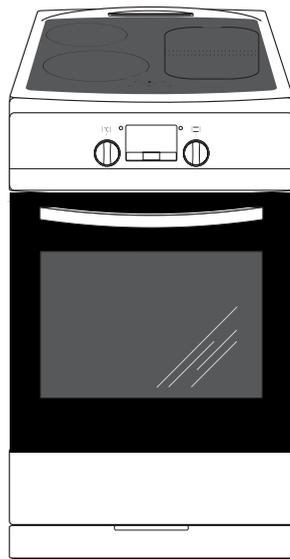


# Amica

**ACI315B**  
**ACI315X**



## MODE D'EMPLOI

**CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE AVEC  
PLAQUE À INDUCTION**



*Consulter la notice avant d'installer et d'utiliser la cuisinière.*

IOAK-2816 / 8055456  
(05.2014./1)

## **CHER(S) CLIENT(S),**

---

*La cuisinière Amica combine à la perfection la facilité d'utilisation et une efficacité optimale. Après lecture de ce mode d'emploi, vous n'aurez aucun problème pour utiliser ses fonctionnalités.*

*À la sortie de l'usine, avant d'être emballée, la cuisinière a passé tous les tests de sécurité et de compatibilité.*

*Prière de lire attentivement ce mode d'emploi avant la première mise en marche de l'appareil. Respecter les indications vous permettra d'éviter toute utilisation incorrecte.*

*Conservez ce mode d'emploi dans un endroit accessible.*

*Le respect des recommandations de ce mode d'emploi vous préservera de risques importants.*



### **Note!**

*N'utiliser l'appareil qu'après avoir lu ce mode d'emploi.*

*La cuisinière a été conçue uniquement pour un usage domestique.*

*Le fabricant se réserve le droit d'effectuer des modifications sans conséquences sur le fonctionnement de l'appareil*

*En cas de doute ou si vous ne comprenez pas toutes les instructions de ce mode d'emploi, vous pouvez contacter notre service consommateur qui vous guidera en tous points utiles.*

*Le n° de téléphone est : 01.56.48.06.31.*

# INDICE

---

<b>Informations générales</b> .....	2
<b>Consignes de sécurité</b> .....	4
Conseils d'économie d'énergie .....	10
Fin de vie de l'appareil .....	11
<b>Description de l'appareil</b> .....	12
<b>Caractéristiques du produit</b> .....	14
<b>Installation</b> .....	15
Branchement de la cuisinière à l'installation électrique .....	15
<b>Mode d'utilisation</b> .....	18
Programmateur électronique .....	19
Plaque de cuisson .....	22
Fonctions du four et de son utilisation .....	34
<b>Utilisation du four – conseils pratiques</b> .....	37
<b>Nettoyage et maintenance de la cuisinière</b> .....	39
<b>Situations d'urgence</b> .....	43
<b>Données techniques</b> .....	45
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	46

## CONSIGNES DE SECURITE



Les principes et les dispositions contenus dans ce mode d'emploi doivent s'appliquer obligatoirement.

Ne pas permettre l'utilisation de la cuisinière aux personnes n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi.

### Installation

- Les matériaux d'emballage (par ex. les films plastiques, les polystyrènes) représentent un danger pour les enfants - risque d'asphyxie !  
Conservez-les hors de portée des enfants
- Lorsqu'il est correctement installé, votre produit répond à toutes les exigences de sécurité prévues pour cette catégorie de produit. Cependant une attention particulière doit être prise pour le dessous de l'appareil car il n'est ni conçu ni destiné à être touché et peut présenter des bords tranchants ou rugueux, qui peuvent causer des blessures.
- Cet appareil est lourd ; faites attention lors d'un déplacement.
- Cet appareil est fragile. Transportez-le dans sa position d'utilisation, faites attention lors de son déplacement et installation.
- Lors du déballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. En cas de doute, ne l'utilisez pas et contactez le magasin vendeur.
- Assurez-vous, après avoir installé l'appareil, que celui-ci ne repose pas sur le câble d'alimentation.
- Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements au réseau électrique, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.
- Avertissement : Avant d'accéder aux bornes de raccordement, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire assurant une coupure complète en cas de conditions de surtension de catégorie III.
- **Instruction de mise à la Terre** : Cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas d'un dysfonctionnement ou d'une coupure, la mise à la terre permet de réduire le risque de choc électrique en fournissant un accès au courant électrique de plus faible résistance. Cet appareil est équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre et d'une prise de mise à la terre. La prise doit être branchée dans une prise murale appropriée installée et mise à la terre en accord avec tous les codes et règles locaux.

# CONSIGNES DE SECURITE



## Utilisation

- Cet appareil doit être utilisé uniquement pour l'usage pour lequel il a été conçu, c'est à dire pour la cuisson domestique de denrées alimentaires. Tout autre usage de l'appareil serait considéré comme inapproprié et, par conséquent, dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par un usage inapproprié ou incorrect de l'appareil.
- Il est interdit de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.
- Débranchez toujours l'appareil avant de procéder à son nettoyage ; de changer la lampe d'éclairage ; de déplacer l'appareil ou de nettoyer le sol sous l'appareil.
- Ne pas brancher l'appareil à une prise de courant non protégée contre les surcharges (fusible).
- Ne jamais utiliser de prises multiples ou de rallonge pour brancher l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- MISE EN GARDE : Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- MISE EN GARDE : Si la surface de la table est fêlée, déconnecter l'appareil de

## CONSIGNES DE SECURITE



l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

- **MISE EN GARDE** : les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation ou quand le gril est utilisé. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à proximité ou sur l'appareil.
- Si votre cuisinière comporte un couvercle, il convient d'enlever tout résidu de débordement avant de l'ouvrir.
- Si votre cuisinière comporte un couvercle, il convient de laisser refroidir la table de cuisson avant de le fermer.
- Les foyers ne doivent pas être mis en marche à vide, sans récipient.
- Après utilisation de la table à induction, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- Les tables de cuisson vitrocéramique peuvent comporter des foyers halogènes, dans tous les cas et de manière générale, ne pas fixer des yeux les foyers.
- N'utilisez pas votre table de cuisson à induction pour le chauffage de la pièce.
- Ne rayez pas la plaque de cuisson avec des objets pointus. N'utilisez pas la table comme surface de travail.
- Après l'utilisation, éteignez l'interrupteur de contrôle.
- N'utilisez jamais ce produit si le câble d'alimentation, le bandeau de commande, la vitre sont endommagés de manière telle que l'intérieur de l'appareil est accessible.
- S'assurer que les petits appareils électroménagers ou leur câble d'alimentation n'entrent pas directement en contact avec le four chaud ou la plaque de cuisson, car leur isolation n'est pas résistante à hautes températures.

## CONSIGNES DE SECURITE



- Utiliser une batterie de cuisine adaptée et étant compatible avec votre appareil : foyers gaz ou plaque vitrocéramique ou plaque à induction.
- Il est interdit d'utiliser des récipients possédant un fond abîmé ou tranchant qui pourrait endommager la table de cuisson.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson vitrocéramique ou induction, car ils peuvent devenir chauds.
- Les liquides renversés doivent être nettoyés de la plaque de cuisson avant de la faire fonctionner.
- Le sucre chauffé à haute température, en particulier, entrant en contact avec la plaque vitrocéramique ou induction peut provoquer des dommages irréversibles.
- **La graisse surchauffée peut s'enflammer rapidement. Pour cette raison, surveillez en permanence vos préparations comportant beaucoup d'huile ou de graisse**
- La préparation des mets dans des récipients en aluminium ou plastique sur les foyers chauds n'est pas permise. Ne déposez aucun objet en plastique ou en feuille d'aluminium sur le foyer chaud induction
- Éviter de poser sur la plaque de cuisson vitrocéramique ou induction des récipients humides, car ils peuvent provoquer des dommages irréversibles sur celle-ci (taches indélébiles).
- **Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.**
- Ne pas poser sur la porte du four ouverte des objets d'un poids supérieur à 15 kg et sur la table de cuisson d'un poids supérieur à 25 kg.
- Il est interdit de ranger dans le tiroir des récipients ou d'autre élément ainsi que des matériaux inflammables ; la température à l'intérieur pouvant être très importante.
- **ATTENTION : Une cuisson de matière grasse sans surveillance sur la plaque de la cuisinière peut être à l'origine d'un incendie.**
- **Ne JAMAIS essayer d'éteindre le feu avec de l'eau : éteindre l'appareil puis couvrir les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.**

## CONSIGNES DE SECURITE



- **ATTENTION** : Risque d'incendie, ne pas placer d'objets sur la surface de cuisson.
- **ATTENTION** : Ne laissez pas d'objets lourds ou tranchants tomber sur la plaque de cuisson. Si la surface est fissurée ou fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique et contacter le service après-vente.
- Ne pas utiliser des toiles abrasives ou des outils métalliques coupants pour le nettoyage de la porte en verre, cette pratique entraînant le rayage de la surface, voire à terme la fissuration du verre.
- L'utilisation d'appareils de nettoyage fonctionnant à la vapeur est formellement proscrite en hygiène de cuisine.
- **ATTENTION** : les personnes possédant des objets électro-médicaux métalliques dans le corps (pacemaker, pompe à insuline, implants cochléaires...) ne doivent pas s'approcher de la table de cuisson à induction en cours de fonctionnement afin de ne pas interférer avec ces appareils ; il est conseillé de demander l'avis de son médecin avant d'utiliser la table de cuisson.

### Entretien

- Avant d'utiliser le nettoyage automatique par catalyse ou par pyrolyse, les éclaboussures excessives doivent être enlevées. Se référer au paragraphe 'Nettoyage et entretien de la cuisinière' qui précise quels ustensiles doivent être laissés dans le four pendant le nettoyage.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur pour nettoyer la cuisinière ou la table de cuisson.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer les plaques vitrocéramiques, à induction ou la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

## CONSIGNES DE SECURITE

---



### Service - réparations

- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non-qualifié peuvent provoquer des dommages. Contactez le service après-vente de votre revendeur. Exigez des pièces de rechange certifiées Constructeur.
- MISE EN GARDE : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe du four pour éviter tout risque de choc électrique.

## CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE



Une utilisation responsable de l'énergie est une source d'économie mais aussi un geste très important pour notre environnement. Relevons le défi d'économie

d'énergie ! Voici quelques conseils:

- **Utilisation de récipients de cuisson adaptés**

Des casseroles à fond plat et épais permettent d'économiser jusqu'à 1/3 d'énergie. N'oubliez pas d'utiliser les couvercles, sinon la consommation d'énergie est quadruplée !

- **Choisir une casserole adaptée à la surface du foyer**

Le diamètre du fond de la casserole doit couvrir complètement la zone de chauffe.

- **Propreté des zones du foyer et des fonds des casseroles**

Les salissures empêchent le transfert de chaleur, les salissures fortement calcinées nécessitent souvent l'utilisation de produits difficilement dégradables pour l'environnement.

