

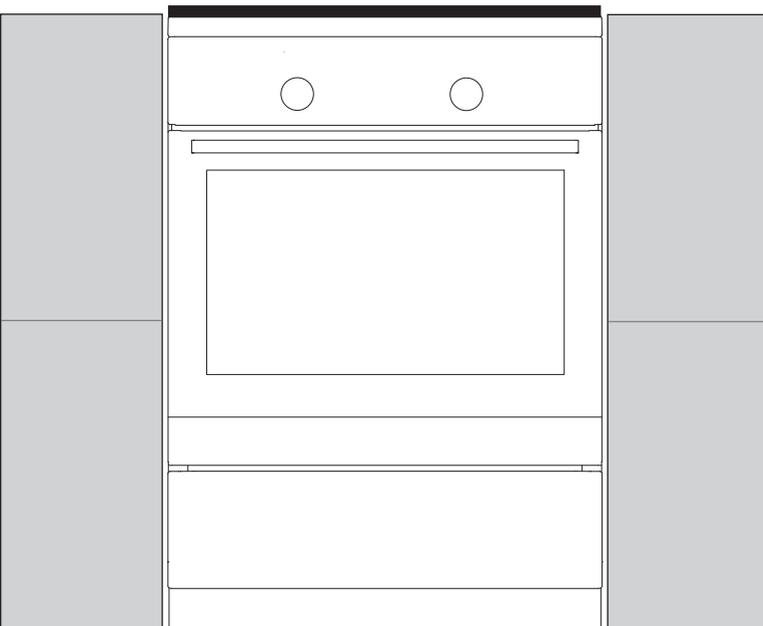
FR

BE

LU

**NOTICE D'UTILISATION
DÉTAILLÉE POUR
UNE CUISINIÈRE À
INDUCTION POSE LIBRE**

Hisense



Nous vous remercions

de la confiance que vous nous avez manifestée en achetant un appareil de notre marque.

Nous vous fournissons une notice détaillée qui vous facilitera l'utilisation de cet appareil et vous permettra de vous familiariser rapidement avec lui.

Vérifiez d'abord que l'appareil n'a subi aucun dommage durant le transport. Si vous constatez une quelconque avarie, veuillez contacter immédiatement le détaillant chez qui vous l'avez acheté ou l'entrepôt régional dont il provient. Vous trouverez le numéro de téléphone sur la facture ou le bon de livraison.



Information importante



Conseil, note

SOMMAIRE

4 CONSIGNES DE SECURITE 8 Avant de raccorder l'appareil 9 CUISINIÈRE À INDUCTION POSE LIBRE 13 Bandeau de commandes 14 Caractéristiques de l'appareil – plaque signalétique (selon le modèle)	PRÉSENTATION
15 UTILISATION DE L'APPAREIL 15 Avant la première utilisation 16 PLAN DE CUISSON À INDUCTION 16 Plan de cuisson (selon le modèle) 16 Plan de cuisson vitrocéramique 17 Conseils pour les économies d'énergie 17 Détection des récipients 18 Principe de fonctionnement des foyers à induction 19 Batterie de cuisine pour l'induction 20 FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON 28 FOUR 30 Choix des réglages 30 Démarrage de la cuisson 30 Arrêt du four 31 Description des modes de cuisson & tableaux de cuisson	UTILISATION DE L'APPAREIL
49 ENTRETIEN & NETTOYAGE 50 Nettoyage conventionnel du four 50 Nettoyage de la surface en vitrocéramique 53 Nettoyage du four avec la fonction aqua clean 54 Démontage et nettoyage des gradins en fil et des glissières télescopiques 55 Nettoyage et installation des parois catalytiques amovibles 56 Démontage et remontage de la porte du four (selon le modèle) 59 Démontage et remontage des vitres de la porte 61 Remplacement de l'ampoule	ENTRETIEN & NETTOYAGE
62 MISE EN GARDE ET SIGNALISATION DES ERREURS 65 INSTALLATION ET RACCORDEMENT	GUIDE DE DÉPANNAGE
68 MISE AU REBUT	DIVERS

CONSIGNES DE SECURITE



VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE ET GARDEZ-LA À PORTÉE DE MAIN POUR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

Les enfants a partir de 8 ans et les personnes a capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil a condition de rester sous la surveillance d'un adulte responsable, d'avoir reçu des instructions préalables sur la maniere de s'en servir en toute sécurité, et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ; surveillez-les s'ils procedent a son nettoyage ou a son entretien.

ATTENTION : durant la cuisson, l'appareil et certains de ses éléments accessibles peuvent etre brulants. Faites tres attention a ne pas toucher les résistances. Maintenez les enfants de moins de 8 ans a l'écart de l'appareil a moins de les surveiller en permanence.

ATTENTION : les parties accessibles de l'appareil peuvent etre tres chaudes durant l'utilisation. Maintenez les jeunes enfants a l'écart du four.

