

Sommaire

1 Avertissements	52
1.1 Comment lire le manuel d'utilisation	52
1.2 Ce manuel d'utilisation	52
1.3 But de l'appareil	52
1.4 Avertissements généraux de sécurité	52
1.5 Responsabilité du fabricant	53
1.6 Plaque d'identification	53
1.7 Élimination	53
2 Description	55
2.1 Description générale	55
2.2 Plan de cuisson	56
2.3 Panneau de commandes	60
2.4 Autres parties	62
2.5 Accessoires disponibles	62
3 Utilisation	64
3.1 Avertissements	64
3.2 Première utilisation	66
3.3 Utilisation des accessoires	66
3.4 Utilisation du plan de cuisson	69
3.5 Utilisation du compartiment de rangement	72
3.6 Utilisation du four	73
3.7 Conseils pour la cuisson	84
4 Nettoyage et entretien	87
4.1 Avertissements	87
4.2 Nettoyage de l'appareil	87
4.3 Démontage de la porte	88
4.4 Nettoyage des vitres de la porte	88
4.5 Démontage des vitres internes	88
4.6 Nettoyage de l'intérieur du four	90
4.7 Pyrolyse : nettoyage automatique du four	91
4.8 Entretien extraordinaire	93
5 Installation	95
5.1 Branchement électrique	95
5.2 Positionnement	96

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



Avertissements

1 Avertissements

1.1 Comment lire le manuel d'utilisation

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

Avertissements



Informations générales sur ce manuel d'utilisation, la sécurité et l'élimination finale.

Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

Utilisation



Informations sur l'utilisation de l'appareil et des accessoires, conseils de cuisson.

Nettoyage et entretien



Informations pour un nettoyage et un entretien corrects de l'appareil.

Installation



Informations pour le technicien qualifié : installation, mise en marche et essai.



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

1.2 Ce manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil. Conservez-le en parfait état et à portée de main de l'utilisateur durant tout le cycle de vie de l'appareil.

1.3 But de l'appareil

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans le milieu domestique. Toute autre utilisation est impropre.

L'utilisation de cet appareil est interdite à toute personne (y compris les enfants) aux capacités physiques et mentales réduites, ou dépourvues d'expérience dans l'utilisation d'appareillages électriques, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites par des personnes adultes et responsables pour leur sécurité.

1.4 Avertissements généraux de sécurité

Pour votre sécurité et pour éviter d'endommager l'appareil, respectez toujours les avertissements généraux de sécurité ci-après. En général

- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.
- Ne modifiez pas cet appareil.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.

1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation.



Pour cet appareil

- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte.
- Vérifiez qu'aucun objet ne reste coincé dans la porte du four.
- N'utilisez jamais l'appareil en guise de chauffage ambiant.
- En présence de lézardes, de fissures ou d'une cassure de la surface de cuisson en vitrocéramique, éteignez immédiatement l'appareil. Mettez l'appareil hors tension et interpellez le service d'assistance technique.
- Les porteurs de pacemakers ou d'autres dispositifs semblables doivent s'assurer que le fonctionnement de leurs appareils n'est pas compromis par le champ inductif dont la gamme de fréquence est comprise entre 20 et 50 kHz.
- Conformément aux dispositions relatives à la compatibilité électromagnétique, le plan de cuisson à induction électromagnétique appartient au groupe 2 et à la classe B (EN 55011).

1.5 Responsabilité du fabricant

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

- l'utilisation de l'appareil différente de celle prévue,
- le non respect des prescriptions du manuel d'instructions,
- l'altération même d'une seule pièce de l'appareil,

- l'utilisation de pièces détachées non originales.

1.6 Plaque d'identification

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

1.7 Élimination



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

Pour éliminer l'appareil :

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



Tension électrique Danger d'électrocution

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



Avertissements

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

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



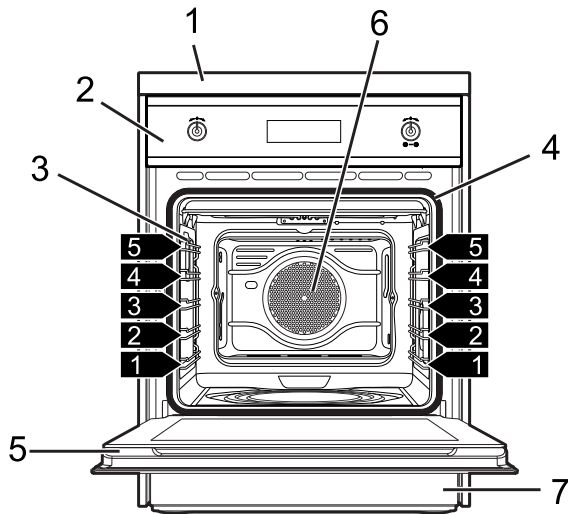
Emballage en plastique Danger d'asphyxie

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



2 Description

2.1 Description générale



1 Plan de cuisson

2 Panneau de commandes

3 Lampe

4 Joint

5 Porte

6 Ventilateur

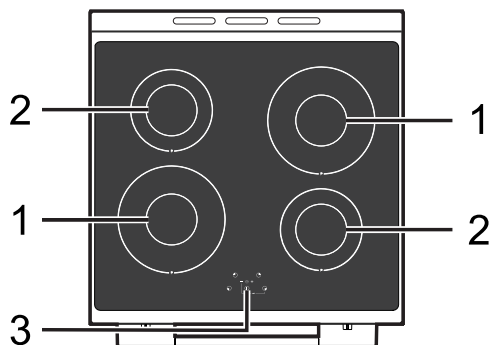
7 Compartiment de rangement

1,2,3... Niveau du châssis de support pour grilles et lèchefrites



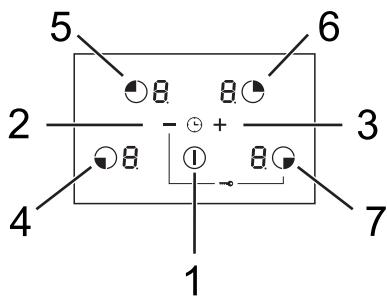
Description

2.2 Plan de cuisson



- 1 Diamètre zone de cuisson 200mm
- 2 Diamètre zone de cuisson 160mm
- 3 Panneau de commandes du plan de cuisson

- 5 Touche sélection zone : postérieure gauche.
- 6 Touche sélection zone : postérieure droite.
- 7 Touche sélection zone : antérieure droite.



- 1 Touche On/Off, elle permet également d'allumer ou d'éteindre le plan de cuisson.
- 2 Touche diminution de la puissance : elle diminue le niveau de puissance ou le temps de cuisson.
- 3 Touche augmentation puissance : elle augmente le niveau de puissance ou le temps de cuisson.
- 4 Touche sélection zone : antérieure gauche.

Diamètre (mm)	Puissance MAX absorbée (W) *	Puissance absorbée avec la fonction P (W) *
200	2300	3000
160	1300	1400

* Les puissances sont indicatives et peuvent varier suivant le récipient utilisé ou les sélections effectuées.


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



Avantages du plan de cuisson à induction

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

Reconnaissance de la casserole

Si aucune casserole ne se trouve sur une zone de cuisson ou si la casserole est trop petite, aucune énergie n'est transmise. En présence d'une casserole adéquate dans la zone de cuisson, le système de reconnaissance en détecte la présence et allume le plan de cuisson au niveau de puissance sélectionné. La transmission d'énergie s'interrompt également quand on enlève la casserole de la zone de cuisson (le symbole  s'affiche). Si la fonction de reconnaissance de la casserole s'active malgré les dimensions réduites des casseroles ou des poêles posées sur la zone de cuisson, seulement l'énergie nécessaire sera transmise.

Limites de la reconnaissance de la casserole : Le diamètre minimum de la base de la casserole est signalé par un cercle interne dans la zone de cuisson. Des

diamètres de casseroles inférieurs risquent de ne pas permettre la détection de leur présence et donc de ne pas activer l'inducteur.

Casseroles à utiliser pour la cuisson à induction



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

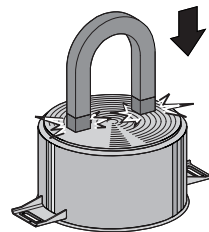
Les récipients utilisés pour la cuisson à induction doivent être en métal et avoir des propriétés magnétiques et un fond aux dimensions suffisantes.

Récipients appropriés :

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


Récipients inappropriés :

- Les récipients en cuivre, en acier inox, en aluminium, en verre réfractaire, en bois, en céramique et en terre cuite.






Description

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

Limitation de la durée de cuisson

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

Si vous ne modifiez pas les sélections du plan de cuisson, la durée de fonctionnement maximal de chaque zone dépend du niveau de puissance sélectionné.

