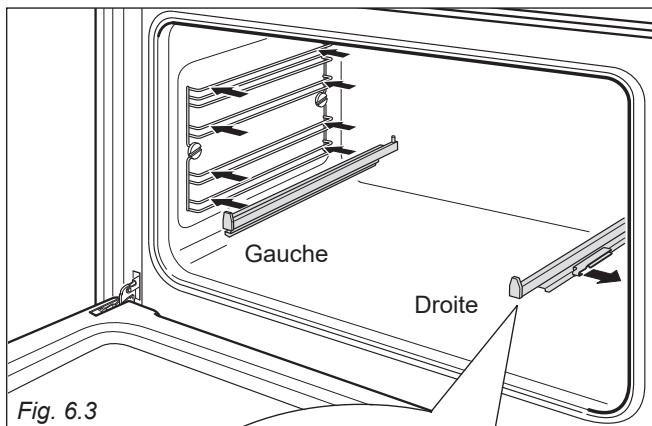
Ils s'immobilisent une fois allongés en position maximale.

Important! Lors de la mise en place des supports de grille coulissants, veillez à :

- Installer les coulisses sur le fil supérieur d'un niveau de cuisson. Elles ne doivent pas poser sur le fil inférieur.
- Installer les coulisses de façon à ce qu'elles se déploient vers la porte du four.
- Installer une coulisse de grille de chaque côté de four.
- Installer les deux côtés au même niveau.

POUR FIXER LE SUPPORT DE GRILLE COULISSANT SUR LA GRILLE LATÉRALE:

- Vissez les grilles latérales sur les parois du four (et les panneaux autonettoyants s'ils sont fournis - fig. 6.2a).
- Installez le support de grille coulissant sur le fil supérieur d'un niveau de cuisson et appuyez (fig. 6.3). Un déclic sonore se produit lorsque les verrous de sûreté s'agrafent sur le fil.



POUR RETIRER LES SUPPORTS DE GRILLE COULISSANTS:

- Retirez les grilles latérales en dévissant les vis de fixation (fig. 6.4).
- Posez le support de grille coulissant et la grille latérale en gardant le support de grille coulissant au-dessous.
- Repérez les verrous de sûreté. Il s'agit de languettes qui s'agrafent sur le fil de la grille latérale (flèche 1 sur la fig. 6.5).
- Ecartez les verrous de sûreté du fil pour libérer ce dernier (flèche 2 sur la fig. 6.5).

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DES SUPPORTS DE GRILLE COULISSANTS

- Essuyez les supports exclusivement avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Ne les passez pas au lave-vaisselle, ne les plongez pas dans de l'eau savonneuse et n'appliquez pas de nettoyant spécial pour four.

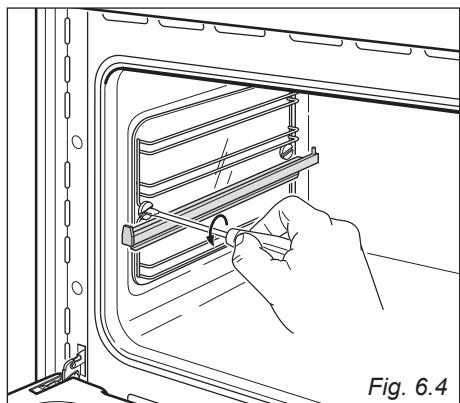


Fig. 6.4

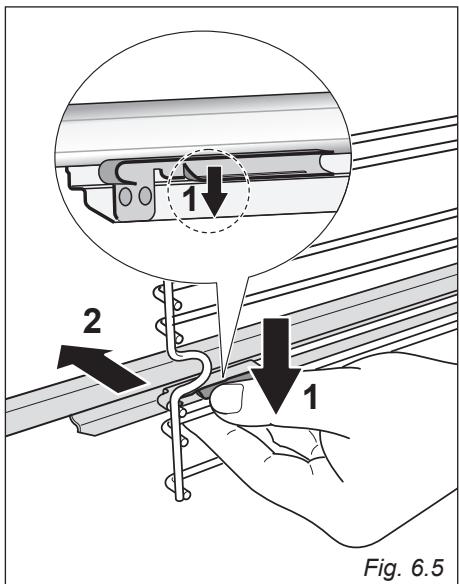


Fig. 6.5

REEMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

IMPORTANT: Avant d'effectuer toute intervention sur la partie électrique de l'appareil, il faut absolument débrancher l'alimentation électrique.

- Laissez la cavité du four et les résistances chauffantes refroidir.
- Débrancher l'alimentation électrique.
- Retirez le couvercle de protection "A" (fig. 6.6).
- Remplacer l'ampoule halogène "B" par une ampoule résistant aux fortes températures (300°C) et possédant les spécifications suivantes : 220-240 V, 50-60Hz, et la même puissance (contrôlez la puissance en watt imprimé dans l'ampoule elle-même) de l'ampoule substituée.

NOTE IMPORTANTE: ne jamais remplacer l'ampoule à main nue; sa contamination pourrait réduire sa durée de fonctionnement. Toujours utiliser un chiffon propre ou mettre des gants.

- Remontez le couvercle de protection "A".