ATTENTION : durant la cuisson, certains éléments accessibles de l'appareil peuvent etre brulants. Empechez les enfants de s'approcher du four.

ATTENTION : risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur le plan de cuisson.

ATTENTION : sur une table de cuisson, les fritures peuvent présenter un risque d'incendie si vous ne les surveillez pas. Ne tentez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau, mais mettez immédiatement l'appareil à l'arrêt, puis posez un couvercle sur le récipient et essayez d'étouffer les flammes avec une couverture antifeu.

ATTENTION : la cuisson doit être surveillée. Même une cuisson brève doit être surveillée en permanence.

ATTENTION : avant de remplacer l'ampoule, mettez l'appareil hors tension afin de prévenir tout risque de choc électrique.

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Ne vous en servez pas pour un autre usage, par exemple pour chauffer la pièce.

ATTENTION : employez exclusivement les protections prévues par le fabricant de l'appareil de cuisson, ou recommandées par le fabricant dans la notice d'utilisation, ou encore intégrées à l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection inapproprié peut provoquer des accidents.

ATTENTION : si la surface est fêlée, coupez l'alimentation électrique de l'appareil afin d'éviter le risque d'un choc électrique.

Pour raccorder l'appareil, utilisez un câble de 5 x 1,5 mm² de type H05VV-F5G1,5 ou supérieur. Ce câble doit être installé par un technicien du service après-vente ou un professionnel qualifié.

L'appareil est prévu pour être installé directement sur le sol, sans aucun socle ni support supplémentaire.

Ne placez pas d'objets métalliques tels que couteaux, cuillères, fourchettes ou couvercle sur les foyers, car ces ustensiles peuvent devenir extrêmement chauds.

Après utilisation, mettez les foyers à l'arrêt en activant leurs commandes et ne vous reposez pas uniquement sur le détecteur de récipient.

N'utilisez pas de détergents fortement abrasifs ou de raclettes métalliques tranchantes pour nettoyer la porte en verre du four / le couvercle en verre de la cuisinière (selon le cas) car ils pourraient rayer la surface. Ces dommages pourraient entraîner des felures sur le verre.

N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter la surchauffe.

Ne nettoyez jamais la table de cuisson avec un appareil à vapeur ou à haute pression : vous vous exposeriez à un risque de choc électrique.

Si le câble d'alimentation est endommagé, faites le remplacer par le fabricant ou un technicien du service après-vente agréé afin d'éviter tout risque éventuel.



- ATTENTION : risque de basculement



- ATTENTION : afin d'éviter que l'appareil bascule, il faut installer un dispositif de stabilisation. Consultez la notice d'installation.

Utilisez exclusivement la sonde thermométrique prévue pour ce four.

Avant de soulever le couvercle, vérifiez qu'il est propre et ne comporte aucun résidu liquide. Le couvercle peut être laqué ou en verre ; ne le rabattez pas tant que les foyers n'ont pas complètement refroidi.

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe conforme aux normes électriques en vigueur.

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe comportant un dispositif de déconnexion. Le câblage fixe doit être conforme aux normes électriques en vigueur.

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Ne vous en servez pas à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce, sécher les animaux (de compagnie ou autres), le papier, les textiles, les herbes aromatiques, etc. Car cela pourrait entraîner des blessures ou un incendie.

Les interventions et réparations effectuées par des personnes non qualifiées présentent un risque d'explosion, de choc électrique ou de court-circuit qui peuvent provoquer des blessures aux personnes ou des dommages à l'appareil. Confiez toute intervention à un professionnel agréé.

Les conditions de raccordement de votre appareil figurent sur sa plaque signalétique.

L'appareil n'est pas raccordé à un tuyau d'évacuation des fumées de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément à la réglementation et aux normes régissant le raccordement. Vous devez prêter une attention particulière aux exigences concernant l'aération.

Le fonctionnement de l'appareil est sur avec ou sans glissières.

Si le câble d'alimentation est endommagé, faites le remplacer par le fabricant ou un technicien du service après-vente agréé afin d'éviter tout risque éventuel.

Ne tapissez pas le four avec des feuilles d'aluminium et évitez de poser des plats ou des moules directement sur la sole. En empêchant l'air de circuler, la feuille d'aluminium nuirait à une cuisson convenable et abîmerait le revêtement en émail.

Lorsque le four est en service, la porte chauffe. Pour améliorer la protection et réduire la température de la face externe de la porte, une troisième vitre a été intégrée (uniquement sur certains modèles).

Les charnières de la porte du four peuvent s'abîmer en cas de surcharge ; ne posez aucun récipient lourd sur la porte ouverte et ne vous y appuyez pas quand vous nettoyez l'intérieur du four. Ne montez pas sur la porte ouverte et ne laissez pas les enfants s'y asseoir dessus.