Lorsque vous activez le dispositif de limitation de la durée du fonctionnement, la zone de cuisson s'éteint, un court signal est émis et le symbole  s'affiche.

Niveau de puissance sélectionné	Durée maximum de la cuisson en heures
1 - 2	8
3 - 4	6
5 - 6	5
7	3
8	2
9	1 ½

Protection contre la surchauffe

Lorsque vous utilisez le plan de cuisson à la puissance maximale pendant une longue période, l'électronique peut avoir des problèmes de refroidissement si la température ambiante est élevée.

Pour éviter des températures trop élevées de l'électronique, la puissance de la zone de cuisson baisse automatiquement.

Si l'abréviation E2 s'affiche fréquemment durant l'utilisation normale du plan de cuisson et en présence de températures normales, cela signifie que le refroidissement est probablement insuffisant. La cause peut résider dans les ouvertures de refroidissement insuffisantes ou dans l'absence d'un blindage approprié. Si nécessaire, contrôlez l'installation.

Conseils pratiques pour économiser l'énergie

- Le diamètre de la base de la casserole doit correspondre au diamètre de la zone de cuisson.
- En achetant une casserole, vérifiez si le diamètre indiqué correspond au fond ou à la partie supérieure du récipient, car celle-ci est presque toujours plus grande que le fond.
- En préparant des plats exigeant une longue cuisson, vous pouvez économiser du temps et de l'énergie en utilisant une cocotte minute qui permet également de préserver les vitamines contenues dans les aliments.
- Assurez-vous que la cocotte minute contient suffisamment de liquide car toute surchauffe qui en découle risque d'endommager la casserole et la zone de cuisson.
- Si possible, couvrez toujours les casseroles avec un couvercle adéquat.
- Choisissez la casserole pour la quantité d'aliments à cuire. Une grande casserole mais demi vide entraîne un gaspillage d'énergie.



Niveaux de puissance

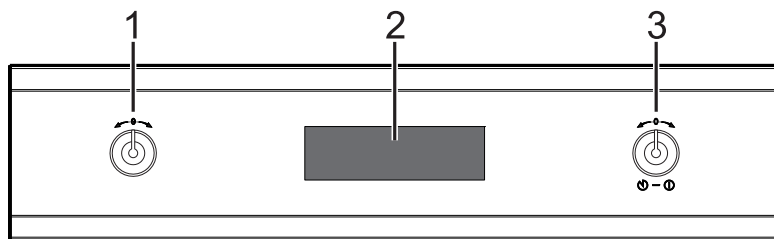
La puissance de la zone de cuisson peut être réglée sur différents niveaux. Le tableau fournit les indications relatives aux différents types de cuisson.

Niveau de puissance sélectionné	Approprié pour :
0	Position OFF
1 - 2	Cuisson de quantités réduites d'aliments (puissance minimale)
3 - 4	Cuisson
5 - 6	Cuisson de grandes quantités d'aliments, rôtissage de pièces plus grandes
7 - 8	Rôtir, rissoler avec de la farine
9	Rôtir
P	Rôtir / Rissoler, cuire (puissance maximum)



Description

2.3 Panneau de commandes



Manette de sélection de la température (1)

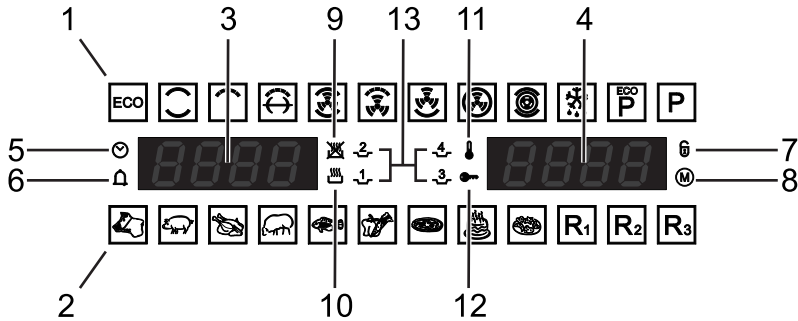
Cette manette permet de : régler l'horloge, la température, une durée de cuisson et les cuissons programmées.

Afficheur (2)

L'afficheur montre les informations relatives à la fonction de cuisson et les paramètres comme la température et le temps.

Manette de sélection des fonctions (3)

Cette manette permet d'accéder aux deux modes de fonctionnement de l'appareil ou de sélectionner une fonction/recette de cuisson.



- 1 Fonctions sélectionnables
- 2 Recettes sélectionnables
- 3 Il indique l'heure actuelle ou, pour les cuissons programmées, le temps de cuisson restant ou l'heure de fin de cuisson.
- 4 Il indique la température de cuisson sélectionnée/présélectionnée pour la fonction/recette choisie.
- 5 S'il clignote, il indique le réglage de l'heure ; s'il est fixe, il indique l'affichage.
- 6 Temporisateur activé
- 7 Il indique l'intervention du bloque-porte.
- 8 Modification des paramètres relatifs aux recettes de cuisson en cours.
- 9 Cuisson à temps avec démarrage différé activée.
- 10 Cuisson à temps activée.
- 11 L'appareil en phase de cuisson.
- 12 Blocage enfants activé.
- 13 Numéro du niveau conseillé suivant la recette sélectionnée.



Description

2.4 Autres parties

Plaques de positionnement

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

Ventilation de refroidissement

La ventilation refroidit le four et se met en marche durant la cuisson.

Le fonctionnement de la turbine crée un flux d'air normal qui s'échappe par l'arrière de l'appareil et peut continuer pendant un court moment même après son extinction.

Éclairage interne

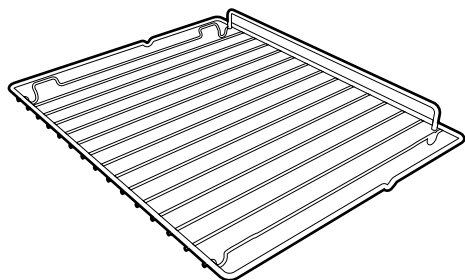
L'éclairage interne du four se met en marche lorsqu'on ouvre la porte (sur certains modèles uniquement) ou quand on sélectionne une fonction quelconque, à l'exception des fonctions **ECO P** et **P**.

2.5 Accessoires disponibles



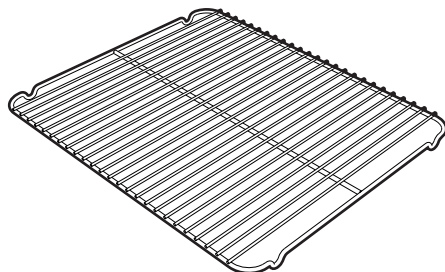
Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

Grille



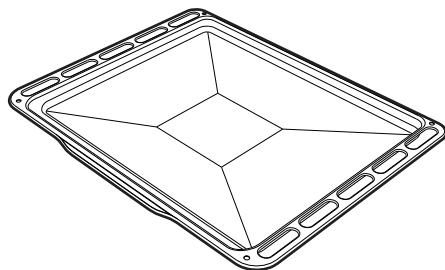
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

Grille pour lèchefrite



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

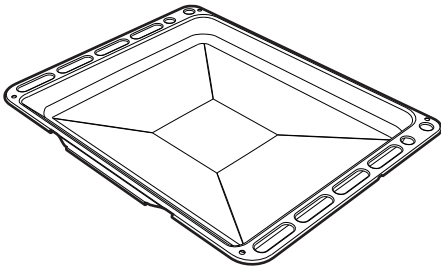
Lèchefrite four



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

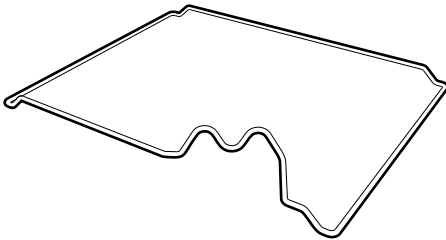


Lèche-frite profonde



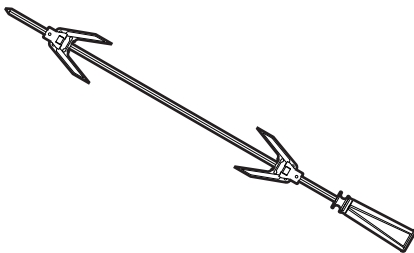
Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure. Elle est aussi utile pour la cuisson de tartes, pizzas et gâteaux.

Supports du tournebroche



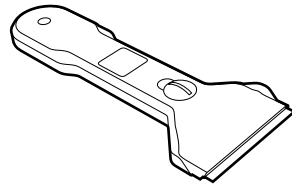
Ils servent de support au tournebroche.

Tournebroche



Utile pour la cuisson du poulet et des aliments qui demandent une cuisson uniforme sur toute leur surface.