- **Éviter de soulever trop souvent le couvercle**

Eviter également d'ouvrir trop souvent la porte du four.

- **Éteindre à temps et utiliser la chaleur résiduelle**

Si le temps de cuisson est long, éteindre la zone du foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. Ceci vous permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie.

- **Utiliser le four uniquement pour vos mets les plus volumineux**

La préparation d'une viande d'un poids inférieur à 1 kg est plus économique si vous utilisez la plaque de cuisson.

- **Utilisation de la chaleur résiduelle du four**

Si le temps de cuisson est supérieur à 40 minutes, éteindre le four 10 minutes avant la fin de la cuisson.

**Note :** Si vous utilisez une minuterie, programmer un temps de cuisson plus court.

- **Utilisez la cuisson à chaleur tournante, la porte du four fermée**

- **Bien fermer la porte du four**

La chaleur s'échappe au travers des encrassements des joints de la porte. Il faut impérativement les nettoyer.

- **Ne pas encastrer la cuisinière à proximité directe des réfrigérateurs / congélateurs**

La consommation d'électricité augmenterait inutilement.

## DÉBALLAGE



Pour la sécurité du transport, cet appareil a été emballé avec des protections. Veuillez recycler les éléments de cet emballage conformément aux normes de protection de l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour les emballages sont inoffensifs pour l'environnement et ils sont 100 % recyclables et portent un symbole de tri approprié.

Note : Des matériaux d'emballage (sachets en polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) doivent rester inaccessibles aux enfants durant le déballage.

## FIN DE VIE DE L'APPAREIL



Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif

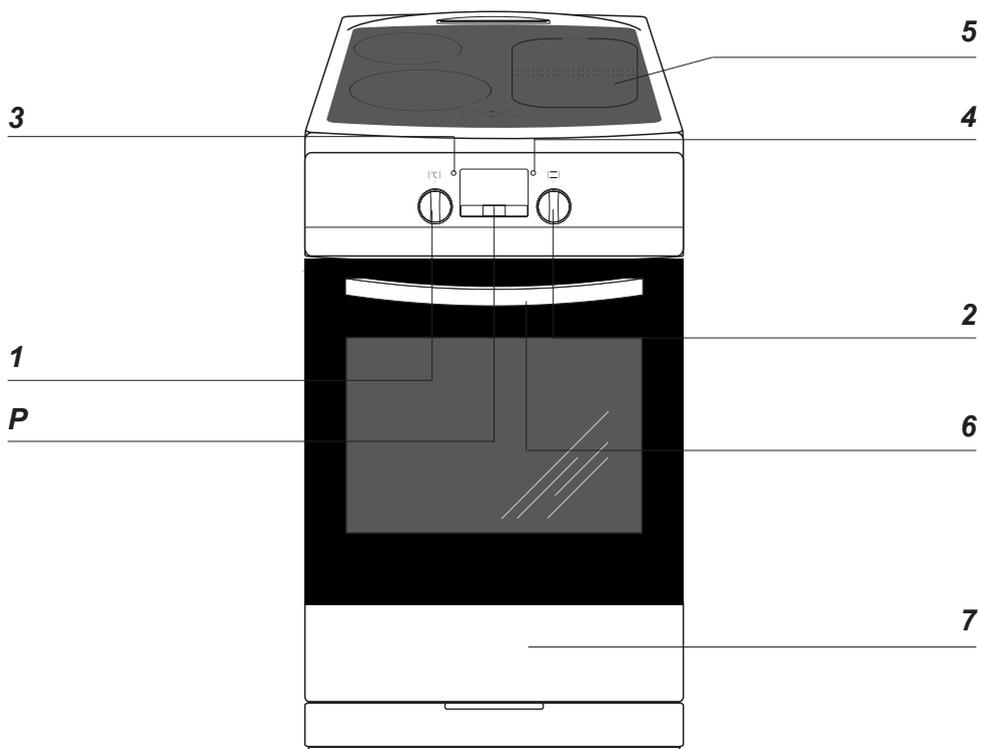
conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

---



*P : Programmateur électronique*

*1 : Manette de réglage de la température du four*

*2 : Manette des programmes du four*

*3 : Voyant de contrôle du thermorégulateur*

*4 : Voyant de contrôle du four*

*5 : Plaque à induction*

*6 : Poignée de la porte du four*

*7 : Tiroir*

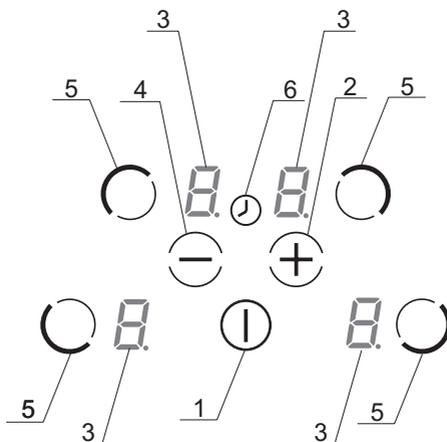
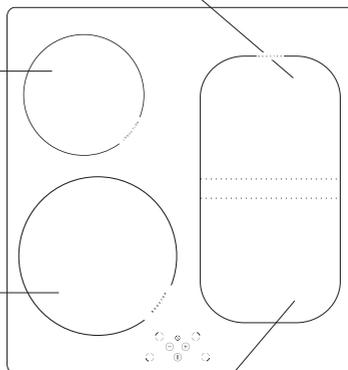
## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Foyer à induction + booster  
(arrière droit) Ø 180

Foyer à induction  
(arrière gauche) Ø 160

Foyer à induction + booster  
(avant gauche) Ø 210

Foyer à induction  
(avant droit) Ø 180



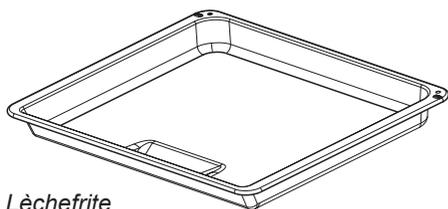
1. Touche sensitive marche/arrêt de la plaque
2. Touche sensitive plus
3. Indicateur du foyer
4. Touche sensitive moins
5. Touche sensitive de choix du foyer
6. Indicateur de minuterie

# CARACTÉRISTIQUE DE L'APPAREIL

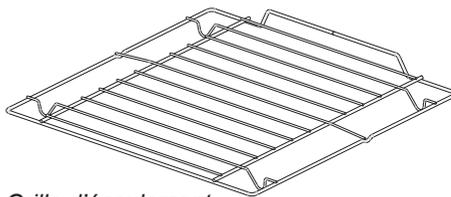
Ce tableau vous permettra de vous familiariser avec l'équipement de votre cuisinière

Type d'appareil	Des foyers de la plaque de cuisson			Éléments chauffants du four			Équipement de la cuisinière												
<b>Amica</b> ↓	foyers à induction 16,0 cm, 1,2 kW / 1,4 kW foyers à induction 18,0 cm, 1,2 kW / 1,4 kW foyers à induction 21 cm, 2,3 kW / 3,0 kW			résistance supérieure 0,9 kW /	résistance inférieure 1,1 kW	ventilator	résistance de grill	2,0 kW	programmeur électronique	éclairage du four	broche	gradins fils	jeu de parois à catalyse	grille d'écoulement	lèche-frite	plaque à pâtisserie	tiroir	couvercle en métal	couvercle en verre
ACI315B	1	2	1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	1	1	1	+		
ACI315X	1	2	1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	1	1	1	+		

## Équipement de la cuisinière



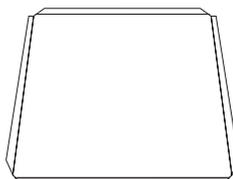
Lèche-frite



Grille d'écoulement

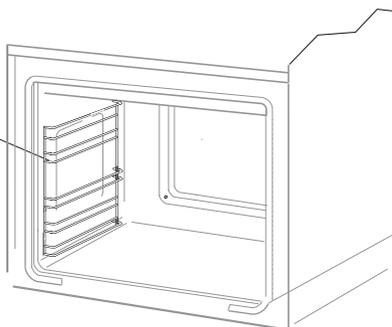


Broche et berceau



Plaque à pâtisserie

Gradins fils



# INSTALLATION

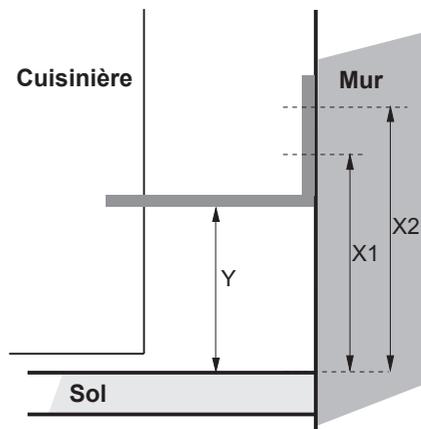
## Aménagement de la cuisine

- Le local ou la cuisine doit être sec et facile à aérer, disposer d'une ventilation efficace et la disposition de son équipement doit garantir un accès facile à tous les éléments de commande.
- L'aménagement de la cuisine selon les exigences de la classe 1 ou classe 1 sous-classe 2 permet de l'aménager d'un côté par des meubles hauts ou une paroi. Les meubles pour encastrement exigent l'utilisation de revêtements et de colles résistant à des températures de 100°C. Dans le cas contraire, la surface peut être déformée et le revêtement décollé.
- Poser la cuisinière sur un sol dur et plat (ne pas poser sur un socle).
- Les hottes doivent être installées selon les recommandations de leurs modes d'emploi.
- Avant toute utilisation, la cuisinière doit être mise à niveau, ce qui est très important pour que la graisse soit distribuée de manière uniforme sur la poêle.

Pour une mise à niveau parfaite de l'appareil, utilisez les pieds de réglage, accessibles après avoir enlevé le tiroir. Plage de réglage des pieds +/- 5mm.

## Montage de la fixation anti basculement

Cette fixation doit être installée pour éviter le basculement de la cuisinière. Lorsque la fixation est correctement installée, un enfant qui grimpe sur la porte ouverte du four ne fera pas basculer la cuisinière.



Largeur de la cuisinière 500 mm; hauteur 850 mm

X1=55 mm, X2=90 mm

Y=25 mm

X - Hauteur de la fixation murale

Y - Hauteur depuis le sol

# INSTALLATION

## Raccordement de la cuisinière à l'installation électrique

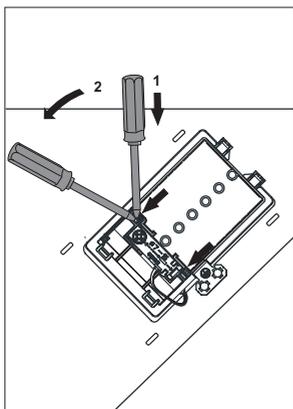
### Note :

Le raccordement à l'installation électrique ne peut être réalisé que par un professionnel agréé. Il est interdit de procéder aux transformations ou aux modifications de l'installation électrique.