Veillez à ce que les fentes d'aérations ne soient jamais recouvertes ni obstruées d'aucune manière.

L'appareil est lourd. Il faut deux personnes pour le transporter.

AVANT DE RACCORDER L'APPAREIL

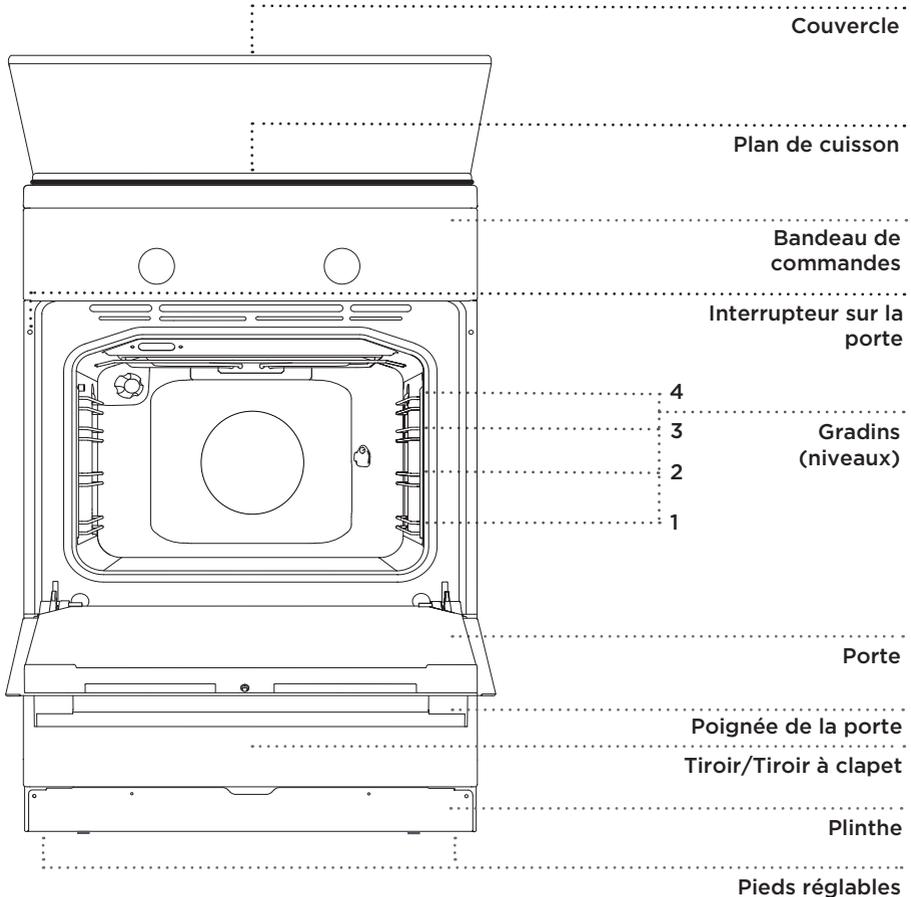


Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.

CUISINIÈRE À INDUCTION POSE LIBRE

DESCRIPTION DU FOUR ET DE SES ÉQUIPEMENTS (selon le modèle)

Cette notice a été rédigée pour plusieurs appareils ayant des équipements différents ; il est donc possible qu'elle décrive des fonctions et des équipements qui ne sont pas disponibles sur votre modèle.



COUVERCLE DE LA CUISINIÈRE

Avant de soulever le couvercle, vérifiez qu'il est propre et ne comporte aucun résidu liquide. Le couvercle de la cuisinière peut être laqué ou en verre ; ne le rabattez pas tant que les foyers n'ont pas complètement refroidi.



Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique que le couvercle en verre peut se briser si on l'expose à la chaleur. Avant de le rabattre, éteignez tous les brûleurs.

TIROIR DE L'APPAREIL



Ne rangez pas dans le tiroir, situé sous le four, des produits explosifs, volatiles, ou peu résistants à la chaleur (papier, torchons, sacs en plastique, détergents, aérosols) car ils peuvent prendre feu lorsque le four est en marche et provoquer un incendie.

BOUTONS RÉTRACTABLES

Appuyez d'abord légèrement sur le bouton pour le faire ressortir du bandeau de commandes, puis tournez-le.

 Après chaque utilisation, tournez le bouton sur la position "Arrêt" et enfoncez-le légèrement pour qu'il reprenne sa position initiale. Le bouton ne peut se mettre en position rétractée que s'il est réglé sur "Arrêt".

VOYANTS DE CONTRÔLE

L'éclairage intérieur du four s'allume automatiquement une fois que le mode de cuisson est sélectionné.

GRADINS EN FIL

Les gradins en fil permettent de cuire les préparations sur quatre niveaux (veuillez noter que les gradins sont numérotés à partir du bas).

GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES EXTRACTIBLES

On peut insérer les glissières télescopiques aux 2ème, 3ème et 4ème niveaux. Elles peuvent être partiellement ou totalement extensibles.