Note: Le remplacement de la lampe n'est pas couvert par la garantie.

Le but prévu de les lampes, installées sur cet appareil, est d'éclairer la cavité du four et ainsi aider l'utilisateur à mieux surveiller les aliments pendant la cuisson. Ces lampes n'est ne sont pas appropriées pour une utilisation différente (par exemple l'éclairage d'environnements).

Ce produit contient plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G.

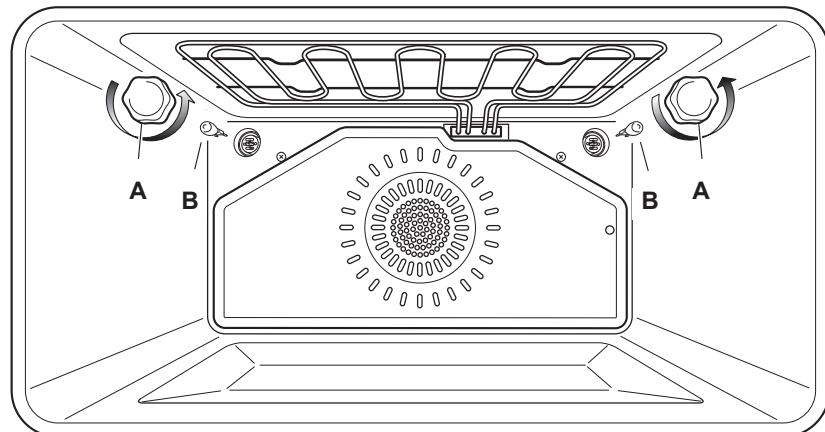
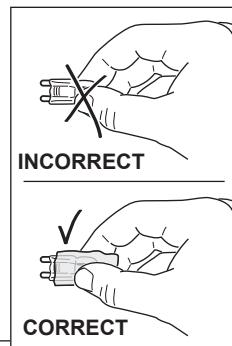


Fig. 6.6

FILTRE ANTI-GRAISSE (seulement sur certains modèles)

L'arrière du four est muni d'un écran spécial pour absorber les particules de graisse, surtout lorsqu'on fait rôtir des viandes (fig. 6.7).

- Le filtre est accroché à la paroi postérieure du four comme illustré sur la figure 6.7.
- **Nettoyer le filtre après chaque cuisson!**
- Le retirer du four et le laver à l'eau chaude, additionnée de détersif. Toujours nettoyer le filtre après cuisson, car tout résidu solide sur lui pourrait avoir un effet défavorable sur les performances du four.
- Sécher parfaitement le filtre avant de le remonter dans le four.

ATTENTION: Pour cuire de la pâtisserie, etc., ce filtre devrait être enlevé.

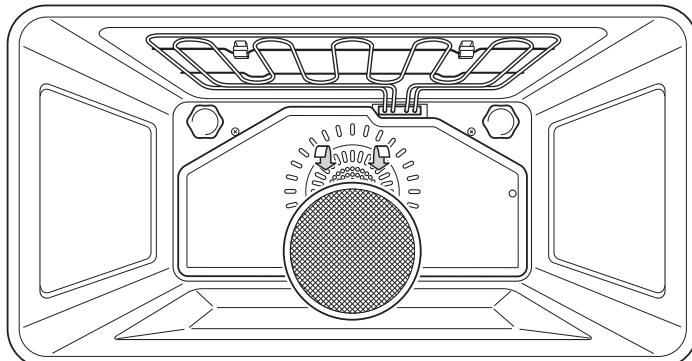


Fig. 6.7

ESPACE CHAUFFE-PLATS

Il est possible d'accéder à l'espace chauffe-plats en ouvrant le panneau rabattable (fig. 6.8).

Ne placer aucun matériau inflammable dans le four ou dans l'espace chauffe-plats il pourrait prendre feu pendant le fonctionnement.