### Indications pour l'installateur

La cuisinière est conçue pour une alimentation en courant alternatif triphasé (400V 3N~50Hz). La tension nominale des éléments chauffants est de 230V. Il est possible d'adapter la cuisinière à une alimentation par courant monophasé (230V) par une réduction appropriée (pont) réalisée au niveau du bornier, selon le schéma des connexions ci-après. Le schéma des connexions est aussi présenté à côté du raccordement de la cuisinière. Pour ouvrir le bornier, enlevez le couvercle et faites pression avec un tournevis plat afin de débloquer les languettes latérales. Adaptez bien le cordon d'alimentation au type de raccordement et à la puissance nominale de la cuisinière.

Le cordon d'alimentation doit être fixé à l'arrêt de traction du boîtier de raccordement de la cuisinière



### Note :

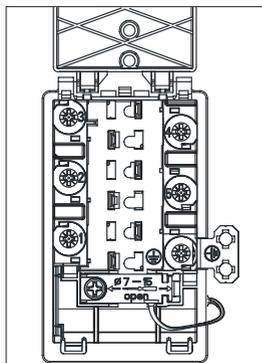
N'oubliez pas de brancher la prise de terre au bornier de la cuisinière marqué par le symbole  $\oplus$ . L'alimentation électrique de la cuisinière doit être dotée d'un disjoncteur d'arrêt d'urgence qui permet de couper l'électricité à tout moment. La distance minimale entre les contacts d'interrupteur d'arrêt d'urgence est de 3 mm.

Avant de brancher la cuisinière à l'installation électrique, consulter les informations de la plaque signalétique et du schéma de raccordement.

**Note :** l'installateur est dans l'obligation de remettre à l'utilisateur « un certificat de raccordement de la cuisinière à l'installation électrique ».

Tout raccordement différent de celui préconisé sur le schéma peut entraîner la détérioration de l'appareil.

# INSTALLATION



## SCHÉMA DES BRANCHEMENTS POSSIBLES

Note : la tension des éléments chauffants est de 230V.

Note : Dans tous les cas de raccordement, la prise de terre doit être reliée au le bornier au niveau du symbole  $\oplus$  PE.

Type de câble de raccordement recommandé

1	Cas du réseau de 230 V : le raccordement monophasé avec un fil neutre, les ponts raccordent les bornes 1-2-3 et 4-5, prise de terre sur $\oplus$	1N~		H05VV-F3G4 3X 4 mm <sup>2</sup>
2	Cas du réseau de 400/230 V raccordement biphasé avec fil neutre, les ponts raccordent les bornes 2-3 et 4-5, prise de terre sur $\oplus$	2N~		H05VV-F4G2,5 4X 2,5 mm <sup>2</sup>
3	Cas du réseau de 400/230 V : raccordement triphasé avec un fil neutre, les ponts raccordent les bornes 4-5, les fils de phase connectés à 1, 2 et 3, fils neutre à 4 et 5, prise de terre sur $\oplus$	3N~		H05VV-F5G1,5 5X 1,5 mm <sup>2</sup>

Fils de phase - L1=R, L2=S, L3=T; N – fil neutre; PE – prise de terre

## MODE D'UTILISATION

---

### ▶ Avant la première utilisation de la cuisinière

- enlever tous les éléments de l'emballage, vider le tiroir, nettoyer le four afin de supprimer tous les restes de produits utilisés pour le protéger,
- enlever tous les accessoires du four et les nettoyer à l'eau chaude avec du produit nettoyant,
- allumer la ventilation du local ou ouvrir une fenêtre,
- chauffer le four en mode convection naturelle, 250°C, sur une durée moyenne de 30 minutes, enlever toutes les salissures et laver soigneusement,
- nettoyer l'intérieur du four soigneusement.

#### **Note :**

Pour les cuisinières équipées d'un programmateur électronique, une fois l'appareil branché à l'alimentation électrique, une indication de '0.00' apparaîtra sur l'écran. Il faut mettre l'horloge à l'heure. (Voir : mode d'emploi du programmateur).

**Si l'horloge n'est pas mise à l'heure, le four ne peut fonctionner.**

**Laver l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de produit nettoyant.**

# MODE D'UTILISATION

## Fonctionnement du programmeur

### Symboles affichés sur l'écran

  - symboles correspondant aux différentes fonctions

**OK** - touche de choix de fonctions du programmeur

**<** - touche „-“

**>** - touche „+“

### Mise à l'heure de l'horloge

L'heure « 0.00 » clignote après branchement de l'appareil à l'électricité ou après une coupure de l'alimentation électrique.



- appuyer sur OK, le symbole  , apparaîtra à l'écran,
- mettre l'horloge à l'heure à l'aide des touches < et > .

7 secondes après la mise à l'heure de l'horloge, les nouvelles données sont mémorisées et l'écran cesse de clignoter.

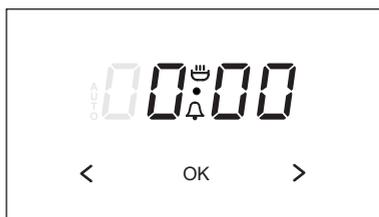
Pour modifier l'heure, appuyer simultanément sur les touches < et > , afin de faire clignoter l'heure indiquée à l'écran. Il est possible alors de corriger l'heure à l'aide des touches < et > .

**Note : Le four peut être mis en fonctionnement après apparition du symbole  sur l'écran.**

## Minuterie

La minuterie peut être activée à tout moment, quel que soit l'état d'activité des autres fonctions du programmeur. Elle peut se régler de 1 minute à 23 heures et 59 minutes. Pour régler la minuterie, procéder comme suit :

- appuyer sur OK. Le symbole  clignotera à l'écran:



- régler le temps de la minuterie à l'aide des touches < et > ,  
Le temps de minuterie sélectionné apparaît à l'écran ainsi que la fonction activée  .

Lorsque le temps est écoulé, une sonnerie retentit et le symbole  clignote.

- appuyer sur les touches OK, < ou > pour couper le signal sonore, l'indication  s'éteint et l'écran indique l'heure.

### Note :

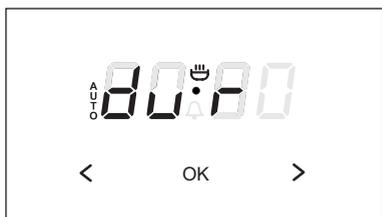
**Si le signal sonore n'est pas éteint manuellement, il s'éteindra automatiquement après environ 7 minutes.**

# MODE D'UTILISATION

## Fonctionnement semi-automatique

Si le four doit s'arrêter à une heure déterminée, procéder comme suit :

- régler la manette de fonction du four et la manette de réglage de la température sur les paramètres de cuisson désirés,
- appuyer sur la touche OK jusqu'à ce que les indications de l'écran se mettent à clignoter



- Régler la durée de cuisson désirée à l'aide des touches < et > dans un intervalle de 1 minute à 10 heures.
- La durée choisie sera mémorisée après 7 sec. environ, l'écran indiquera à nouveau l'heure et le mode de cuisson AUTO activé.

Une fois le temps sélectionné écoulé, le four s'arrête automatiquement, le signal sonore se déclenche et le mode de cuisson AUTO se met à clignoter,

- tourner les manettes de fonctions du four et de réglage de température jusqu'en position éteinte,
- appuyer sur les touches OK, < ou > pour couper le signal sonore, le mode AUTO s'éteint et l'écran indique l'heure réelle.

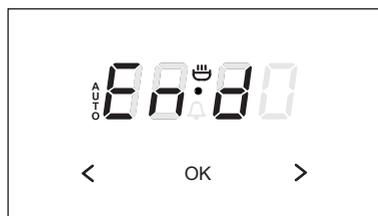
## Fonctionnement automatique

Si le four doit s'allumer dans un temps donné et s'arrêter à une heure définie, programmer le temps de cuisson et l'heure d'arrêt:

- appuyer sur la touche OK jusqu'à ce que les indications de l'écran se mettent à clignoter :



- régler la durée de cuisson à l'aide des touches < et > comme pour le fonctionnement semi-automatique :
- appuyer à nouveau sur la touche OK jusqu'à ce que les indications de l'écran se mettent à clignoter :



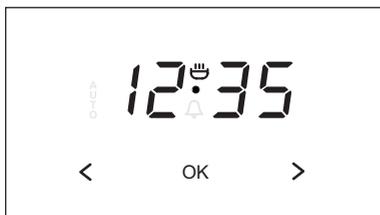
- sélectionner l'heure de fin de cuisson (d'arrêt) à l'aide des touches < et >. Le délai maximal est de 23 heures 59 minutes.
- tourner la manette de fonction du four et la manette de réglage de la température sur les positions désirées pour la cuisson au four. La fonction AUTO est activée, le four se mettra en marche à l'heure qui correspond à la différence entre l'heure de fin de cuisson et la durée de cuisson sélectionnées (par exemple, si la durée de cuisson est de 1 heure, et la fin de cuisson est programmée pour 14h00, le four s'allumera automatiquement à 13h00).

## MODE D'UTILISATION

### Fonctionnement automatique

À l'heure de la fin de cuisson, le four s'arrête automatiquement, le signal sonore se déclenche et le mode de cuisson AUTO se met à clignoter,

- tourner la manette de fonction du four et la manette de réglage de température en position éteinte,
- appuyer sur les touches OK, < ou > pour couper le signal sonore, le mode AUTO s'éteint et l'écran indique l'heure réelle, par exemple 12h35.



### Régler la tonalité du signal sonore

La tonalité du signal sonore peut être modifiée de la manière suivante :

- appuyer simultanément sur les touches < et > ,
- en appuyant sur OK, choisir la fonction « ton ». L'indication suivante clignotera sur l'écran :



- à l'aide de la touche > , choisir le niveau de la tonalité sur une échelle de 1 à 3.

### Effacement des paramètres

Les paramètres enregistrés pour la minuterie ou le fonctionnement automatique peuvent être supprimés à tout moment.

Effacement des paramètres – mode automatique :

- appuyer simultanément sur les touches < et > ,

Effacement des paramètres de la minuterie

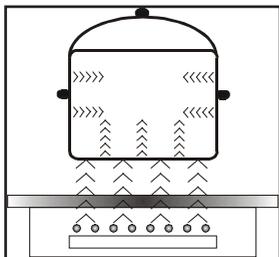
- choisir la fonction minuteur à l'aide de la touche OK,
- appuyer à nouveau sur les touches < et > .

## MODE D'UTILISATION

### Utilisation de la plaque de cuisson.

Pour les informations concernant les différents types de foyers, voir le tableau en page 13.