GRADINS EMBOUTIS

Le four est équipé de gradins emboutis sur trois niveaux ; ils permettent d'insérer la grille.

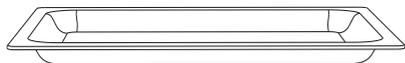
INTERRUPTEUR SUR LA PORTE DU FOUR

L'interrupteur désactive les résistances et le ventilateur lorsqu'on ouvre la porte pendant la cuisson ; il les remet en marche quand on la referme.

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

L'appareil est équipé d'un ventilateur qui refroidit la carrosserie, la porte du four et le bandeau de commandes. Le ventilateur fonctionne encore quelque temps après l'arrêt du four pour accélérer le refroidissement de l'appareil.

ÉQUIPEMENTS ET ACCESSOIRES DU FOUR (selon le modèle)



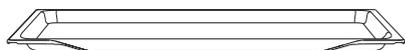
Le **PLAT À RÔTIR EN VERRE** peut être utilisé avec tous les modes de cuisson ; il peut aussi faire office de plat de service.



La **GRILLE** est prévue pour la cuisson au grill. Vous pouvez aussi y poser les plats, cocottes ou moules contenant les préparations à cuire.



La grille comporte un taquet de sécurité. Il faut donc la soulever légèrement à l'avant pour la sortir du four.



La **PLAQUE À PÂTISSERIE** est prévue pour la cuisson des gâteaux.



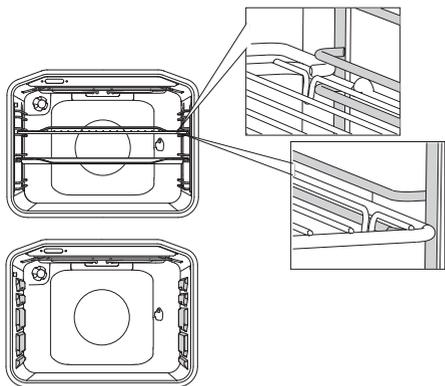
Le **PLAT MULTI-USAGE PROFOND** sert à la cuisson de la viande et des gâteaux contenant beaucoup de liquide. Vous pouvez aussi l'utiliser en tant que lèche-frite.



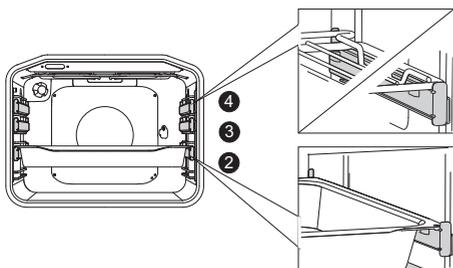
Lorsque vous cuisez vos préparations dans le plat multi-usage, ne le placez jamais sur le premier gradin, en bas du four. Vous pouvez le mettre au premier niveau uniquement lorsqu'il vous sert de lèche-frite durant la cuisson au grill ou à la broche.



Comme les accessoires du four chauffent, leur forme est susceptible de changer. Ceci n'affecte pas leur fonctionnalité et ils reprennent leur forme d'origine en refroidissant.

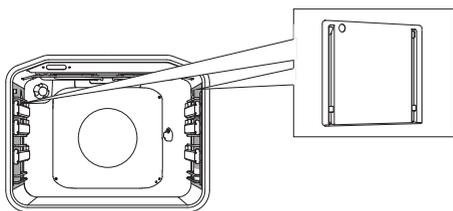


Vous devez insérer la grille, la plaque à pâtisserie, le plat en verre et la lèche-frite dans l'espace situé entre les deux fils formant le gradin.



Si votre four est équipé de glissières télescopiques extensibles, faites d'abord coulisser une paire de glissières (la gauche et la droite) hors du four, puis posez la grille ou la plaque à pâtisserie sur les deux glissières. Ensuite, poussez l'ensemble à l'intérieur du four avec votre main, aussi loin que possible.

 Refermez la porte du four lorsque les glissières télescopiques sont bien enfoncées jusqu'au fond.



Les PLAQUES CATALYTIQUES AMOVIBLES empêchent les projections de graisse d'atteindre les parois latérales du four.



Le TOURNEBROCHE sert à rôtir la viande. Il se compose d'une broche avec manche amovible et de deux fourches avec vis.



SONDE THERMOMÉTRIQUE pour rôtir les grosses pièces de viande.



Durant la cuisson, l'appareil et certains de ses éléments accessibles sont très chauds. Mettez des gants de cuisine ou utilisez une manique.