Racloir



Utile pour le nettoyage du plan de cuisson.

i Les accessoires du four susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.

i Vous pouvez demander les accessoires d'origine fournis ou en option aux centres d'assistance agréés. Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant.



3 Utilisation

3.1 Avertissements



Température élevée à l'intérieur de l'appareil durant l'utilisation Risque de brûlures

- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant la manutention des aliments à l'intérieur du four.
- Ne touchez pas les éléments chauffants à l'intérieur de l'appareil.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- En cas d'intervention sur les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte 5 cm pour quelques secondes, laissez sortir la vapeur, puis ouvrez complètement la porte.



Température élevée à l'intérieur du compartiment de rangement Risque de brûlures

- N'ouvrez pas le compartiment de rangement lorsque le four est allumé et encore chaud.
- Les objets laissés dans le compartiment de rangement pourraient être très chauds après l'utilisation du four.



Utilisation impropre Risque de brûlures

- Assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux.
- Les graisses et l'huile pourraient s'enflammer en surchauffant. Faites très attention.
- Faites très attention au réchauffement rapide des zones de cuisson. Évitez de chauffer les casseroles à vide. Danger de surchauffe.
- Les graisses et les huiles peuvent prendre feu en cas de surchauffe. Ne vous éloignez pas durant la préparation d'aliments contenant des huiles ou des graisses. Si les huiles ou les graisses prennent feu, n'éteignez jamais les flammes avec de l'eau. Mettez un couvercle sur la casserole et éteignez la zone de cuisson concernée.
- Les objets métalliques comme les couverts ou la vaisselle ne doivent pas être posés sur le dessus du plan de cuisson car ils risquent de surchauffer.
- Faites attention aux objets métalliques directement au contact du corps car ils risquent de surchauffer lorsqu'ils se trouvent à proximité du plan de cuisson (on ne court pas ce risque avec les objets non magnétisables comme les bagues en or ou en argent).



Température élevée à l'intérieur du compartiment de rangement durant l'utilisation

Risque d'incendie ou d'explosion

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



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

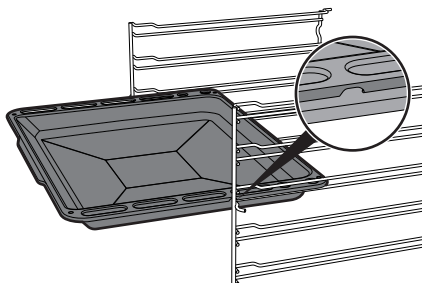
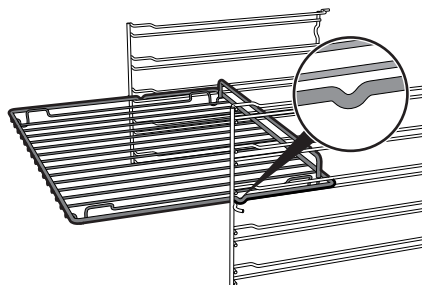
- Ne couvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur la sole du four.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites directement sur la vitre interne du four quand la porte est ouverte.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Les récipients ou les grils à viande doivent être placés à l'intérieur du périmètre du plan de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.
- En cas de débordement, éliminez le liquide en excès du plan de cuisson.
- Ne renversez pas sur le plan de cuisson des substances acides comme du jus de citron ou du vinaigre.
- La surface en vitrocéramique est très résistante aux chocs. Évitez cependant que des objets solides et durs ne tombent sur la surface de cuisson car ils risquent de l'endommager s'ils sont pointus.
- N'utilisez jamais la surface en vitrocéramique comme un plan d'appui.
- Ne posez pas de casseroles ni de poêles vides sur les zones de cuisson allumées.



Utilisation

3.2 Première utilisation

1. Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires.
2. Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et dans les chambres de cuisson.
3. Enlevez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voir 4 Nettoyage et entretien).
4. Chauffez les fours à vide à la température maximale, pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.



3.3 Utilisation des accessoires

Grilles et lèchefrites

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

- Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité empêchent l'extraction accidentelle de la grille et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière du four.



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

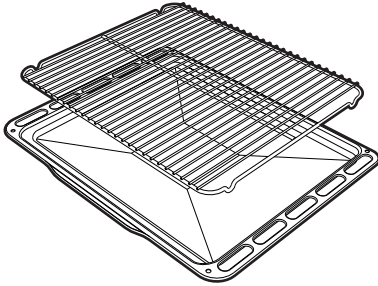


Nettoyez les lèchefrites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.



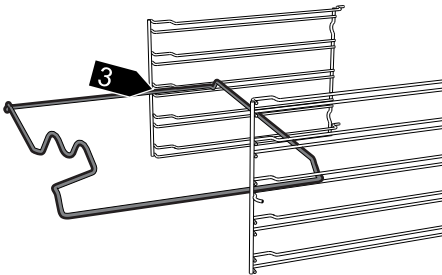
Grille pour lèchefrite

Introduisez la grille pour lèchefrite à l'intérieur de la lèchefrite. On peut ainsi recueillir les graisses séparément des aliments en train de cuire.

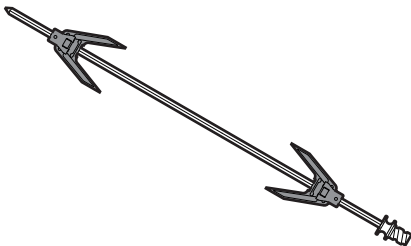


Tournebroche

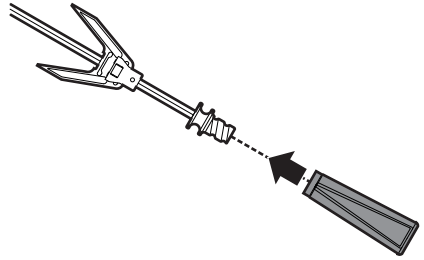
Au cours des cuissons au tournebroche, positionnez le support du tournebroche sur la deuxième plaque. Une fois qu'on a introduit le tube rond, la partie façonnée doit rester tournée vers l'extérieur.



Utilisez les fourchettes à clip fournies pour préparer le tournebroche.



Vissez la poignée fournie pour manipuler aisément le tournebroche.



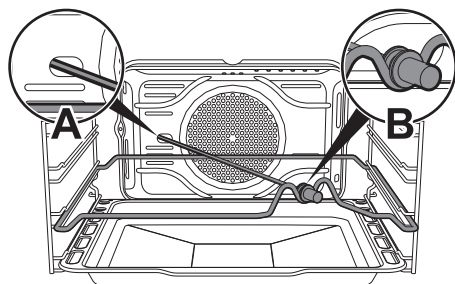
Après avoir préparé le tournebroche, posez-le sur le support du tournebroche correspondant.

Introduisez la tige dans le trou **A** de manière à l'embrayer dans le moteur du tourne-broche.



Utilisation

Veillez à ce que le cliquet soit correctement placé sur la glissière **B**.



Enlevez la poignée avant de refermer la porte du four



On conseille de positionner la lèche-frite au premier niveau du four pour recueillir les graisses de manière plus aisée.



3.4 Utilisation du plan de cuisson



Lors du premier branchement sur le réseau électrique, un contrôle du fonctionnement sera effectué automatiquement et tous les voyants s'allumeront pendant quelques secondes.





Utilisation impropre Risque de brûlures

- Après l'emploi, éteignez les plaques utilisées par l'intermédiaire des commandes décrites au paragraphe « 5.5 Extinction de la zone de cuisson ». Ne vous fiez jamais uniquement au détecteur de présence des casseroles.
- Surveillez attentivement les enfants, car ils s'aperçoivent difficilement de l'indication de chaleur résiduelle. Après l'utilisation, les zones de cuisson restent très chaudes pendant un certain temps, même si elles sont éteintes. Évitez que les enfants ne touchent les zones de cuisson.

Toutes les commandes et les contrôles de l'appareil sont réunis sur le bandeau frontal. Utilisez le plan de cuisson à induction par l'intermédiaire des touches à capteur Touch-Control. Effleurez un symbole de la surface en vitrocéramique. Chaque effleurement est confirmé par un signal sonore.

Allumage/extinction du plan




Pour activer le plan de cuisson, il est nécessaire de maintenir la touche On/Off  enfoncée pendant au moins 1 seconde ; pour le désactiver, maintenez la touche 

enfoncée pendant 2 secondes au moins.




Si, après avoir activé le plan de cuisson on ne sélectionne aucune valeur de puissance dans un délai de quelques secondes, le plan est automatiquement désactivé.


Allumage de la zone de cuisson

Après l'allumage du plan de cuisson, sélectionnez la zone de cuisson souhaitée en utilisant les touches spécifiques de sélection de la zone ( ex. zone de cuisson postérieure gauche). Par l'intermédiaire des touches  et , on peut sélectionner la puissance de cuisson de 1 à 9 ou habilitier la fonction power voir « Fonction power ».