#### Principe de fonctionnement du foyer par induction



**Le générateur électrique alimente un inducteur situé à l'intérieur de l'appareil. Cet inducteur crée des champs magnétiques : ainsi, dès qu'un récipient à fond métallique est posé sur la plaque, des courants induits sont transmis au récipient.**

Ces courants font du récipient le véritable conducteur de chaleur, tandis que la surface vitrée de la plaque reste froide.

Ce système nécessite l'utilisation de récipients dont le fond est réceptif à l'action des champs magnétiques.

La technologie de l'induction possède deux avantages :

- du fait que seul le récipient de cuisson émet de la chaleur, son utilisation a le plus haut rendement possible,
- il n'y a pas d'inertie thermique, puisque la cuisson commence automatiquement dès l'instant où le récipient est placé sur la plaque et s'arrête dès qu'il en est retiré.

#### Dispositif de protection :

Si la plaque a été installée conformément aux instructions et si elle est utilisée correctement, les dispositifs de protection sont rarement nécessaires.

**Ventilateur** : il sert à protéger et à refroidir les éléments de commande et d'alimentation. Il peut tourner à deux vitesses et son fonctionnement est automatique. Le ventilateur se met en route lorsque les foyers sont éteints et s'arrête lorsque le système électronique est suffisamment refroidi.

Le ventilateur peut continuer à fonctionner même après l'arrêt de la table, ceci est normal.

**Transistor** : La température des éléments électroniques est mesurée en permanence par le biais d'une sonde. Si la chaleur augmente dangereusement, ce dispositif déconnecte automatiquement les foyers se trouvant au plus près des éléments électroniques surchauffés.

**Détection** : un détecteur de présence de récipients de cuisson autorise l'activation de la plaque et le chauffage. Si de petits objets (p.ex. cuillère, couteau, bague) sont placés sur la zone de chauffe, le détecteur ne les considère pas comme des récipients et la plaque ne s'allume pas.

# MODE D'UTILISATION

---

## Détecteur de présence d'un récipient sur le foyer à induction

---

Un détecteur de présence d'un récipient est installé dans les plaques générant un champ à induction. Lorsque la plaque est allumée, il déclenche automatiquement l'émission de chaleur dans le foyer de cuisson lorsqu'un récipient est posé sur la plaque, ou interrompt l'émission dès le retrait du récipient. Ce système garantit des économies d'énergie.

- Si le foyer de cuisson est associé à un récipient adapté, l'indicateur affiche le niveau de chaleur.
- L'induction nécessite des récipients particuliers, munis d'un fond constitué d'un matériau magnétique - voir tableau.

S'il n'y a aucun récipient sur le foyer de cuisson ou si un récipient inadapté y a été posé, l'écran affiche le symbole  et le foyer ne s'allume pas. Si dans les 10 minutes suivantes, aucun récipient n'est détecté, l'allumage de la plaque est annulé.

Pour éteindre les foyers de cuisson, il est nécessaire d'utiliser la commande par touche sensitive et non pas l'afficheur du récipient.



**Le détecteur d'un récipient n'est pas un touche sensitive d'allumage/extinction de la plaque.**

La plaque à induction est munie de touches sensibles tactiles.

Chaque commande enregistrée par une touche sensitive est confirmée par un signal acoustique.

Il convient de veiller à **ne jamais appuyer sur plus d'une touche sensitive à la fois** lors de l'allumage, de l'extinction de la plaque ou du réglage de la puissance de chauffe. Si plusieurs touches sensibles sont touchées en même temps (sauf horloge et clef de verrouillage), le système ne prend pas en compte les commandes, et si la pression des touches sensibles est prolongée, un signal d'erreur est émis.

À la fin de l'utilisation d'un foyer, il convient de l'éteindre au moyen de la touche sensitive de réglage sans se fier aux indications du détecteur d'un récipient.

## MODE D'UTILISATION

Les récipients de qualité adéquate : c'est la condition fondamentale pour que la plaque puisse fonctionner de manière efficace.

### Choix des récipients de cuisson pour le foyer à induction



- Il convient d'utiliser toujours des récipients de haute qualité avec un fond parfaitement plat : de cette manière, on évite d'obtenir des points trop chauds auxquels la nourriture pourrait adhérer pendant la cuisson. Les casseroles et poêles à fond épais assurent une diffusion de chaleur parfaite.
- Veiller à ce que le dessous des récipients soit sec : lors du remplissage du récipient ou, si le récipient sort du réfrigérateur, vérifier avant de le placer sur la plaque que son fond est parfaitement sec. Ceci permet d'éviter de salir la surface de la plaque.
- Couvrir le récipient pour éviter que la chaleur ne s'échappe, le temps de cuisson sera réduit, tout comme la consommation d'énergie.

La plaque à induction possède quatre foyers, dont les centres sont marqués par une croix (+). Les récipients peuvent être indifféremment placés sur chacune des zones de chauffe. Dans tous les cas, le récipient devra recouvrir complètement la croix (+).



**La puissance de chauffe est utilisée de manière optimale lorsque la croix (+) se trouve au centre du récipient.**

L'énergie est transmise au mieux lorsque la taille du récipient correspond à celle de la zone de chauffe.

Les diamètres minimum et maximum, qui dépendent de la qualité du récipient, sont indiqués dans le tableau ci-dessous

Foyer à induction	Diamètre du fond du récipient pour la cuisson par induction	
	Minimum (mm)	Optimal (mm)
Diamètre (mm)		
210	140	210
180	90	180
160	90	160



**En cas d'utilisation d'un récipient dont le diamètre est inférieur au diamètre minimal requis, il se peut que les foyers à induction ne s'allument pas.**



**Pour assurer un contrôle optimal de la température par le module à induction, choisir des récipients à fond plat.**

**Un fond de récipient concave ou portant le logo du fabricant imprimé en creux peut affecter le contrôle de la température par le module à induction et causer une surchauffe des récipients.**

**Ne pas utiliser de récipients endommagés, ayant par exemple un fond déformé à la suite d'une surchauffe.**

## MODE D'UTILISATION

<b>Étiquetage des récipients de cuisine</b>		<b>Vérifier sur l'étiquette la présence du signe indiquant que le récipient peut être utilisé sur une plaque à induction.</b>
		Utiliser des récipients magnétiques (en acier émaillé, acier inoxydable ferritique, ou fonte) ; vérifiez en plaçant un aimant contre le fond du récipient (il doit rester collé).
<b>Acier inoxydable</b>		La présence du récipient ne sera pas détectée sauf dans le cas d'un acier inox ferromagnétique
<b>Aluminium</b>		La présence du récipient ne sera pas détectée
<b>Fonte</b>		Très adapté
		Note : les récipients en fonte risquent de rayer la plaque
<b>Acier émaillé</b>		Très adapté
		Récipients à fond plat, épais et lisse recommandés
<b>Verre</b>		La présence du récipient ne sera pas détectée
<b>Porcelaine</b>		La présence du récipient ne sera pas détectée
<b>Récipient avec fond en cuivre</b>		La présence du récipient ne sera pas détectée

# MODE D'UTILISATION

---

## Panneau de commande

---

- Après branchement de la plaque sur le secteur, tous les indicateurs s'allument. La plaque de cuisson est prête à fonctionner.
- La plaque de cuisson est équipée de touches sensibles électroniques qui se déclenchent en cas de pression d'au moins 1 seconde.
- À chaque fois qu'une touche sensible détecte une commande, un signal sonore est émis



**Ne placer aucun objet sur la surface des touches sensibles (cela peut déclencher une alerte), garder ces surfaces propres en permanence.**

## Allumage de la plaque de cuisson

---

La touche sensitive marche/arrêt (1) doit être maintenu appuyé pendant au moins 1 seconde. La plaque de cuisson est allumée si tous les indicateurs (3) affichent le chiffre « 0 ».



**Si dans les 20 secondes suivantes, aucune touche sensitive ne reçoit de commande, la plaque de cuisson s'éteint.**

## Allumage des foyers

---

Après avoir allumé la plaque de cuisson à l'aide de la touche sensitive (1), vous disposez de 20 secondes pour allumer le foyer désiré (5).

1. Lorsque vous appuyez sur la touche sensitive correspondant au foyer choisi (5), au niveau de l'indicateur de puissance de ce foyer, le chiffre « 0 » s'éclaire fortement.
2. Appuyez sur les touches sensibles « + » (2) ou « - » (4) pour régler la puissance de chauffe désirée.



**Si dans les 20 secondes suivant l'allumage de la plaque, aucune touche sensitive ne reçoit de commande, la plaque de cuisson s'éteint.**



**Le foyer de cuisson est actif si tous les indicateurs affichent un chiffre ou une lettre: cela indique que le foyer est prêt et qu'il est possible de procéder au réglage de la puissance de chauffe.**

## Réglage de la puissance de chauffe d'un foyer à induction

---

Lorsque l'indicateur du foyer (3) affiche un « 0 » fortement éclairé, vous pouvez commencer à régler le niveau de puissance de chauffe désiré en appuyant sur les touches sensibles « + » (2) et « - » (4).

# MODE D'UTILISATION

---

## Extinction des foyers

---

- Le foyer doit être allumé. Le chiffre indiquant la puissance de chauffe est fortement éclairé.
- Pour éteindre les zones de chauffe, appuyer sur la touche sensitive marche/arrêt de la plaque ou sur la touche sensitive « - » (4) pour réduire la puissance de chauffe jusqu'à « 0 ».

## Extinction de la plaque de cuisson entière

---

- La plaque de cuisson est active si au moins un de ses foyers est allumé.
- Appuyer sur la touche sensitive marche/arrêt (1) pour éteindre la plaque de cuisson entière.

Si un foyer est chaud, l'indicateur correspondant (3) affiche la lettre « H », symbole de chaleur résiduelle.

## Fonction Booster « P »

---

La fonction Booster permet d'augmenter la puissance du foyer Ø 210, de 2300 W à 3000 W ou du foyer de Ø 180 et Ø 160, de 1200 W à 1400 W.

Pour activer le Booster, choisir le foyer, régler la puissance de chauffe à « 9 » puis appuyer encore une fois sur la touche sensitive « + » (2) : l'activation du booster est signalée par la lettre « P » qui s'affiche sur l'indicateur du foyer concerné.

La fonction Booster se désactive lors de l'appui sur la touche sensitive « - » (4).



**Pour le foyer de Ø 210, le temps de fonctionnement du Booster est limité par le panneau de commande à 5 minutes. Après extinction automatique du Booster, le foyer continue à chauffer à sa puissance nominale.**

**La fonction Booster peut être allumée à nouveau à condition que les touches sensibles de température des dispositifs électroniques et inducteurs le permettent.**

**Si le récipient est retiré du foyer lorsque le Booster est allumé, la fonction reste active et le décompte du temps continue.**

**En cas de surchauffe (d'un dispositif électronique ou d'un inducteur) d'un foyer pendant le fonctionnement du Booster, cette fonction s'éteint automatiquement. Le foyer revient alors à sa puissance nominale.**

# MODE D'UTILISATION

---

## Commande de la fonction Booster

---

Les deux foyers de gauche forment une paire.