BANDEAU DE COMMANDES

(selon le modèle)



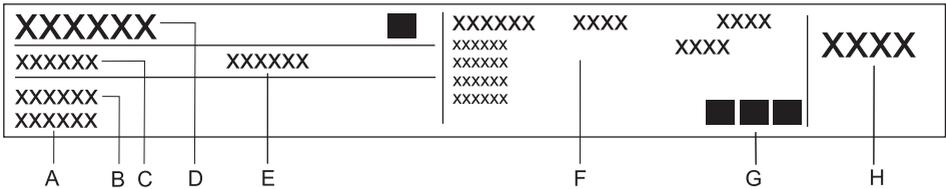
- 1 SÉLECTEUR DE FONCTION
- 2 SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE

NOTE :

Les icônes représentant le mode de cuisson peuvent être gravées sur le sélecteur de fonction ou sur le bandeau de commandes (selon le modèle).

Les touches réagiront mieux si vous les effleurez avec une surface large de votre doigt. Chaque fois que vous en effleurez une, un signal sonore bref retentit.

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL - PLAQUE SIGNALÉTIQUE (selon le modèle)



- A Numéro de série
- B Modèle
- C Type
- D Marque commerciale
- E Code
- F Caractéristiques techniques
- G Mentions/symboles de conformité
- H Réglages usine pour le type de gaz concerné

La plaque signalétique indiquant les principales caractéristiques de l'appareil est apposée sur le bord intérieur du four. Elle est visible lorsque la porte est ouverte.

UTILISATION DE L'APPAREIL

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Après avoir reçu l'appareil, enlevez tout ce qui est à l'intérieur, y compris les protections de transport.

Nettoyez tous les accessoires et ustensiles à l'eau chaude avec un détergent usuel.

N'utilisez pas de produits abrasifs.

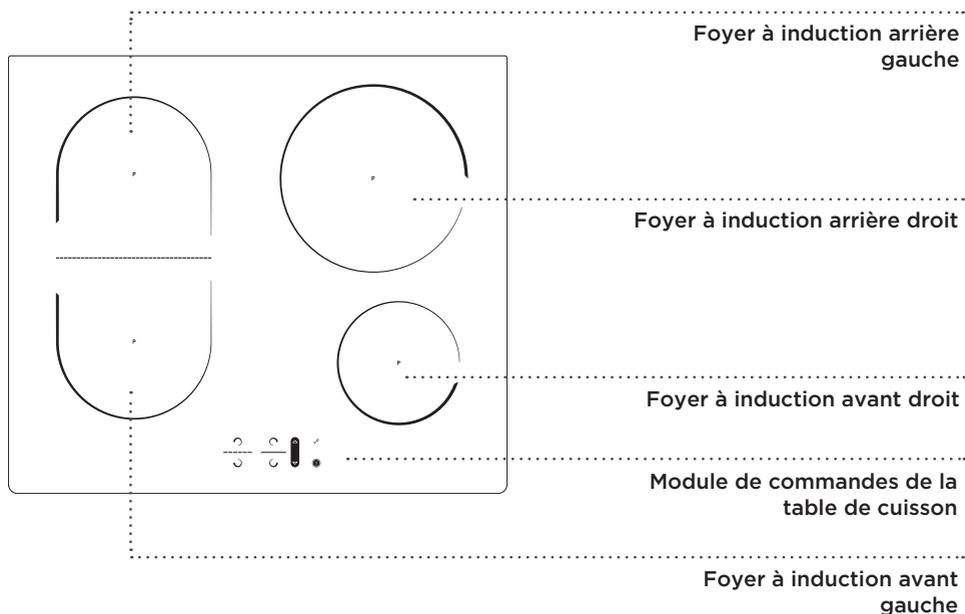
Lorsque le four chauffe pour la première fois, il dégage l'odeur caractéristique d'un produit neuf. Aérez bien la pièce lors de la première utilisation.

Après réception de votre appareil, nettoyez avec un linge humide la totalité de la table de cuisson, y compris les foyers.

Si votre plan de cuisson est en vitrocéramique, nettoyez la surface avec une éponge humide et un détergent usuel. N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs ou abrasifs, ni d'éponges grattantes qui pourraient rayer la surface ; n'employez pas non plus de produits détachants.

PLAN DE CUISSON À INDUCTION

PLAN DE CUISSON (selon le modèle)



PLAN DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

- La table de cuisson est résistante aux variations de température.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme espace de rangement, vous pourriez la rayer ou lui causer d'autres dommages.
- N'utilisez pas votre table de cuisson si elle est fêlée. La chute d'un objet pointu tombant sur l'appareil peut briser la plaque en vitrocéramique. Les dégâts sont visibles immédiatement ou au bout d'un certain temps. Si une fêlure apparaît, déconnectez immédiatement l'appareil du réseau électrique.
- Veillez à ce que les foyers et le fond des récipients soient propres et secs. Ceci permet une meilleure conduction de la chaleur et évite d'abîmer la vitrocéramique. Ne posez pas de récipients vides sur les foyers.
- Vous pourriez endommager les foyers si vous y placez des récipients vides. Avant de poser une casserole sur un foyer, essuyez le fond du récipient pour faciliter la transmission de la chaleur.