Extinction de la zone de cuisson

Après avoir sélectionné la zone de cuisson qui doit être éteinte par l'intermédiaire des touches de sélection de la zone de cuisson, vous devez ramener la valeur de la puissance à 0 (zéro) ou moyen de la touche .



Pour éteindre simultanément toutes les zones de cuisson, enfoncez la touche On/Off  pendant au moins 2 secondes.



Utilisation

Chaleur résiduelle



Utilisation impropre Risque de brûlures

- Surveillez attentivement les enfants, car ils s'aperçoivent difficilement de l'affichage de l'indication de chaleur résiduelle. Après l'utilisation, les zones de cuisson restent très chaudes pendant un certain temps, même si elles sont éteintes. Évitez que les enfants y posent les mains.

Si la zone de cuisson que vous venez d'éteindre est encore chaude, le symbole **H** apparaît sur l'afficheur. Lorsque la température descend en dessous de 60°C, le symbole disparaît.

Fonction power

Cette fonction permet d'utiliser la puissance maximale distribuée de la zone de cuisson.

Après avoir activé la zone de cuisson concernée et avoir atteint le niveau de puissance 9, appuyez sur la touche **+**, le symbole **P** s'affiche.

Pour désactiver la fonction power, appuyez sur la touche **-**.



Seulement sur les zones de cuisson antérieure gauche et postérieure droite :

La fonction power reste active au maximum pendant 10 minutes, après quoi le niveau de puissance baisse automatiquement au niveau « 9 ».

Temporisateur de la minuterie

Cette fonction permet de programmer un temporisateur de la minuterie qui émet un signal sonore à la fin du temps sélectionné (de 1 à 99 minutes).

Réglage du temporisateur de la minuterie

Après l'allumage du plan de cuisson, appuyez simultanément sur les touches **+** et **-**, on affiche le message **00**. Sélectionnez le temps de la minuterie en utilisant les touches **+** et **-** (maintenir les touches enfoncées pour une avance rapide). Des points clignotants s'affichent pour indiquer le décompte.



L'utilisation de la minuterie n'interrompt pas le fonctionnement des zones mais signale à l'utilisateur que les minutes sélectionnées se sont écoulées.

Vous pouvez activer le temporisateur si les zones de cuisson est allumées ou éteintes.

Fin du temps sélectionné

Lorsque le temps sélectionné s'est écoulé, le plan de cuisson informe l'utilisateur par une série de signaux sonores. Pour interrompre cette signalisation, vous devez appuyer sur une touche quelconque.

Sélection du temps de cuisson

Si la zone de cuisson n'est pas sélectionnée, appuyez simultanément sur les touches **+** et **-**, on affiche le message **00** (voir « Temporisateur de la minuterie »).



Appuyez de nouveau sur les touches **+** et **-**, si au moins une zone de cuisson est active, un point lumineux s'allume pour indiquer la zone de cuisson qui est en train de temporiser. On peut maintenant sélectionner le temps pour l'extinction automatique au moyen des touches **+** et **-** (maintenez les touches enfoncées pour une avance rapide), ou bien sélectionner une autre plaque au moyen des touches **+** et **-**.



Si le temporisateur est activé sans qu'aucune zone de cuisson ne soit allumée, celui-ci se comporte comme la minuterie décrite précédemment (voir « Temporisateur de la minuterie »).

Modification du temps sélectionné

Appuyez simultanément sur les touches **+** et **-**, jusqu'à l'affichage d'un point lumineux sous l'afficheur relatif à la zone pour laquelle on souhaite modifier le temps sélectionné. Après avoir choisi la zone concernée avec les touches **+** ou **-**, vous pouvez modifier le temps sélectionné précédemment.

Fin du temps sélectionné

Lorsque le temps sélectionné s'est écoulé, le plan de cuisson désactive la zone allumée et informe l'utilisateur par une série de signaux sonores. Pour interrompre cette signalisation, vous pouvez appuyer sur une touche quelconque.

Blocage des commandes

Le blocage des commandes est un dispositif qui permet de protéger l'appareil contre une utilisation involontaire ou inappropriée.



Il n'est pas possible d'activer cette fonction si les zones de cuisson ont été activées.

Activation du blocage des commandes

Après l'allumage du plan de cuisson voir « Allumage/extinction du plan », appuyez simultanément sur les touches **-** et **⏸**, après le signal sonore de confirmation appuyez sur la touche **⏸**.

Les commandes sont maintenant bloquées et on affiche le message **L**.



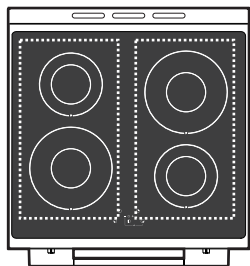
Une absence de la tension du réseau cause la désactivation du blocage des commandes.

Désactivation du blocage des commandes

Appuyez simultanément sur les touches **-** et **⏸**, après le signal sonore de confirmation appuyez sur la touche **-**.



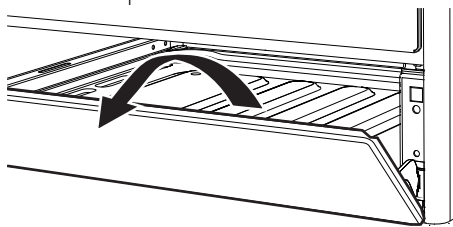
Gestion de la puissance



Pour optimiser les consommations, les groupes formés de deux plaques ne peuvent pas distribuer plus d'une puissance maximum donnée. Si la valeur sélectionnée pour les deux plaques dépasse la puissance admise, la carte électronique maintient automatiquement le niveau maximum possible en modifiant la puissance distribuée par les plaques. L'afficheur indiquera toujours le niveau de puissance sélectionné par la carte électronique.

3.5 Utilisation du compartiment de rangement

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



La priorité est fournie par la dernière zone sélectionnée.



3.6 Utilisation du four




Maintenez la manette tournée pour obtenir une augmentation ou une diminution plus rapide

Conditions de fonctionnement

ON : Appareil allumé, à partir de la position Off appuyez sur la manette allumage/extinction, maintenant il est possible de sélectionner une fonction ou une recette.




Si aucune fonction ou recette n'est sélectionnée dans un délai de 20 secondes, l'appareil passe automatiquement à l'état OFF.


OFF : Appareil éteint. À partir de la position On appuyez sur la manette allumage/extinction. Seulement le symbole  reste allumé et l'heure actuelle est affichée.

Réglage de l'heure actuelle



Si le symbole  est fixe, pour accéder au mode de réglage il faut maintenir la manette de sélection de la température tournée.



À la première utilisation, ou après une coupure de courant, le symbole  clignote sur l'afficheur de l'appareil. Pour commencer une cuisson, sélectionnez l'heure courante.

Tournez la manette de sélection de la température pour réduire ou augmenter l'heure affichée.


Quelques secondes après la dernière modification, l'affichage de l'heure devient fixe et les deux points séparant les heures des minutes clignotent pour indiquer le début du compte à rebours.





Utilisation


Sélection d'une fonction de cuisson

i Il est possible de sélectionner une fonction de cuisson uniquement en mode ON.


1. Tournez la manette d'allumage/extinction vers la droite ou vers la gauche. La fonction sélectionnée s'allume et la température de cuisson présélectionnée s'affiche.
2. Le four commence la cuisson à la température présélectionnée et le symbole  s'allume.

i La cuisson est précédée d'une phase de préchauffage qui permet au four d'atteindre plus rapidement la température présélectionnée. Cette phase est signalée par le clignotement du symbole .

3. À la fin du préchauffage, le symbole  devient fixe et un signal sonore intervient pour indiquer que les aliments peuvent être enfournés.

i Les fonctions spéciales de décongélation et de levage sont réunies en une seule fonction sous le symbole .

Voir « Fonctions de levage et de décongélation » pour de plus amples détails.

 On peut interrompre une cuisson à tout moment en maintenant la manette d'allumage/extinction enfoncée pendant au moins deux secondes.




Modification de la température présélectionnée

La température présélectionnée pour chaque fonction peut être modifiée par l'utilisateur. A tout moment au cours de la cuisson, tournez la manette de sélection de la température vers la droite ou vers la gauche pour augmenter ou diminuer la température de cuisson de 5 degrés à la fois.


Utilisation de la minuterie

i Attention : la minuterie n'interrompt pas la cuisson. Elle informe l'utilisateur uniquement lorsque les minutes sélectionnées se sont écoulées.