**Si lorsque la fonction Booster est activée, la puissance globale est trop élevée, la puissance de chauffe du deuxième foyer de la paire sera automatiquement réduite.**

## Fonction verrouillage

---

La fonction verrouillage sert à préserver la plaque de cuisson d'un allumage accidentel par un enfant : l'allumage est alors possible uniquement après déverrouillage.

### Verrouillage de la plaque de cuisson

---

Le verrouillage ne peut être activé que lorsque le panneau de commande de la plaque est allumé mais qu'aucun foyer de cuisson n'est activé, ni l'horloge de programmation (les indicateurs affichent « 0 » suivi d'un point clignotant).

Après avoir allumé le panneau de commande en appuyant sur la touche sensitive (1), appuyer alternativement sur la touche sensitive (5) du foyer avant droit et sur la touche sensitive (4), puis de nouveau sur la touche sensitive (5) du foyer avant droit. Tous les indicateurs affichent alors la lettre « L » qui indique l'activation du verrouillage. Si les foyers sont chauds, la lettre « L » et la lettre « H » s'affichent en alternance.



**La combinaison pour le verrouillage de la plaque doit être réalisée dans un intervalle de 10 s et aucune autre touche sensitive que ceux de la procédure ne devra être touchée. Dans le cas contraire, la plaque de cuisson ne sera pas verrouillée.**



**La plaque restera verrouillée jusqu'à son déverrouillage intentionnel, même en cas d'allumage et d'extinction du panneau de commande de la plaque. Une déconnexion de la plaque du secteur n'entraîne pas le déverrouillage de la plaque**

### Déverrouillage de la plaque pour la durée de la cuisson

---

Après allumage du panneau de commande de la plaque, au moyen de la touche sensitive (1), tous les indicateurs affichent la lettre « L ». Appuyer alors alternativement sur la touche sensitive (5) du foyer avant droit et sur la touche sensitive (4). Les lettres « L » disparaissent et sont remplacées par le chiffre « 0. » suivi d'un point clignotant. On peut alors commencer à allumer les différents foyers (voir chapitre « Réglage de la puissance de chauffe d'un foyer à induction »).

# MODE D'UTILISATION

---

## Déverrouillage permanent de la plaque

---

Après allumage du panneau de commande de la plaque, au moyen de la touche sensitive (1), tous les indicateurs affichent la lettre « L ». Appuyer ensuite alternativement sur la touche sensitive (5) du foyer avant droit et sur la touche sensitive (4), puis à nouveau sur la touche sensitive (4). Le panneau de commande de la plaque est alors éteint (tous les indicateurs sont éteints).



**La combinaison pour le déverrouillage de la plaque doit être réalisée dans un intervalle de 10 s et aucune autre touche sensitive que ceux de la procédure ne devra être touchée. Dans le cas contraire, la plaque ne sera pas déverrouillée de manière permanente.**

**Si le panneau de commande a bien été débloqué, après pression de la touche sensitive (1), tous les indicateurs afficheront le chiffre « 0 » suivi d'un point clignotant. Si les foyers sont chauds, le chiffre « 0 » et la lettre « H » s'alternent.**

## Indicateur de chaleur résiduelle

---

Au moment de l'extinction d'un foyer chaud, la lettre « H » apparaît pour signaler que « le foyer est brûlant ! » (Hot).



**À ce moment-là, il est interdit de toucher le foyer en question, au risque de se brûler, ou de placer dessus un objet sensible à la chaleur !**

Lorsque l'indicateur s'éteint, il est alors possible de toucher le foyer, tout en gardant à l'esprit que celui-ci n'est pas encore retourné à la température ambiante.



**Si l'appareil est hors tension, l'indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas.**

# MODE D'UTILISATION

## Limitation du temps de fonctionnement

Afin d'augmenter la fiabilité de la plaque à induction, celle-ci a été équipée d'un dispositif de limitation du temps de fonctionnement de chaque foyer. Le temps de fonctionnement maximal est établi en fonction de la dernière puissance de chauffe sélectionnée.

Si le niveau de puissance de chauffe n'est pas modifié pendant un temps prolongé (voir tableau), alors le foyer correspondant s'éteint automatiquement et l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume. Il reste cependant possible de rallumer les différents foyers et de les faire fonctionner conformément à leur mode d'utilisation.

 **Pour des raisons d'économie d'énergie, la puissance de chauffe « 9 » est automatiquement réduite à « 8 » au bout de 30 minutes, mais le temps de cuisson reste inchangé.**

Niveau de puissance de chauffe	Temps maximal de fonctionnement (en heures)
* <i>L</i>	2
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P - foyers Ø 160	1,5
P - foyers Ø 180	1,5
P - foyers Ø 210	0,08

\* : fonction maintien au chaud

## Fonction horloge

L'horloge de programmation facilite la cuisson en donnant la possibilité de programmer le temps de fonctionnement des foyers. Elle peut également servir de minuterie.

### Activation de l'horloge

- Choisir le foyer voulu à l'aide de la touche sensitive (5). Le chiffre « 0 » s'éclaire fortement.
- Programmer le niveau de chauffe désiré sur une échelle de 1 à 9 à l'aide des touches sensibles « + » (2) et « - » (4).
- Dans les 10 secondes suivantes, activer l'horloge en appuyant simultanément sur les touches sensibles « + » (2) et « - » (4).
- Programmer le temps de cuisson désiré (de 01 à 99 minutes) à l'aide des touches sensibles « + » (2) ou « - » (4). Sur le foyer contrôlé par l'horloge s'affiche un point décimal.

 **Tous les foyers peuvent être programmés en parallèle avec l'horloge de programmation.**

## MODE D'UTILISATION

---

### Modification du temps de cuisson programmé

---

À tout instant, en cours de cuisson, il est possible de modifier le temps programmé.

- Choisir le foyer voulu à l'aide de la touche sensitive (5). Le chiffre indiquant la puissance de chauffe s'éclaire fortement.
- L'indicateur supérieur affiche le temps programmé auparavant.
- Appuyer sur les touches sensibles « + » (2) ou « - » (4), pour programmer une autre durée de cuisson.

### Surveillance de la durée de cuisson

---

Vous pouvez vérifier à chaque instant le temps de cuisson restant en appuyant sur la touche sensitive de choix de foyer (3), puis simultanément sur les touches sensibles « + » (2) et « - » (4).

### Désactivation de l'horloge

---

Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé, un signal sonore se déclenche. Appuyer sur n'importe quelle touche sensitive pour l'arrêter, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout de 2 minutes.

S'il est nécessaire de désactiver l'horloge avant la fin du temps programmé :

- Activer le foyer concerné à l'aide de la touche sensitive (5). Le chiffre indiquant la puissance de chauffe s'éclaire fortement.
- Activer ensuite l'horloge en appuyant sur les touches sensibles « + » (2) et « - » (4).
- Réduire le temps de cuisson à l'aide de la touche sensitive « - » (4) jusqu'à « 00 ». La fonction horloge se désactive et le foyer de cuisson continue à fonctionner jusqu'à son extinction manuelle.

### Utiliser l'horloge comme minuterie

---

L'horloge de programmation peut être utilisée comme une minuterie supplémentaire si les foyers ne sont pas allumés à ce moment-là.

### Activation de la minuterie

---

Si la plaque de cuisson est éteinte :

- Allumer la plaque en appuyant sur la touche sensitive marche/arrêt (1).
- Dans les 10 secondes suivantes, activer la minuterie en appuyant simultanément sur les touches sensibles « + » (2) et « - » (4).
- Régler le temps de minuterie à l'aide des touches sensibles « + » (2) ou « - » (4).

## MODE D'UTILISATION

---

### Désactivation de la minuterie

---

Lorsque le temps programmé est écoulé, un signal sonore continu se déclenche. Appuyer sur n'importe quelle touche sensitive pour l'arrêter, ou attendre 2 minutes pour qu'il s'arrête automatiquement.

S'il est nécessaire de désactiver la minuterie avant la fin du temps programmé :

- Activer la minuterie en appuyant simultanément sur les touches sensibles « + » (2) et « - » (4).
- Réduire ensuite le temps de minuterie à l'aide de la touche sensitive « - » (4) jusqu'à « 00 ».
- La fonction minuterie se désactive.
- Si l'horloge est utilisée comme minuterie, à ce moment-là elle ne sert pas comme programmateur du temps de cuisson.

### Fonction Bridge

---

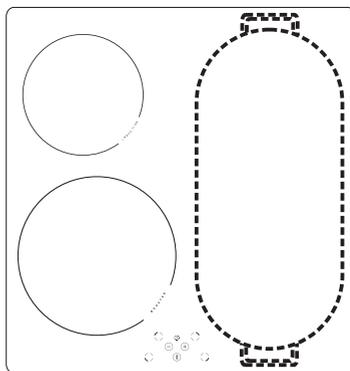
Grâce à la fonction Bridge vous pouvez contrôler 2 fraise-mères de la plaque en tant qu'une zone de chauffage. La fonction Bridge est très confortable, surtout si vous utilisez des casseroles telles que la rôtissoire.

Afin de **mettre en marche la fonction Bridge** il suffit d'appuyer en même temps 2 touches tactiles du choix de la fraise-mère (3) à droite. Sur le bandeau de commande supérieur s'allumera le symbole  et sur le bandeau de commande inférieur apparaîtra le chiffre „ 0 ”. Ensuite en déplaçant le doigt sur la touche sensitive du changement de puissance de chauffage (2), nous réglons une puissance de chauffage quelconque.

**A partir de ce moment vous commandez les deux fraise-mères à l'aide d'une touche sensitive.**

Afin d'**arrêter la fonction Bridge** il faut appuyer à nouveau 2 touches tactiles du choix de la fraise-mère (3), les mêmes à l'aide desquelles la fonction Bridge a été mise en marche. Sur les afficheurs s'allume le chiffre „ 0 ”.

**A partir de ce moment les fraise-mères fonctionnent séparément.**



## MODE D'UTILISATION

---

### Fonction « garder au chaud »

---

La fonction « maintien au chaud » permet de maintenir un plat à une chaleur propice sur la plaque de cuisson. La zone de chauffe choisie est allumée à faible puissance. La puissance du foyer est contrôlée par la fonction « maintien au chaud », de sorte que la température du plat reste proche de 65°C. Ainsi, le plat chaud et prêt à consommer ne verra pas son goût altéré et n'accrochera pas au fond du récipient. Cette fonction peut également être utilisée pour faire fondre le beurre, le chocolat, etc. Pour que la fonction puisse être utilisée correctement, il faut impérativement se servir de récipients appropriés à fond plat, afin que la température soit mesurée avec exactitude par le capteur se trouvant dans le foyer.