ALLURES DE CHAUFFE

Vous pouvez régler les foyers sur dix allures de chauffe différentes. Le tableau ci-dessous vous donne quelques exemples pour l'utilisation de chaque réglage.

Allure de chauffe	Utilisation
0	Arrêt, utilisation de la chaleur résiduelle
1 - 2	Pour maintenir les plats au chaud, faire mijoter les petites quantités (puissance minimale)
3	Pour faire mijoter (poursuivre la cuisson après l'avoir fait démarrer rapidement)
4 - 5	Pour faire mijoter (poursuivre la cuisson) les grandes quantités, rissoler les gros morceaux
6	Pour faire rissoler, faire un roux
7 - 8	Pour faire griller, frire
9	Pour saisir, cuire les grandes quantités
P	Fonction "Booster" pour démarrer la cuisson ; convient aussi aux très grandes quantités

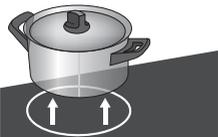
CONSEILS POUR LES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

- Lorsque vous achetez votre batterie de cuisine, sachez que le diamètre indiqué est en général celui du haut du récipient, qui est habituellement plus grand que celui du fond.
- Lorsqu'une préparation doit cuire longtemps, utilisez une cocotte à pression. Veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans la cocotte. Si elle reste vide sur le foyer, la surchauffe peut endommager la cocotte et le foyer à induction.
- Si votre recette le permet, couvrez la casserole avec un couvercle de diamètre correspondant. Utilisez des récipients dont les dimensions sont adaptées à la quantité d'aliments à cuire. La cuisson d'une petite quantité dans un grand récipient entraîne un gaspillage d'énergie.

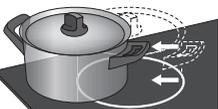
DÉTECTION DES RÉCIPIENTS



- Si il n'y a pas de casserole sur le foyer ou si celle-ci est d'un diamètre inférieur à celui du foyer, il n'y a pas de perte d'énergie.

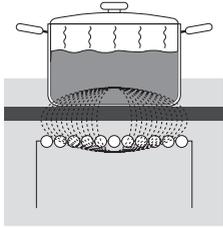


- Si votre récipient est beaucoup plus petit que le foyer, il est possible qu'il ne soit pas détecté. Dans ce cas, lorsque vous activez le foyer, la lettre **L** et l'allure de chauffe clignotent alternativement sur l'afficheur de puissance. Si vous posez un récipient sur le foyer à induction dans la minute qui suit, la table de cuisson le détecte et fonctionne à la puissance réglée. Dès que vous enlevez le récipient, l'alimentation électrique du foyer est coupée.



- Si vous utilisez une casserole ou une poêle plus petite que le foyer et si celle-ci est détectée, seule l'énergie correspondant à la taille du récipient sera mise en œuvre.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DES FOYERS À INDUCTION



- La table de cuisson est équipée de foyers à induction de haute efficacité. La chaleur est produite directement dans le fond de la casserole, là où elle est nécessaire, sans pertes dues à la transmission par la vitrocéramique. Ainsi la consommation d'énergie est bien inférieure à celle des foyers conventionnels qui fonctionnent selon le principe du rayonnement.
- Le foyer vitrocéramique ne chauffe pas directement mais reçoit la chaleur transmise par le récipient. Une fois le foyer désactivé, cette chaleur est indiquée comme «chaleur résiduelle».
- Le foyer à induction fonctionne selon le principe suivant : une bobine d'induction, encastrée sous la surface en vitrocéramique, génère un champ magnétique grâce auquel des courants induits se forment dans le fond magnétisable du récipient et créent de la chaleur.

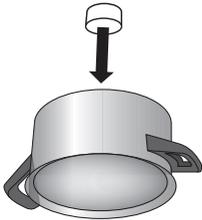


Si du sucre ou des aliments sucrés ont été renversés sur la surface chaude, essuyez-la immédiatement. Enlevez le sucre avec une raclette même si le foyer est encore chaud. Ceci évitera d'abîmer la vitrocéramique.

Quand elle est chaude, ne nettoyez pas la vitrocéramique avec des détergents, car vous pourriez l'endommager.