1. Enfoncez la manette de sélection de la température et sur l'afficheur apparaîtront les chiffres  et le symbole  clignotant. Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour régler les minutes de (00:01 à 03:59).
2. Quelques secondes après avoir sélectionné la durée souhaitée, le symbole  cesse de clignoter et devient fixe. À partir de ce moment-là le compte à rebours commence.
3. On peut sélectionner la fonction souhaitée pour la cuisson et attendre que le signal sonore informe l'utilisateur que le temps s'est écoulé.





4. Enfoncez la manette de sélection de la température pour désactiver le signal sonore, le symbole  clignote ; on peut sélectionner un temps supplémentaire en tournant cette manette.

Modification des données saisies



La modification de la fonction de cuisson n'annule pas le compte à rebours sélectionné précédemment.

Une fois que le compte à rebours a commencé, enfoncez la manette de sélection de la température. Le symbole  commence à clignoter.




Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour modifier la durée sélectionnée. Quelques secondes après la dernière modification, le symbole  cesse de clignoter et le compte à rebours reprend à partir de la nouvelle valeur.

Cuisson temporisée



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



1. Sélectionnez une fonction de cuisson d'après les indications fournies au paragraphe « Sélection d'une fonction de cuisson ». Enfoncez deux fois la manette de sélection de la température. Sur l'afficheur apparaissent les chiffres  et le symbole  clignotant.
2. Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour régler les minutes de cuisson de 00:01 à 12:59.
3. Quelques secondes après avoir sélectionné la durée souhaitée, le symbole  cesse de clignoter signalant le début de la cuisson temporisée.
4. Le message **STOP** s'affiche à la fin des opérations. La cuisson s'interrompt et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur la manette de sélection de la température. On peut également sélectionner un temps supplémentaire de cuisson en mode



Utilisation

temporisé en tournant la manette de sélection de la température.





Au terme de la cuisson, la rotation de la manette de sélection de la température permettra d'arrêter la sonnerie et de sélectionner un temps de cuisson supplémentaire.

Pour prolonger la cuisson en mode manuel, appuyez de nouveau sur la manette de sélection de la température. L'appareil reprend son fonctionnement normal suivant les sélections de cuisson précédentes.

Pour mettre complètement l'appareil hors tension, appuyez sur la manette d'allumage/extinction pendant 2 secondes.

Modification des données saisies

Une fois que la cuisson temporisée a commencé, il est possible de modifier sa durée.

1. Lorsque le symbole  est fixe et que l'appareil est en phase de cuisson, appuyez sur la manette de sélection de la température. Le symbole  commence à clignoter.
2. Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour modifier la durée de cuisson sélectionnée précédemment.






La modification de la fonction de cuisson n'annule pas le compte à rebours sélectionné précédemment.

Cuissons programmées



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






1. Sélectionnez une fonction de cuisson d'après les indications fournies au paragraphe « Sélection d'une fonction de cuisson ». Enfoncez deux fois la manette de sélection de la température. Sur l'afficheur apparaissent les chiffres  et le symbole  clignotant.
2. Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour régler les minutes de cuisson de 00:01 à 12:59.
3. Quelques secondes après avoir sélectionné la durée souhaitée, le symbole  cesse de clignoter ; à présent, on peut appuyer sur la manette de sélection de la température pour sélectionner l'heure de fin de cuisson.



Pour des raisons de sécurité, pour sélectionner la cuisson programmée, il faut d'abord programmer une durée de cuisson puis l'horaire de fin de cuisson. On ne peut pas sélectionner uniquement l'horaire de fin de cuisson sans sa durée.










- Le symbole  s'affiche ainsi que l'heure de fin de cuisson. Pour modifier la valeur, tournez la manette vers la droite ou vers la gauche. Quelques secondes après la dernière pression, les symboles  -  cesseront de clignoter ; le four attend maintenant l'heure de démarrage de la cuisson.
- Le message **STOP** s'affiche à la fin de la cuisson. La cuisson s'interrompt et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur la manette de sélection de la température. On peut également sélectionner un temps supplémentaire de cuisson en mode programmé en tournant la manette de sélection de la température.





Au terme de la cuisson, la rotation de la manette de sélection de la température permettra d'arrêter la sonnerie et de sélectionner un temps de cuisson supplémentaire.

- Pour prolonger la cuisson en mode manuel, appuyez sur la manette de sélection de la température. L'appareil reprend son fonctionnement normal suivant les sélections de cuisson précédentes.
- Pour mettre complètement l'appareil hors tension, appuyez sur la manette ON/OFF pendant 2 secondes et maintenez-la enfoncée.

Modification des données saisies

- Quand les symboles  et  sont fixes, appuyez sur la manette de sélection de la température. Le symbole  commence à clignoter, tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour modifier la durée sélectionnée.
- Appuyez de nouveau sur la manette de sélection de la température, le symbole  s'éteint, le symbole  commence à clignoter et l'heure de fin de cuisson s'affiche. Cette manette permet d'anticiper ou de différer l'heure de fin de cuisson en la tournant vers la droite ou vers la gauche. Quelques secondes après la dernière modification, les symboles  et  sont fixes et la cuisson programmée reprend suivant les nouvelles sélections.



La cuisson étant programmée, avant son démarrage, le symbole de la fonction ou de la recette choisie ainsi que les symboles , 

Sélection d'une recette





L'appareil est équipé de recettes présélectionnées et de 3 recettes libres.

Une recette est un ensemble de présélections de fonction, de températures, de temps de cuisson ; elle comprend également le niveau de positionnement des aliments.



Utilisation



1. Il est possible de sélectionner une recette uniquement en mode ON, en tournant simplement la manette d'allumage/ extinction vers la droite ou vers la gauche.
2. La recette sélectionnée s'allume sur l'afficheur. La cuisson commence avec les paramètres présélectionnés (symboles   allumés). Lorsque la température présélectionnée est atteinte, on entendra une succession de signaux sonores et l'afficheur et la manette de sélection de la température commenceront à clignoter pour indiquer que l'on peut procéder à l'enfournement. Le four maintiendra la température interne jusqu'à ce qu'on enfonce la manette de sélection de la température pour commencer la cuisson. A partir de ce moment commence le décompte du temps de cuisson indiqué dans le tableau « Tableau des recettes prédéfinies : ».
3. Pour mettre complètement l'appareil hors tension, appuyez sur la manette ON/OFF pendant 2 secondes et maintenez-la enfoncée.

Modification des données saisies

Durant la cuisson avec une recette, on peut modifier la température présélectionnée en tournant la manette de sélection de la température.




Pour modifier la durée, appuyez sur la manette de sélection de la température puis tournez-la vers la droite ou vers la gauche.



Les opérations de modification des données sélectionnées doivent être effectuées lorsque les deux symboles  et  sont allumés de façon stable.

Cuisson programmée avec une recette

Après avoir sélectionné la recette souhaitée, vous pouvez sélectionner la cuisson programmée :

1. Enfoncez la manette de sélection de la température dans un délai de 5 secondes. Le symbole  s'affiche ainsi que l'heure de fin de cuisson.
2. Tournez la manette. Quelques secondes après la dernière pression, les symboles  -  cesseront de clignoter ; le four attend maintenant l'heure de démarrage de la cuisson.
3. Pour mettre complètement l'appareil hors tension, appuyez sur la manette ON/OFF pendant 2 secondes et maintenez-la enfoncée.



Modification permanente d'une recette



L'appareil est équipé de recettes présélectionnées et de trois recettes libres marquée du symbole **R**.

Modification ou sélection permanente d'une recette :

1. En mode ON, sélectionnez la recette à modifier en tournant la manette de sélection des fonctions.
2. Dans un délai de 5 secondes, maintenez la manette de sélection de la température enfoncée pendant au moins 2 secondes. Le symbole **M** clignote, indiquant la phase de modification de la recette sélectionnée.
3. En tournant la manette vers la droite ou vers la gauche, on peut modifier la fonction de cuisson associée à la recette.
4. Enfoncez la manette de sélection de la température pour confirmer la modification et passer à la modification de la température présélectionnée.
5. Tournez la manette de sélection de la température vers la droite ou vers la gauche pour modifier la température de cuisson associée à la recette.
6. Appuyez sur la manette de sélection de la température pour confirmer la modification et passer à la modification de la durée de cuisson.
7. Tournez la manette de sélection de la température vers la droite ou vers la gauche pour modifier la durée de cuisson associée à la recette.
8. Enfoncez la manette de sélection de la température pour confirmer la modification et passer à la modification du niveau conseillé.
9. Tournez la manette de sélection de la température vers la droite ou vers la gauche pour modifier le niveau conseillé associée à la recette.
10. Enfoncez la manette de sélection de la température pour quitter la procédure de modification. Le symbole **M** cesse de clignoter.