La fonction « maintien au chaud » peut être activée sur n'importe quel foyer.

D'un point de vue microbiologique, il n'est pas recommandé de maintenir un plat au chaud trop longtemps, c'est une des raisons pour lesquelles le panneau de commande réglé sur cette fonction s'éteint au bout de 2 heures.

La fonction « maintien au chaud » est configurée comme une puissance de chauffe additionnelle entre les positions 0 et 1, elle est signalée par l'affichage d'un symbole **L**.

Pour activer la fonction « maintien au chaud », suivre les indications du chapitre « Allumage des foyers ». Pour désactiver la fonction « maintien au chaud », suivre les indications du chapitre « Extinction des foyers »..

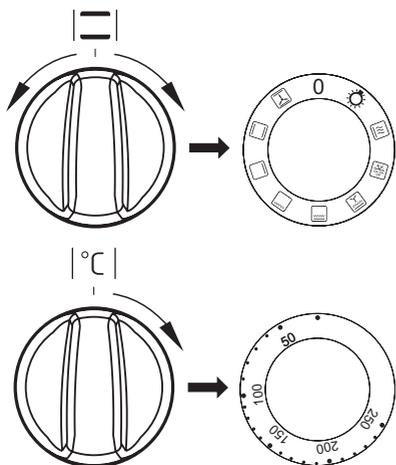
## MODE D'UTILISATION

### Les fonctions du four et de son utilisation.

Les informations concernant l'équipement du four et de ses éléments chauffants se trouvent dans le tableau du chapitre « *Caractéristiques de l'appareil* » selon le modèle du four.

### Four à chaleur tournante (avec ventilateur et résistance)

Le four est chauffé grâce à deux résistances placées sur la partie supérieure et inférieure, et par chaleur tournante ou par le grill. Le four est contrôlé à partir des boutons de choix du mode de cuisson et de la température. Pour choisir un mode de cuisson, il est nécessaire de tourner le bouton sur la position désirée. Les symboles autour du bouton correspondent aux fonctions particulières du four.



Pour éteindre – positionner les deux boutons sur „I” / „0”.

#### Note :

La montée en température (de la résistance, etc.) s'effectue seulement après avoir sélectionné une des fonctions du four et la température.

### Positions du bouton des fonctions du four



#### Éclairage indépendant du four

La manette positionnée sur cette fonction allume l'éclairage du four uniquement.



#### Montée en température rapide

Résistance de sole, grill et ventilateur allumés. Cette fonction permet un préchauffage rapide du four.



#### Décongélation

Seul le ventilateur fonctionne pour permettre la décongélation rapide.



#### Super grill ventilé

L'utilisation de cette fonction permet d'accélérer la cuisson, de cuire de grandes quantités d'aliments et d'augmenter la saveur des mets.



#### Gril renforcé (gril et résistance de voûte)

La fonction « gril renforcé » permet de griller en utilisant en même temps la résistance de voûte. Une température plus importante est obtenue dans la partie supérieure du four, afin de cuire des quantités plus importantes et de brunir les aliments.



#### Gril simple

Cette fonction permet de griller les mets peu épais et placés au centre du four.

## MODE D'UTILISATION

---



### Résistance de sole

Cette fonction déclenche uniquement la résistance de sole.

Cette fonction permet une cuisson complémentaire de la base de vos pâtisseries ou tartes.



### Convection naturelle

Cette fonction permet de cuire les aliments sur un seul niveau.



### Convection naturelle ventilée

Cette combinaison de fonction permet de cuire plus facilement les pizzas entre autres.

## Voyants de contrôle

---

Quand le four est allumé, deux voyants s'éclairent, un voyant orange et un voyant rouge. Le voyant orange indique que le four est activé. Le voyant rouge s'éteint lorsque le four a atteint la température indiquée. Si la recette prévoit que le plat soit mis dans un four déjà chaud, attendre que le voyant rouge s'éteigne une première fois. Durant la cuisson, le voyant s'éteindra et s'allumera régulièrement (maintient de la température stable du four). Le voyant orange s'allume également si l'utilisateur choisit la fonction « Éclairage du four ».

# MODE D'UTILISATION

## Utilisation du grill

Les plats sont grillés par rayons infrarouges émis par la résistance incandescente du grill.

Pour allumer le grill, il faut :

- tourner la manette sur la position



- monter le four en température durant approximativement 5 minutes (porte du four fermée),
- insérer la lèchefrite avec votre plat au niveau correspondant. Si vous utilisez la broche, choisir le niveau plus bas que le niveau de la broche pour y déposer une lèchefrite afin de récupérer la graisse,
- fermer la porte du four.

**Pour les températures correspondant à l'utilisation du grill, voir Cuisson au four - Conseils pratiques**



### Note :

Utiliser le grill la porte du four fermée.

Lors d'utilisations du grill, les parties accessibles du four peuvent devenir brûlantes. Tenir les enfants à l'écart.

### Note :

Il est interdit d'utiliser le grill électrique lors du fonctionnement du brûleur du four.

## Utilisation de la broche

La broche permet de cuire votre viande par un mouvement rotatif. Elle sert principalement à préparer la volaille, les brochettes, les saucisses, etc. La rotation de la broche commence et s'arrête au moment de mise en marche ou d'arrêt de la fonction du grill.

La broche s'arrête de manière intermittente et change de rotation. Ces altérations du rythme n'influencent pas la fonctionnalité de l'appareil ni la qualité de la cuisson.

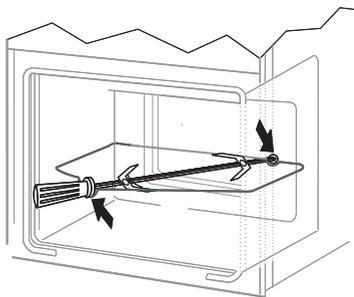
### Note :

La broche ne dispose pas d'une manette de commande séparée.

Utiliser le grill la porte du four fermée.

Préparation de la viande à rôtir sur la broche :

- enfourcher la viande et l'immobiliser à l'aide des broches latérales,
- introduire le berceau au 3e niveau à compter du bas,
- introduire l'extrémité de la broche dans l'orifice d'entraînement et faire attention que la rainure de la broche soit bien posée dans l'enfoncement du berceau.
- dévisser la poignée,
- insérer la lèchefrite au dessous du berceau.
- fermer la porte du four.



## CUISSON AU FOUR – CONSEILS PRATIQUES

---

### Pâtisseries

---

- pour la préparation de vos pâtisseries/gâteaux, nous vous recommandons l'utilisation de la lèchefrite livrée avec l'appareil ou de la plaque à pâtisserie posée sur la grille
- il est également possible d'utiliser les moules et lèchefrites achetés dans le commerce. Il faut les poser sur la grille. Nous vous recommandons, pour vos pâtisseries, d'utiliser les lèchefrites noires qui conduisent mieux la chaleur et raccourcissent le temps de cuisson,
- si vous utilisez la chaleur tournante, il n'est pas obligatoire de préchauffer le four. Dans le cas contraire, il est nécessaire de le préchauffer avant de mettre les pâtisseries dans le four,
- avant de sortir les pâtisseries/gâteaux du four, il faut vérifier la qualité de la cuisson avec une tige en bois (si la pâte est cuite, la tige enfoncée dans le gâteau ressort sèche et propre),
- il est conseillé de laisser votre pâtisserie/gâteau dans le four, après l'avoir éteint, pendant environ 5 minutes, la température de cuisson avec la fonction chaleur tournante étant approximativement 20 à 30 degrés inférieure par rapport à une cuisson conventionnelle (utilisation des résistances supérieure et inférieure),
- les indications sur le tableau de cuisson ci-dessous sont approximatives et chaque utilisateur peut les modifier selon ses expériences et préférences culinaires,
- si les informations suggérées dans le livre de recettes sont très différentes des valeurs présentées dans ce mode d'emploi, veuillez suivre les indications du mode d'emploi.

### Cuisson et rôtissage des viandes

---

- le four est destiné à la préparation des portions de viande dont le poids est supérieur à 1 kg. Nous recommandons la préparation des parts plus petites sur la plaque de cuisson,
- nous recommandons l'utilisation de récipients résistants à la chaleur. Leurs poignées devront être également résistantes à de hautes températures,
- dans le cas d'utilisation d'un support grille ou d'une broche, nous recommandons de poser au niveau inférieur une lèchefrite incluant une petite quantité d'eau,
- normalement, la viande doit être retournée au minimum une fois à la moitié du temps de cuisson. Le rôti doit également être arrosé de sa sauce ou d'eau chaude salée. Il ne faut pas asperger le rôti avec de l'eau froide.

## CUISSON AU FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Type de pâtisserie ou de plat	Fonction du four	Température °C	Niveau ( 4 )	Temps [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

\*les temps indiqués concernent les gâteaux préparés dans de petits moules

### Important!

Les indications de ce tableau de cuisson sont approximatives et chaque utilisateur peut les modifier selon ses expériences et préférences culinaires.

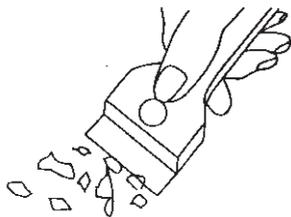
# NETTOYAGE ET MAINTENANCE DE LA CUISINIÈRE

Afin de prolonger la vie de la cuisinière, l'utilisateur doit l'entretenir correctement selon les recommandations du fabricant.

**Avant de procéder au nettoyage, il faut déconnecter la cuisinière de l'alimentation électrique et faire attention à ce que toutes les manettes soient en position '●' / '0'. Le nettoyage peut commencer seulement quand la plaque de cuisson est froide.**

## Plaque vitrocéramique

- La plaque doit être nettoyée systématiquement après chaque usage. Dans la mesure du possible, nous recommandons de nettoyer la plaque lorsqu'elle est tiède (le voyant de chaleur résiduel éteint). Éviter un fort encrassement de la plaque de cuisson, en particulier, et éviter de brûler les liquides ayant débordés.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants fortement abrasifs tels que les poudres à récurer contenant des agents abrasifs, pâtes abrasives, pierres abrasives, pierres ponce, éponges en acier, etc. Ils peuvent rayer la surface de la table de cuisson et provoquer des dommages irréversibles.  
Il est interdit d'utiliser des produits chimiques trop abrasifs.
- Des salissures qui ont fortement adhéré à la table peuvent être raclées avec un grattoir spécial. Faire attention à ne pas abîmer le cadre de la plaque céramique.



**Note :** faire toujours entrer le bord tranchant à l'intérieur du grattoir (il suffit d'appuyer sur la partie saillante avec le pouce). Manipuler avec précaution – risque de blessures – tenir à l'écart des enfants.