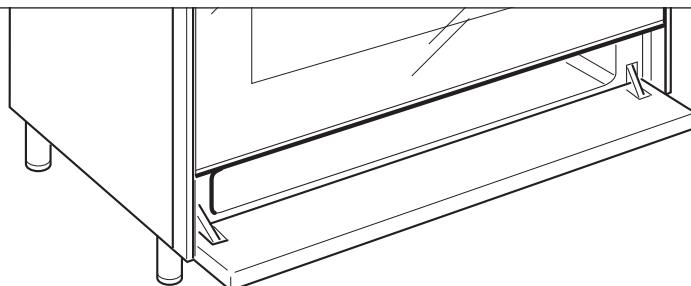


Fig. 6.8

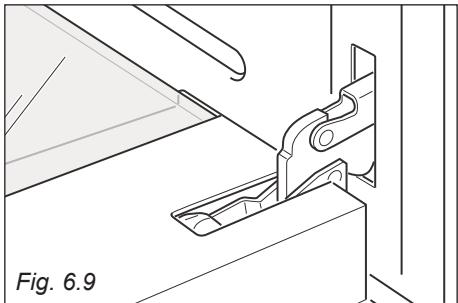


Fig. 6.9

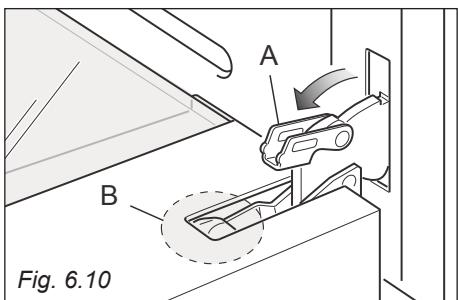


Fig. 6.10

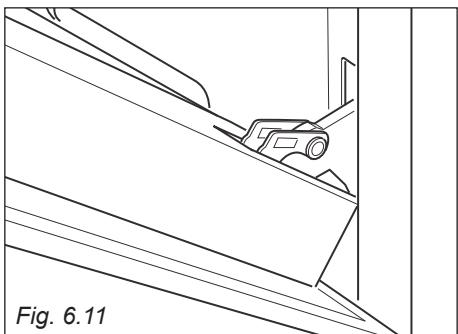


Fig. 6.11

DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

La porte du four s'enlève facilement de la manière suivante :

- Ouvrez la porte à fond (fig. 6.9).
- Ouvrez complètement le levier "A" sur les charnières de gauche et de droite (fig. 6.10).
- Tenez la porte 6.18.
- Refermez doucement la porte (fig. 6.11) jusqu'à ce que les leviers "A" des charnières gauche et droite s'accrochent sur la partie "B" de la porte (fig. 6.10).
- Retirez les crochets de charnière de leur emplacement en suivant la flèche "C" - fig. 6.13.
- Posez la porte sur une surface souple.

Important!

Garder toujours une distance de sécurité des charnières de la porte du four, en particulier prêtez beaucoup d'attention à vos mains.

Si les charnières de la porte ne sont pas correctement accrochées, elles pourraient se décrocher et fermer soudainement et de façon inattendue avec un risque de blessure.

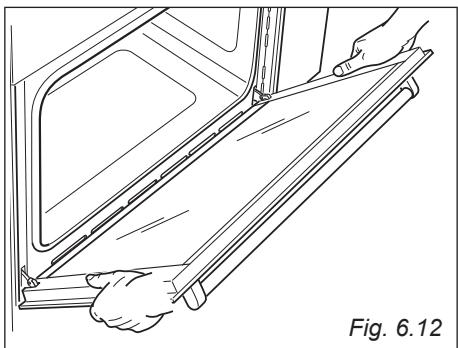


Fig. 6.12

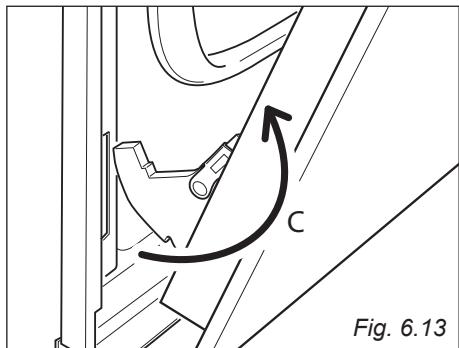


Fig. 6.13

REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

1. Saisir solidement la porte (fig. 6.14).
2. Insérer le crochet des charnières (droite et gauche) dans son emplacement; s'assurer que la rainure soit dans sa logement (fig. 6.15).
3. Ouvrir complètement la porte du four.
4. Fermer le levier "A" sur les charnières gauche et droite (fig. 6.16).
5. Fermer la porte du four et en vérifier la fermeture parfaite.

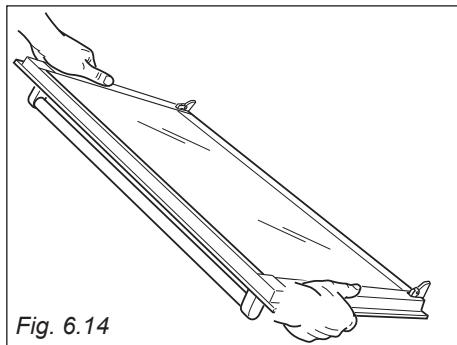


Fig. 6.14

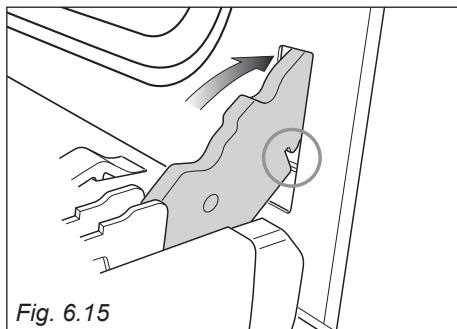


Fig. 6.15

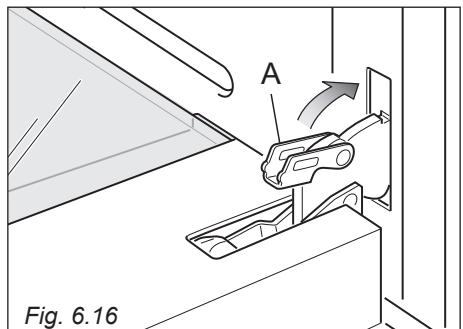


Fig. 6.16



FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexacitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.