Utilisation

Tableau des recettes prédéfinies :

Mets	Type	Quantité		Température (°C)	Durée cuisson (minutes)	Fonction	Niveaux	
	Bœuf	Rosbif	0.7	kg	200	30		
			1	kg	200	40		
			1.5	kg	200	65		
	Porc	Rôti	0.5	kg	180	50		
			1	kg	190	80		
			1.5	kg	180	110		
	Poulet	Poulet rôti	0.5	kg	190	40		
			1	kg	200	60		
			2	kg	180	90		
	Agneau	Gigot rôti	1	kg	190	65		
			1.5	kg	190	90		
	Poisson	Loup de mer en papillottes	0.7	kg	200	35		
			1	kg	200	45		
	Légumes	Poivrons farcis	1	kg	170	45		
			1.5	kg	160	50		
			2	kg	160	60		
	Pizza	Pizza farcie	1 pizza		280	8		
	Tarte	Tarte aux pommes	8 personnes		180	60		
	Biscuits	Biscuits au citron	1 plaque		180	18		



Le tableau indique les données sélectionnées à l'usine. Si l'on souhaite remettre une recette à l'état initial suivant les sélections d'origine après une modification éventuelle, il suffit d'introduire les données indiquées dans le tableau.



Les temps de cuisson décrits dans le tableau se rapportent à l'aliment indiqué dans la recette, ils sont indicatifs et peuvent changer suivant le poids.

Si l'on a activé le mode puissance limitée (voir 6.14 Menu secondaire) les temps de cuisson peuvent différer des valeurs indiquées.




Menu secondaire

L'appareil est aussi muni d'un menu secondaire escamotable qui permet à l'utilisateur :

- D'activer ou de désactiver la sécurité enfants. **bLoc**
- D'activer ou de désactiver la fonction Show Room (qui désactive tous les éléments chauffants, en faisant fonctionner uniquement le panneau de commandes). **SHO**
- Activer ou désactiver le mode faible puissance. **PO**

1. Lorsque l'appareil est en mode OFF, tournez simultanément vers la droite (en les maintenant enfoncées) les manettes de sélection de la température et de sélection des fonctions.
2. Tournez la manette de sélection de la température vers la droite ou vers la gauche pour modifier l'état de la sélection (ON/OFF ou HI/LO).
3. Enfoncez la manette de sélection de la température pour passer à la sélection suivante.

Mode sécurité enfants

En activant ce mode, les commandes se bloquent automatiquement au bout de deux minutes de fonctionnement sans l'intervention de l'utilisateur et le symbole  s'allume.

Pour désactiver temporairement le blocage durant une cuisson, maintenez la manette de sélection de la température enfoncée pendant 5 secondes. Deux minutes après la dernière sélection, le blocage redevient actif.



Si l'on appuie sur les symboles des zones sensibles au toucher, on affiche le message **bLoc** pendant deux secondes.



Utilisation

Mode show room (uniquement pour les exposants)

En activant ce mode, l'appareil désactive tous les éléments chauffants tout en maintenant le panneau de commandes actif. Pour utiliser le four normalement, sélectionnez ce mode sur OFF.

Mode faible puissance

Lorsqu'on active ce mode de fonctionnement, l'appareil limite la puissance utilisée.

Po: HI ; puissance normale

Po: LO ; faible puissance



En activant le mode faible puissance, les temps de préchauffage et de cuisson peuvent se prolonger.

Liste des fonctions

Eco

La combinaison du gril et de la résistance inférieure est particulièrement indiquée pour les cuissons sur un seul niveau, à faibles consommations d'énergie.

Statique

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

Gril

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



Gril tournebroche

Le tournebroche fonctionne en combinaison avec la résistance du gril, permettant un dorage parfait des aliments.



Statique ventilé

Le fonctionnement du ventilateur, associé à la cuisson traditionnelle, assure des cuissons homogènes même en cas de recettes complexes. Idéal pour biscuits et tartes, également cuits simultanément sur plusieurs niveaux.



Gril ventilé

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



Sole ventilée

La combinaison du ventilateur et de la seule résistance inférieure permet de terminer plus rapidement la cuisson. On préconise ce système pour stériliser ou pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface, mais pas à l'intérieur, exigeant pour cela une chaleur supérieure modérée. Idéal pour tout type d'aliment.



Circulaire

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



Turbo

La combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuisiner avec une extrême rapidité et efficacité des aliments différents sur plusieurs niveaux, sans transmissions d'odeurs ni de saveurs. Idéal pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses. (Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 2ème et le 4ème niveau).



Décongélation

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



3.7 Conseils pour la cuisson

Conseils généraux

- Utilisez une fonction ventilée pour obtenir une cuisson uniforme sur toutes les plaques.
- En augmentant la température il n'est pas possible de réduire les temps de cuisson (les aliments risquent d'être trop cuits à l'extérieur et pas assez cuits à l'intérieur).
- L'utilisation simultanée de plusieurs fours peut influencer le résultat final de la cuisson.

Conseils pour la cuisson des viandes

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

Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé

- Vous pouvez griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ou préchauffé si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.
- Avec la fonction Gril ventilé, on conseille de préchauffer le four avant de mettre les viandes à griller.
- On recommande de disposer les aliments au centre de la grille.

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

Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

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




Conseils pour la décongélation et le levage

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

Pour économiser l'énergie

- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Nettoyez constamment l'intérieur de l'appareil.
- Éteignez les lampes d'éclairage interne durant la cuisson.
- Utilisez la fonction ECO pour les cuissons sur un seul niveau.
- Activez le mode faible puissance (Voir Menu secondaire).

Fonctions de levage et de décongélation

Les fonctions spéciales de décongélation et de levage sont réunies en une seule fonction sous le symbole .

Le choix de la température détermine soit la décongélation soit le levage suivant le tableau ci-après.

Température (°C)	Fonction	Position de la glissière à partir du bas
30	Décongélation	1
40	Levage	1



Utilisation

Tableau indicatif des cuissons

Mets	Poids (kg)	Fonction	Position de la glissière à partir du bas	Température (°C)	Temps (minutes)	
Lasagnes	3 - 4	Statique	1	220 - 230	50 - 60	
Pâtes au four	2	Statique	1	220 - 230	40	
Rôti de veau	1,2	Statique ventilé	2	180 - 190	70 - 80	
Carré de porc	1,2	Statique ventilé	2	180 - 190	70 - 80	
Epaule de porc	1,2	Statique ventilé	2	180 - 190	90 - 100	
Lapin rôti	1,2	Circulaire	2	180 - 190	70 - 80	
Rôti de dinde	1,5	Statique ventilé	2	180 - 190	80 - 90	
Cou de porc au four	2	Statique ventilé	2	180 - 190	190 - 210	
Poulet rôti	1,2	Statique ventilé	2	190 - 200	60 - 70	
					Côté 1	Côté 2
Saucisses de porc	1,2	Gril ventilé	3	250	7 - 9	5 - 6
Côtes de porc	1,2	Gril	4	250	15	5
Hamburgers	0,8	Gril	4	250	9	5
Poitrine	0,8	Gril ventilé	3	250	13	3
Poulet à la broche	1,2	Gril tournebroche		250	70 - 80	
Truite saumonée	1,2	Sole ventilée	2	150 - 160	35 - 40	
Pizza	1	Sole ventilée	1	250	6 - 10	
Pain	1	Circulaire	2	190 - 200	25 - 30	
Fougasse	1	Statique ventilé	2	180 - 190	15 - 20	
Savarin	1	Statique ventilé	2	160	50 - 60	
Tarte à la confiture	1	Statique ventilé	2	160	30 - 35	
Pâte brisée	0,5	Sole ventilée	2	160 - 170	20 - 25	
Tortellinis farcis	1,2	Circulaire	2	160 - 170	40 - 50	
Gâteau paradis	1,2	Statique ventilé	2	160	50 - 60	
Choux	0,8	Statique ventilé	2	150 - 160	40 - 50	
Pain de Gênes	0,8	Circulaire	2	150 - 160	45 - 50	
Gâteau de riz	1	Circulaire/Statique	2	160	40 - 50	
Brioches	0,6	Circulaire	2	160	25 - 30	
Biscuits sablés		Statique ventilé	1-3	160 - 170	16 - 20	

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



4 Nettoyage et entretien

4.1 Avertissements



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ou de racloirs métalliques tranchants
- Ne lavez pas au lave-vaisselle les parties amovibles comme les grilles du plan de cuisson, les couronnes et les chapeaux.

4.2 Nettoyage de l'appareil

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

Nettoyage ordinaire quotidien

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

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

Taches d'aliments ou résidus

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

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

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

Grilles du plan de cuisson

Extrayez les grilles et nettoyez-les avec de l'eau tiède et un détergent non abrasif. Veillez à éliminer toute incrustation. Séchez-les et repositionnez-les sur le plan de cuisson.