- Nous recommandons l'utilisation des produits de nettoyage délicats, adaptés, tels que liquides et émulsions qui éliminent la graisse. En particulier, nous préconisons l'utilisation des préparations spéciales pour nettoyage et entretien des appareils vitrocéramiques. Dans le cas contraire, nous recommandons l'utilisation de l'eau chaude avec du produit nettoyant.
- Pour le nettoyage, utiliser un torchon doux et délicat, absorbant bien l'humidité.
- La plaque vitrocéramique doit être soigneusement séchée après tout nettoyage.
- Faire particulièrement attention à ne pas abîmer la plaque vitrocéramique, à ne pas provoquer de rayures profondes ni d'éclats suite aux chocs provoqués par des couvercles en métal ou autres objets aux rebords tranchants.

## Important !

**Pour les besoins d'entretien et de maintenance de l'appareil, il est interdit d'utiliser des produits abrasifs.**

**Pour nettoyer le panneau frontal utiliser uniquement de l'eau chaude avec une petite quantité de liquide vaisselle ou de nettoyant pour vitres. Ne pas utiliser de produit à récurer.**

# NETTOYAGE ET MAINTENANCE DE LA CUISINIÈRE

## Four

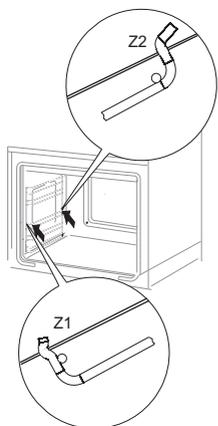
- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Pour plus de visibilité, nettoyer le four l'éclairage allumé.
- Laver l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de produit nettoyant.
- Après avoir nettoyé le four, il faut l'essuyer soigneusement.



### Note :

Pour nettoyer et entretenir les portes vitrées, ne pas utiliser de produits abrasifs.

- Les gradins fils du four sont facilement démontables. Pour les nettoyer, soulever le crochet avant de la glissière (Z1), l'écartier légèrement et enlever le crochet arrière (Z2). Après le nettoyage des gradins fils, il faut les replacer dans les trous de fixation et faire entrer les crochets (Z1 et Z2).



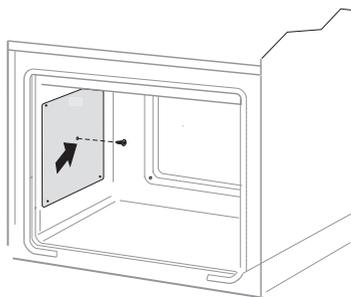
Désinstallation des glissières

- Le four est doté d'un jeu de parois recouvertes d'un émail spécifique, auto-nettoyant. Grâce à cet émail, les encrassements, graisses ou les restes de cuisson seront éliminés automatiquement, à condition qu'ils ne soient pas desséchés ou carbonisés. Afin d'éviter un long nettoyage par catalyse du four, les restes de nourriture et les graisses doivent être nettoyés au plus tôt, avant qu'ils ne soient desséchés ou carbonisés. Pour procéder à l'auto-nettoyage du four, le laisser allumé pendant 1 heure et régler la température à 250°C. Si l'encrassement n'est pas important, la durée peut être raccourcie.

**Durant le nettoyage, les surfaces peuvent être plus chaudes que d'habitude. Tenir les enfants à l'écart.**

### Important!

Le nettoyage par catalyse implique une grande consommation d'énergie, nous recommandons donc de vérifier, avant d'y procéder, le niveau d'encrassement. Si l'utilisateur constate la baisse de rendement des plaques en émail catalytique, il peut les remplacer via le service après-vente. Si vous choisissez une méthode traditionnelle de nettoyage, n'oubliez pas que l'émail auto-nettoyant n'est pas résistant à la friction, il faut éviter l'utilisation de nettoyants abrasifs ou de chiffons durs.



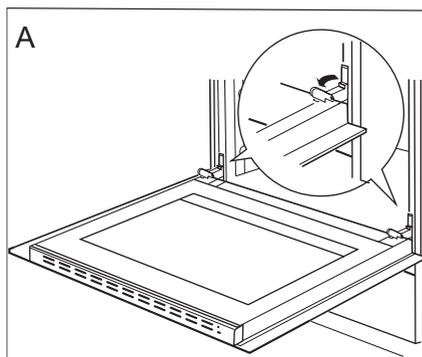
Désinstallation des parois catalytique

# NETTOYAGE ET MAINTENANCE DE LA CUISINIÈRE

## Comment enlever la porte

Afin de pouvoir nettoyer plus facilement l'enceinte du four, il est possible d'enlever la porte. Pour ce faire, ouvrir la porte, déplacer vers le haut la protection de la charnière (fig. A). Refermer ensuite légèrement la porte, la soulever et l'enlever en la tirant vers l'avant.

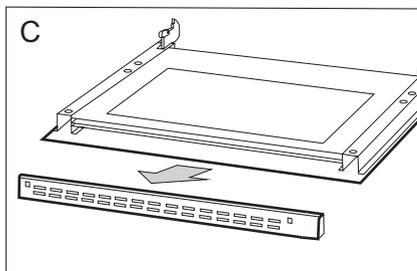
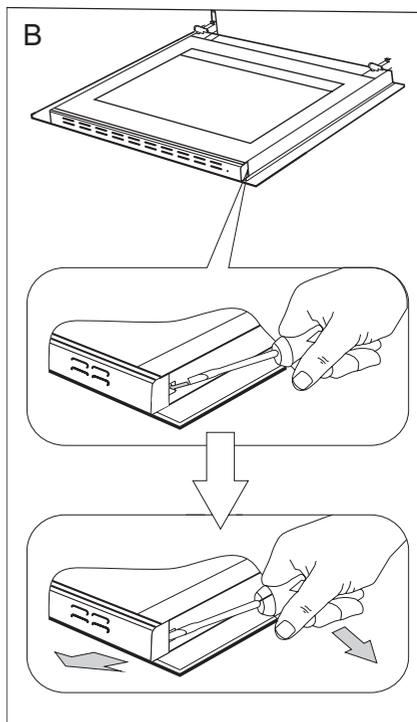
Pour remettre la porte après le nettoyage, répéter les mêmes gestes dans l'ordre inverse. Lors du montage de la porte, veiller à bien placer l'accroche dans la rainure de la charnière. Une fois la porte montée, baisser l'élément de protection et **bien le serrer**. Laisser cet élément dans une position incorrecte pourrait entraîner la détérioration de la charnière lors de la fermeture de la porte.



Déplacement des protections des charnières

## Comment enlever la vitre intérieure

1. Décrocher la plinthe supérieure de la porte à l'aide d'un tournevis plat, en la soulevant délicatement sur les côtés (fig.B).
2. Retirer la plinthe supérieure de la porte. (fig.B, C)



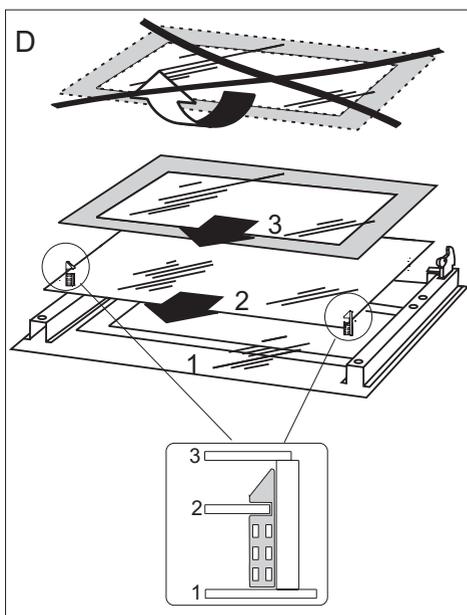
# NETTOYAGE ET MAINTENANCE DE LA CUISINIÈRE

3. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte). Extraire la vitre intérieure. (fig. D).

4. Laver la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage.

La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage. La partie lisse doit se trouver en haut.

**Attention ! Il ne faut pas pousser simultanément la plinthe supérieure des deux côtés de la porte.** Afin de placer correctement la plinthe supérieure de la porte il faut en premier placer l'extrémité gauche de la plinthe sur la porte et enfoncer l'extrémité droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Ensuite il faut enfoncer la plinthe du côté gauche jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.

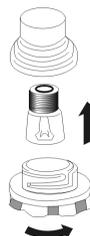


## Comment changer l'ampoule d'éclairage du four



**Afin d'éviter une électrocution, avant de changer l'ampoule, s'assurer que l'appareil est éteint.**

- Positionner toutes les manettes sur '●' / '0' et débrancher l'appareil de sa source d'alimentation.
- Dévisser, laver le couvercle et le sécher soigneusement.
- Enlever l'ampoule et la remplacer, en choisissant une ampoule identique et résistante aux hautes températures (300°C), ayant les caractéristiques suivantes :
  - tension 230 V
  - puissance 25 W
  - culot E14.
- Bien positionner l'ampoule dans la douille et la visser correctement.
- Fixer le couvercle.



## Contrôles périodiques

En dehors de l'entretien et du nettoyage courant de la cuisinière, il est nécessaire de :

- Procéder aux contrôles périodiques de fonctionnement des dispositifs électroniques et mécaniques de la cuisinière. A l'expiration du délai de garantie, et tous les deux ans au minimum, il est nécessaire de prévoir une maintenance technique de la cuisinière,
- réparer les éventuels défauts constatés,
- procéder à la maintenance des dispositifs mécaniques de la cuisinière.