BATTERIE DE CUISINE POUR L'INDUCTION

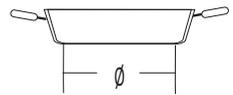
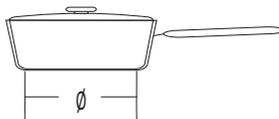
BATTERIE DE CUISINE ADAPTÉE À UNE TABLE À INDUCTION



- La table de cuisson à induction fonctionnera parfaitement si vous utilisez la batterie de cuisine adaptée.
 - Veillez à placer les récipients au centre du foyer.
 - Batterie de cuisine adaptée : récipients en acier, en acier émaillé ou en fonte.
 - Batterie de cuisine inadaptée : récipients en alliages d'acier avec fond en cuivre ou en aluminium et récipients en verre.
 - Test de l'aimant : vous pouvez vérifier avec un petit aimant si le fond du récipient est ferromagnétique. Si l'aimant adhère au fond, le récipient convient à la cuisson par induction.
-
- Lorsque vous utilisez une cocotte à pression, surveillez-là jusqu'à l'obtention de la pression adéquate. Réglez d'abord le foyer sur l'allure maximale, puis suivez les instructions du fabricant de la cocotte pour réduire la puissance à temps avec la touche convenable.
 - Veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans la cocotte à pression ou les autres récipients. Si une casserole reste vide sur le foyer, la surchauffe peut endommager la casserole et le foyer à induction.
 - Certains récipients n'ont pas un fond entièrement ferromagnétique. Dans ce cas, seule la partie magnétique produira de la chaleur, tandis que le reste du fond demeurera froid.
 - Lorsque vous utilisez des récipients spéciaux, suivez les instructions de leur fabricant.
 - Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, veillez à ce que la surface ferromagnétique du fond du récipient corresponde à la taille du foyer. Si le foyer ne détecte pas la casserole, essayez de la placer sur un foyer de plus petit diamètre.

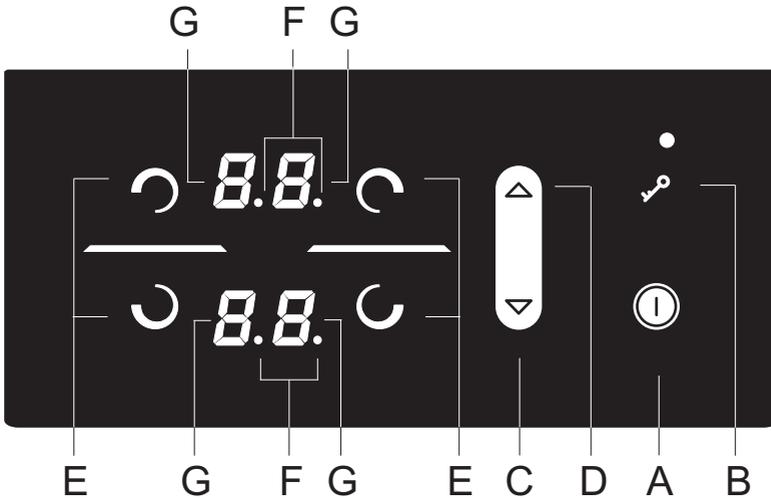
Foyers	Diamètre minimum du fond des récipients
Arrière gauche, avant gauche	Ø 110 mm
Avant droit	Ø 90 mm
Arrière droit	Ø 130 mm

Le fond des récipients doit être bien plat.



FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

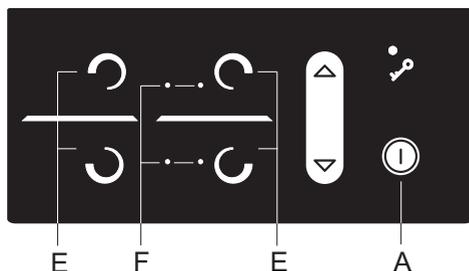
MODULE DE COMMANDES (selon le modèle)



Touches sensibles de réglage

- A Touche Marche/Arrêt de la table de cuisson
- B Touche Verrouillage/Sécurité enfants
- C Touche de réglage décroissant de l'allure de chauffe et du minuteur (-)
- D Touche de réglage croissant de l'allure de chauffe et du minuteur (+)
- E Touche Marche du foyer
- F Point décimal indiquant que la fonction Minuteur est active
- G Afficheurs de l'allure de chauffe

MISE EN MARCHÉ DE LA TABLE DE CUISSON

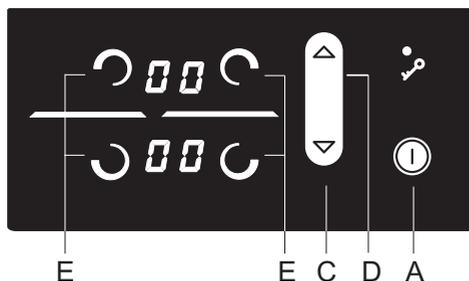


Pour mettre la table de cuisson en marche, effleurez la touche Marche/Arrêt (A) pendant une seconde. Un signal sonore retentit et le point décimal s'allume sur tous les afficheurs.

💡 Si vous ne mettez aucun foyer en marche dans les 10 secondes qui suivent, la table de cuisson se met à l'arrêt et un signal sonore bref retentit.

💡 Lorsqu'il est raccordé au réseau électrique pour la première fois ou remis sous tension après une panne d'électricité, l'appareil est verrouillé.