Le contact continu des grilles avec la flamme peut provoquer dans le temps une altération de l'émail à proximité des zones exposées à la chaleur. Ce phénomène est tout à fait naturel et ne compromet en aucun cas la fonctionnalité de ce composant.



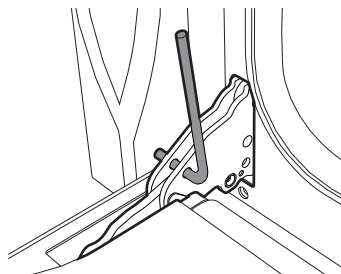
Nettoyage et entretien

4.3 Démontage de la porte

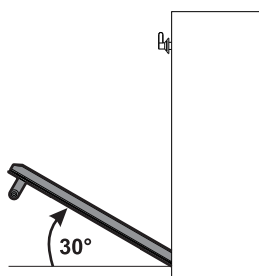
Pour faciliter le nettoyage, on conseille d'enlever la porte et de la placer sur un chiffon.

Pour enlever la porte, procédez comme suit :

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

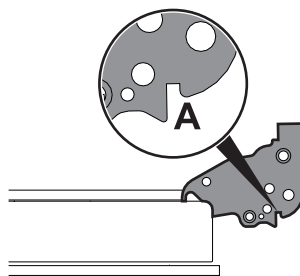


2. Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en formant un angle d'environ 30° et extrayez-la.



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

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



4.4 Nettoyage des vitres de la porte

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



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

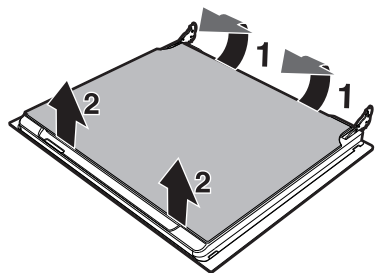
4.5 Démontage des vitres internes

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

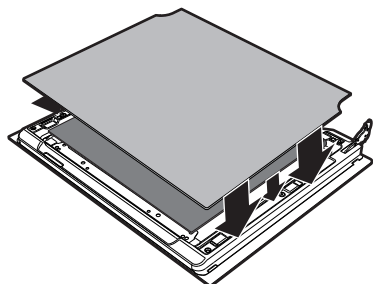
1. Démontez la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1).
2. Ensuite, tirez la vitre par l'avant vers le haut (2). De cette manière, on dégage



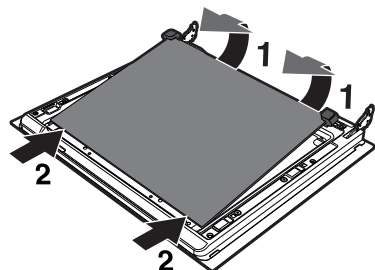
de leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four.



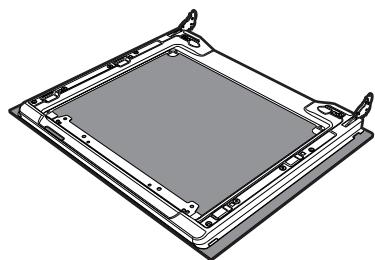
6. Remettez en place la vitre interne. Veillez à centrer et à encastrer les 4 pivots dans leurs logements sur la porte, par une légère pression.



3. Certains modèles sont équipés d'une vitre intermédiaire. Démontez la vitre intermédiaire en la soulevant vers le haut.



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



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



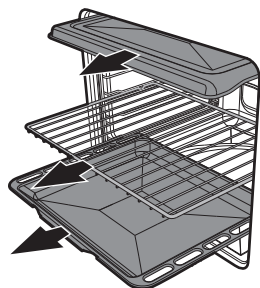
Nettoyage et entretien

4.6 Nettoyage de l'intérieur du four

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

Extrayez toutes les parties amovibles.

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

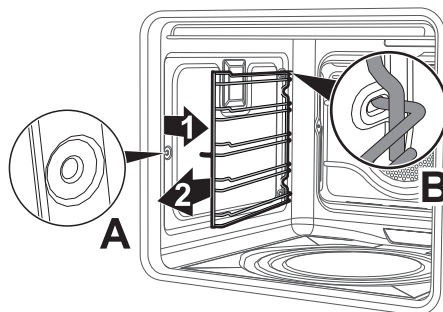


Démontage des châssis de support pour grilles et lèche-frites

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

Pour démonter les supports des glissières : Tirez le support vers l'intérieur du four pour le dégager de l'encastrement **A**, puis extrayez-le des logements situés à l'arrière **B**.

Au terme du nettoyage, répétez les opérations qu'on vient de décrire pour repositionner les supports des glissières.



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



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



4.7 Pyrolyse : nettoyage automatique du four



La pyrolyse est un procédé de nettoyage automatique à haute température qui dissout la saleté. Ce procédé permet de nettoyer l'intérieur du four avec une facilité extrême.



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces





- Emportez des abondants résidus d'aliments ou des débordements des cuissons précédentes de l'intérieur du four.
- Éteignez les brûleurs ou les plaques électriques du plan de cuisson éventuellement installé au-dessus du four.

Opérations préliminaires

Avant de démarrer la pyrolyse :

- Nettoyez la vitre interne en suivant les indications usuelles de nettoyage.
- En cas d'incrustations obstinées vaporisez sur la vitre un produit pour le nettoyage des fours (lire les avertissements figurant sur l'emballage) ; laissez agir 60 minutes, puis rincez et séchez la vitre avec du papier de cuisine ou un chiffon en microfibre.
- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four.
- Enlevez les glissières de support pour grilles/lèche-frites.
- Enlevez la protection supérieure (si celle-ci est présente).
- Fermez la porte.

Réglage de la pyrolyse

1. Tournez la manette des fonctions sur le symbole  ou .
2. Enfoncez la manette de la température pour démarrer la pyrolyse. Le voyant  s'allume.
3. Tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour programmer la durée du cycle de nettoyage d'un minimum de deux heures à un maximum de 3 heures (à l'exception de la fonction  où la durée du cycle est fixe sur la valeur de 120 minutes).
4. Enfoncez la manette de la température pour démarrer la pyrolyse.




Durée conseillée de la pyrolyse :

- Peu sale : 120 minutes.
- Moyennement sale : 150 minutes.
- Très sale : 180 minutes.



Nettoyage et entretien

Pyrolyse

5. L'afficheur montre le message « Pyro » signalant que l'appareil est en train d'effectuer le cycle de nettoyage automatique.
6. Deux minutes après le début de la pyrolyse, la porte est bloquée (le voyant du bloque-porte  s'allume) par un dispositif qui empêche toute tentative d'ouverture.



i Il est impossible de sélectionner une fonction lorsque le bloque-porte est activé.

7. Appuyez sur la manette de la température pour afficher le temps restant avant la fin de la pyrolyse.






8. À la fin de la pyrolyse la porte reste bloquée jusqu'à quand la température à l'intérieur du four revient au niveau de sécurité. Quand le four aura refroidi, ramassez les résidus à l'intérieur du four avec un chiffon humide en microfibre.

i Durant la première pyrolyse des odeurs désagréables peuvent se dégager : elles sont dues à l'évaporation normale des substances huileuses de fabrication. Ce phénomène est parfaitement normal et il disparaît après la première pyrolyse.

i Durant la pyrolyse les ventilateurs produisent un bruit plus intense dû à l'augmentation de la vitesse de rotation. Ce fonctionnement, conçu pour favoriser la dissipation de la chaleur, est tout à fait normal. À la fin de la pyrolyse, la ventilation continue automatiquement pendant un temps suffisant pour éviter la surchauffe des parois des meubles et de l'avant du four.

Réglage de la pyrolyse programmée

L'heure de début de la pyrolyse peut être programmée.

9. Après avoir sélectionné la durée de la pyrolyse, appuyez sur la manette de la température. L'afficheur montre l'heure courante et le voyant  s'allume.
10. Tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner l'heure à laquelle on souhaite terminer la pyrolyse.
11. Après quelques secondes les voyants  et  restent fixes et l'appareil attend l'heure de départ choisie pour démarrer le cycle de nettoyage.

i Il est impossible de sélectionner une fonction lorsque le bloque-porte est activé.



4.8 Entretien extraordinaire

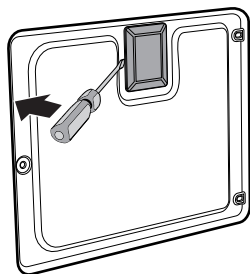


Pièces sous tension électrique
Danger d'électrocution

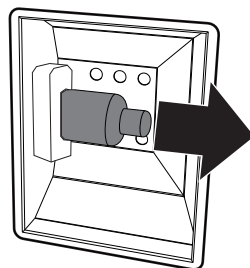
- Mettez le four hors tension.