**Note :** les réparations et réglages doivent être effectués par un professionnel agréé ou par le service après-vente.

## SITUATIONS D'URGENCE

Dans chaque situation d'urgence, il faut :

- fermer les manettes de la cuisinière
- débrancher l'appareil de la source d'alimentation
- contacter le service après-vente

Des petits dysfonctionnements peuvent être solutionnés par les utilisateurs à l'aide du tableau ci-après. Avant de contacter le service client ou le service après-vente, consultez ce tableau :

PROBLÈME	CAUSE	QUE FAIRE ?
1. L'appareil ne s'allume pas	Interruption de l'alimentation électrique	Vérifier le fusible du tableau électrique de votre logement, le remplacer le cas échéant
2. L'appareil ne prend pas en compte les commandes entrées	Le panneau de commande n'est pas allumé	L'allumer
	Vous n'avez pas appuyé assez longtemps sur la touche sensitive (moins d'une seconde)	Appuyer un peu plus longtemps
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches en même temps	N'appuyer que sur une touche à la fois (sauf pour l'extinction des foyers)
3. L'appareil ne répond pas et émet un bref signal sonore	La protection enfant est activée (verrouillage)	Suivre la procédure de déverrouillage
4. L'appareil ne répond pas et émet un signal sonore prolongé	Utilisation impropre (vous appuyez sur les mauvaises touches sensibles ou trop vite)	Éteindre et rallumer la plaque
	Touche(s) sensitive(s) recouvert(s) ou sale(s)	Dégager ou nettoyer les touches sensibles
5. L'appareil entier s'éteint	Après allumage, aucune commande n'a été entrée pendant plus de 10 s	Allumer le panneau de commande et choisir aussitôt une commande
	Touche(s) sensitive(s) recouvert(s) ou sale(s)	Dégager ou nettoyer les touches sensibles
6. Un foyer s'éteint et l'indicateur correspondant affiche la lettre « H »	Limitation du temps de fonctionnement	Rallumer le foyer
	Touche(s) sensitive(s) recouverte(s) ou sale(s)	Dégager ou nettoyer les touches sensibles
	Surchauffe des dispositifs électroniques	

## SITUATIONS D'URGENCE

PROBLÈME	CAUSE	QUE FAIRE ?
7. L'indicateur de chaleur résiduelle est éteint alors que les foyers sont encore brûlants.	Interruption d'alimentation électrique, l'appareil a été débranché du secteur.	L'indicateur de chaleur résiduelle fonctionnera à nouveau au prochain allumage/extinction du panneau de commande.
8. Plaque vitrocéramique brisée	Danger ! Déconnecter immédiatement la plaque du secteur (fusible). S'adresser au service de réparation le plus proche.	
9. Si le dysfonctionnement persiste	<p>Déconnecter la plaque du secteur (fusible). S'adresser au service de réparation le plus proche.</p> <p>Important !</p> <p>Vous êtes responsable de l'état correct et de la bonne utilisation de votre appareil dans votre foyer. Si vous faites appel au service après-vente en raison d'une erreur d'utilisation, même durant la période de garantie, cette réparation vous sera facturée.</p> <p>Nous ne pouvons malheureusement pas être tenus responsables des dommages issus du non-respect des instructions du présent mode d'emploi.</p>	
10. La plaque à induction émet une espèce de ronflement	Situation normale. Le ventilateur s'est mis en marche pour refroidir les dispositifs électroniques.	
11. La plaque à induction émet une espèce de sifflement.	Situation normale. En raison de la haute fréquence de fonctionnement des inducteurs, lors de l'utilisation de plusieurs zones de chauffe à puissance maximale, la plaque émet un léger sifflement.	
12. Symbole <b>E2</b>	Inducteurs surchauffés , refroidissement insuffisant	Vérifier que votre récipient est conforme aux indications des pages 22, 23.
13. L'écran du programmeur affiche régulièrement l'heure « 0.00 »	L'appareil a été débranché ou a subi une coupure momentanée d'alimentation	Régler l'heure (voir mode d'emploi du programmeur).
14. L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'ampoule est dévissée ou défectueuse.	Visser l'ampoule à fond ou la remplacer le cas échéant (voir chapitre Nettoyage et entretien).

## DONNEES TECHNIQUES

---

Tension nominale	230 / 400V~50 Hz
Puissance nominale	10,0 kW
Plaque à induction	7,1 kW
Dimensions de la cuisinière (auteur/largeur/profondeur)	85 / 60 / 60 cm
Volume utile du four*	66 litres
Classe énergétique	voir étiquetage énergétique
Poids	env. 39 kg

L'appareil est conforme aux exigences de la législation UE, normes EN 60335-1, EN 60335-2-6

\* selon EN 50304

la capacité dépend des équipements du four - indiquée dans les caractéristiques techniques et sur l'étiquette d'efficacité énergétique

### Déclaration du fabricant

Le fabricant déclare que ce produit répond aux exigences essentielles des directives européennes suivantes:

- Directive « basse tension » 2006/95/CE,
- Directive de compatibilité électromagnétique 2004/108/CE,
- Directive « Éco-conception » 2009/125/CE,

et, par conséquent, le produit est marqué **CE** et a obtenu une déclaration de conformité mise à la disposition des autorités de surveillance du marché.

# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

fabricant : <b>Amica</b>							
Modèle d'appareil	Classe d'efficacité énergétique <sup>1)</sup>	Consommation d'électricité <sup>2) 3)</sup> en [kWh]	Volume utile <sup>4)</sup> en [ l ]	Dimensions du four <sup>5)</sup>	Temps nécessaire pour la cuisson des quantités standards <sup>2) 3) 4)</sup> en [min]	Niveau de bruit en [dB(A) re 1 pW]	La surface de cuisson maximale <sup>4)</sup> en [cm <sup>2</sup> ]
ACI315B	A	0,79	66	grand	44	49	1280
ACI315X	A	0,79	66	grand	44	49	1280

<sup>1)</sup> classes d'efficacité énergétique sur une échelle de A (très économe) à G (peu économe)

<sup>2)</sup> pour la fonction du chauffage par convection naturelle ou par circuit forcé d'air, le cas échéant charge standard

<sup>3)</sup> selon EN 50304

<sup>5)</sup> dimension selon échelle « petit » (12...34 l), « moyen » (35...64 l), « grand » (65 l et plus)

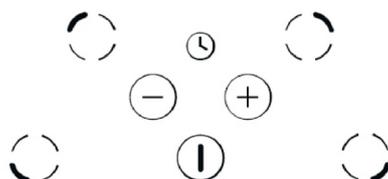


**SIDEME SA**  
BP 200  
F-92306 Levallois-Perret Cedex

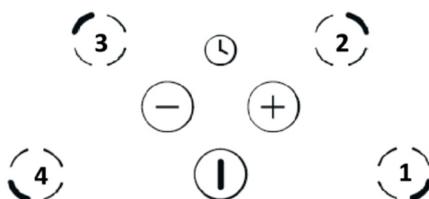
---

# CONFIGURATION DES TABLES INDUCTIONS

Plaques PB \* 4VI512FTB \*



1. Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant environ 10 secondes.
2. Rebranchez la table de cuisson
3. Tout en maintenant la touche  activer toutes les touches  dans le sens antihoraire début de la zone avant droite pour entrer en « mode de configuration » comme montré:



L'entrée correcte, en « mode configuration » est confirmée par signal sonore unique après avoir touché chaque touche.

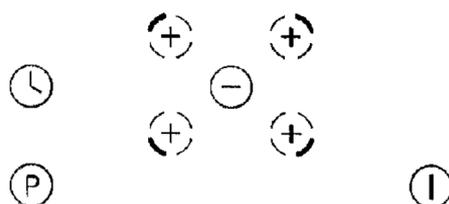
Si signal double est émis, la programmation doit être redémarré à partir du point -> 1. Les raisons les plus courantes de configuration erronée sont: séquence erronée de capteurs de pression ou de la vitesse trop lente de procéder.

4. Après l'activation du « mode de configuration » symboles affichés :  
« - » pour les zones qui sont programmées  
« C » pour les zones qui ne sont pas programmés, et doivent être configurés
5. Appuyez  à côté du « C », puis « C » clignote ce qui signale que la zone est prête à être configuré.
6. Quand « C » clignote, placer une casserole compatible sur la zone que vous souhaitez programmer. Symbole « C » sera remplacé par « - » cela signifie que la zone est correctement programmée.
7. Répétez les étapes 5 et 6 pour chaque zone affichant « C ».

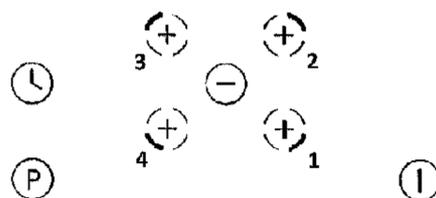
**Important:** Dans le cas où, après un remplacement de pièce, les zones sont mal configuré (par exemple le capteur avant contrôle la zone arrière) la configuration actuelle est doit être réinitialisé. Réinitialisation de la configuration est faite par le maintien des touches « + » et « - » jusqu'à l'affichage des symboles « C » ou « - »  
Après l'affichage des symboles reprendre à l'étape 3

# CONFIGURATION DES TABLES INDUCTIONS

## Plaques PB \* 4VI512FTB \* M



1. Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant environ 10 secondes.
2. Rebranchez la table de cuisson
3. Tout en maintenant la touche (P) activer toutes les touches (+) dans le sens antihoraire début de la zone avant droite pour entrer en « mode de configuration » comme montré



L'entrée correcte, en « mode configuration » est confirmée par signal sonore unique après avoir touché chaque touche.

Si signal double est émis, la programmation doit être redémarré à partir du point -> 1. Les raisons les plus courantes de configuration erronée sont: séquence erronée de capteurs de pression ou de la vitesse trop lente de procéder.

4. Après l'activation du « mode de configuration » symboles affichés :  
« - » pour les zones qui sont programmées  
« C » pour les zones qui ne sont pas programmés, et doivent être configurés
5. Appuyez (+) à côté du « C », puis « C » clignote ce qui signale que la zone est prête à être configuré
6. Quand « C » clignote, placer une casserole compatible sur la zone que vous souhaitez programmer. Symbole « C » sera remplacé par « - » cela signifie que la zone est correctement programmée.
7. Répétez les étapes 5 et 6 pour chaque zone affichant « C ».

**Important:** Dans le cas où, après un remplacement de pièce, les zones sont mal configuré (par exemple le capteur avant contrôle la zone arrière) la configuration actuelle est doit être réinitialisé. Réinitialisation de la configuration est faite par le maintien de la touche « - » jusqu'à l'affichage des symboles « C » ou « - »  
Après l'affichage des symboles reprendre à l'étape 3

# CONFIGURATION DES TABLES INDUCTIONS

Plaques PB \* 4VI512FTB \* M



1. Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant environ 10 secondes.
2. Rebranchez la table de cuisson
3. Tout en maintenant la touche activer toutes les touches dans le sens antihoraire début de zone avant-droit d'entrer dans le « mode de configuration »- L'afficheur de chaque foyer s'allume lors de l'appuie sur les touches correspondantes. La bonne entrée en « mode de configuration » est confirmée par un signal sonore unique après avoir activer chaque touche. Si un signal double retentit, la programmation doit être redémarrée à partir du point 1. Les raisons les plus courantes de configuration erronée sont: une séquence erronée de touche ou de la vitesse trop lente de procéder.
4. Après l'activation du « mode de configuration » symboles affichés :  
« - » pour les zones qui sont programmées  
« C » pour les zones qui ne sont pas programmés, et doivent être configurés
5. Appuyez à côté du « C », puis « C » clignote ce qui signale que la zone est prête à être configuré
6. Quand « C » clignote, placer une casserole compatible sur la zone que vous souhaitez programmer. Symbole « C » sera remplacé par « - » cela signifie que la zone est correctement programmée.
7. Répétez les étapes 5 et 6 pour chaque zone affichant « C ».

**Important:** Dans le cas où, après un remplacement de pièce, les zones sont mal configuré (par exemple le capteur avant contrôle la zone arrière) la configuration actuelle est doit être réinitialisé. Réinitialisation de la configuration est faite par le maintien de la touche jusqu'à l'affichage des symboles « C » ou « - »  
Après l'affichage des symboles reprendre à l'étape 3