Remplacement de la lampe d'éclairage interne

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



4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



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

5. Remplacez l'ampoule par une ampoule identique (40W).
6. Remontez correctement le couvercle en laissant le façonnage de la vitre interne tourné vers la porte.
7. Enfoncez le couvercle à fond de manière à ce qu'il adhère parfaitement à la douille.

Quoi faire si...

L'afficheur est complètement éteint :

- Contrôlez l'alimentation électrique.
- Contrôlez si un interrupteur omnipolaire éventuel en amont de l'alimentation de l'appareil est sur « On ».

L'appareil ne chauffe pas :

- Contrôlez si le mode « show room » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Menu secondaire »).

Les commandes ne répondent pas :

- Contrôlez si le mode « blocage enfants » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Menu



Nettoyage et entretien

secondaire »).

Les temps de cuisson sont longs par rapport aux valeurs indiquées dans le tableau :

- Contrôlez si le mode « faible puissance » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Menu secondaire »).

Après le cycle de nettoyage automatique (pyrolyse), il est impossible de sélectionner une fonction.

- Vérifiez si le bloque-porte est désactivé ; dans le cas contraire, le four est muni d'une protection qui empêche la sélection d'une fonction lorsque le bloque-porte est actif. Cela est nécessaire en raison des températures élevées persistant à l'intérieur du four et empêchant tout type de cuisson.

L'afficheur montre le message « ERR4 ».

- Le bloque-porte n'est pas bien accroché à la porte car on l'a ouverte accidentellement durant l'activation du dispositif de sécurité. Eteignez et rallumez le four en attendant quelques minutes avant de sélectionner un nouveau cycle de nettoyage.

En ouvrant la porte durant une fonction ventilée, le ventilateur s'arrête :

- Il ne s'agit pas d'une panne, mais le produit fonctionne normalement ; cela est utile lorsqu'on agit sur des aliments durant la cuisson pour éviter les pertes excessives de chaleur. A la fermeture de la porte, le ventilateur reprend son fonctionnement normal.

Le plan de cuisson produit de la fumée :

- Le plan de cuisson est sale, nettoyez le plan après la cuisson.

Les casseroles utilisées émettent des bruits :

- Aucun danger pour le plan de cuisson

ou pour la casserole. Ce phénomène est normal lorsque vous utilisez certains types de casseroles.

Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner après l'extinction du plan de cuisson :

- Comportement normal, car l'électronique à l'intérieur doit refroidir.

Vous entendez des bruits semblables à des craquements ou à un déclenchement :

- Cela est dû à des raisons techniques et ne peut être évité.



Si le problème n'a pas été résolu ou en présence d'autres types de pannes, contactez le service d'assistance le plus proche.



5 Installation

5.1 Branchement électrique



Tension électrique
Danger d'électrocution

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

Informations générales

Vérifiez que les caractéristiques du réseau électrique sont adéquates aux données indiquées sur la plaque.

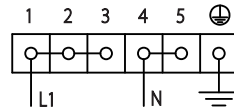
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

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

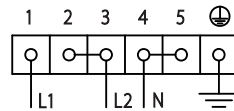
L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

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



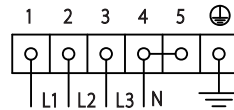
Utiliser un câble **tripolaire 3 x 4 mm²**.

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



Utilisez un câble **tétrapolaire 4 x 2,5 mm²**.

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



Utilisez un câble **pentapolaire 5 x 1,5 mm²**.



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



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



Installation

Branchement fixe

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

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

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

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

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

5.2 Positionnement



Appareil lourd
Danger de blessures par écrasement

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



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

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



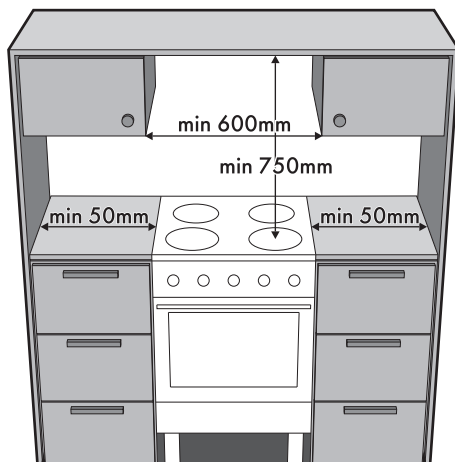
Dégagement de chaleur durant le fonctionnement de l'appareil
Risque d'incendie

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

Informations générales

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

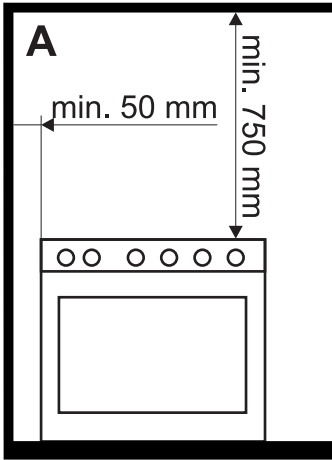
Installez les meubles suspendus au-dessus du plan de travail à une distance minimale de 750 mm.



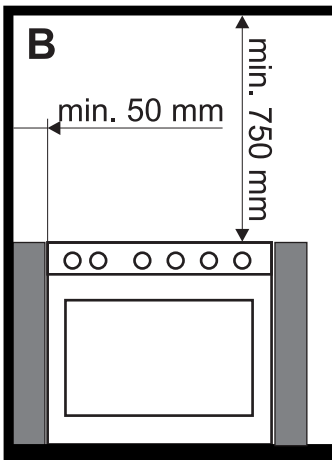
Si l'on installe une hotte aspirante au-dessus du plan de cuisson, consultez le manuel d'instructions de cette dernière pour respecter la distance.



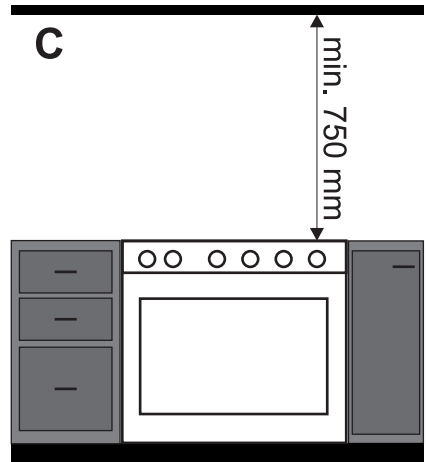
Suivant le type d'installation, cet appareil appartient aux classes :



A - Classe 1
(Appareil pour installation libre)



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



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



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



Installation

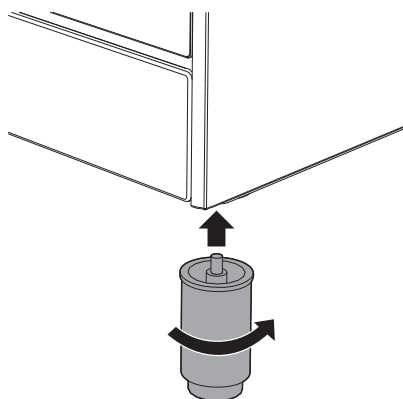
Positionnement et nivellement



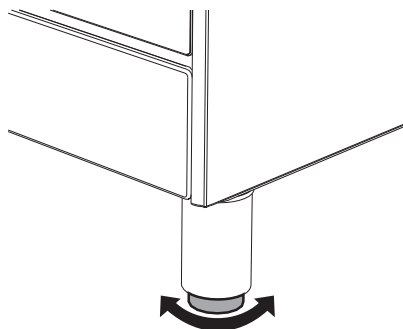
Appareil lourd
Risque de dommages à l'appareil

- Insérez d'abord les pieds avant puis les pieds arrière.

Après avoir procédé au branchement électrique, vissez les quatre pieds fournis avec l'appareil.



Pour une bonne stabilité, il est indispensable que l'appareil soit correctement nivelé au sol. Vissez ou dévissez le pied de la partie inférieure jusqu'à ce que l'appareil soit bien nivelé et stabilisé au sol.



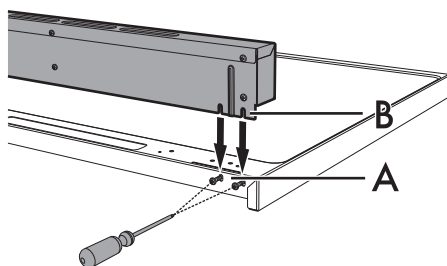
Montage du dossieret



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

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

1. À l'aide d'un tournevis, desserrez les 4 vis **(A)** situées à l'arrière du plan de cuisson (2 par côté).
1. Positionnez le dossieret au-dessus du plan.
2. Faites correspondre les rainures du dossieret **(B)** et les vis **(A)**.



3. Fixez le dossieret sur le plan en utilisant les 4 vis desserrées précédemment.