MISE EN MARCHÉ DES FOYERS



Après avoir mis la table de cuisson en marche, activez le foyer voulu (E) dans les 10 secondes qui suivent. Effleurez les touches C et D pour régler l'allure de chauffe du foyer sélectionné. Si vous commencez par effleurer la touche C, le foyer se règle immédiatement sur "9". Si vous effleurez d'abord la touche D, le foyer se règle sur "1".

S'il n'y a pas de récipient sur le foyer sélectionné, l'allure de chauffe réglée et le symbole  clignotent alternativement sur l'afficheur.

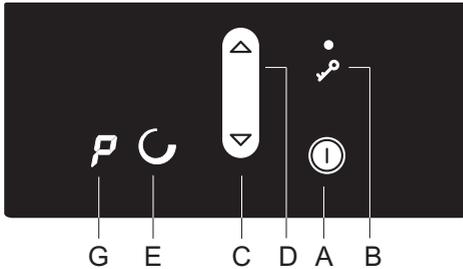
Modification du réglage des foyers.

Vous pouvez modifier à tout moment l'allure de chauffe d'un foyer en le sélectionnant d'abord puis en effleurant la touche C ou D.

Pour augmenter ou diminuer plus rapidement l'allure de chauffe, maintenez votre doigt sur la touche C ou D.

FUNCTION BOOSTER

Sélectionnez un foyer quelconque. Effleurez la touche (C). Un signal sonore bref retentit et "9" apparaît sur l'afficheur. Effleurez la touche D, et P s'affiche alors. Le foyer fonctionne 10 minutes à la puissance maximale, puis un signal sonore retentit et l'allure de chauffe passe à 9.



Désactivation de la fonction Booster

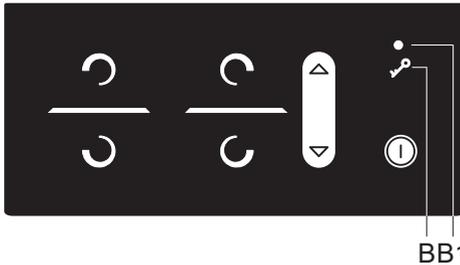
- Vous pouvez réduire la puissance au niveau désiré en effleurant la touche (C).



Lorsque la fonction booster est active sur un foyer, celui-ci devient extrêmement puissant.

SÉCURITÉ ENFANTS

Vous pouvez activer la Sécurité enfants de la table de cuisson pour éviter qu'elle soit mise en marche trop facilement ou que ses réglages soient modifiés par inadvertance.



Verrouillage des commandes

Effleurez 1 seconde la touche Sécurité enfants. Le voyant (BB1) s'allume. La table de cuisson est maintenant verrouillée.

Déverrouillage des commandes

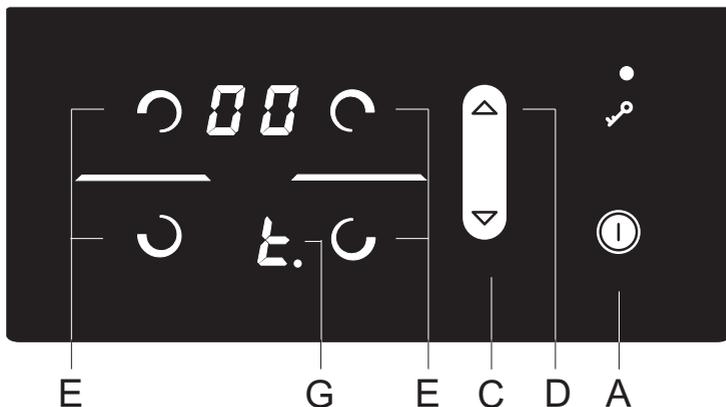
Pour déverrouiller la table de cuisson, procédez de la même façon que pour la verrouiller. Elle doit être à l'arrêt. Effleurez 1 seconde la touche Sécurité enfants.

 Vous pouvez activer la fonction Verrouillage quand les foyers sont allumés ou que la table de cuisson est à l'arrêt. Si la table de cuisson est en marche, la fonction Sécurité enfants verrouille toutes les touches, sauf la touche Marche/Arrêt de la table de cuisson (A) et la touche de verrouillage. Si elle est à l'arrêt, la fonction Sécurité enfants verrouille toutes les touches, sauf la touche de verrouillage. Le verrouillage de la table de cuisson est toujours activé lorsqu'on la raccorde au réseau électrique pour la première fois ou quand elle est reconnectée après avoir été déconnectée.

FONCTIONS DU MINUTEUR

Cette fonction permet de régler le temps de cuisson sur le foyer sélectionné dont vous avez déjà réglé l'allure de chauffe. À l'expiration de la durée de cuisson réglée, le foyer s'éteint automatiquement.

Vous pouvez régler la durée de cuisson de 1 à 99 minutes. Il est possible de régler le minuteur sur tous les foyers et pour toutes les allures de chauffe.



ACTIVATION DU MINUTEUR

Sélectionnez d'abord le foyer (E), puis réglez l'allure de chauffe avec les touches (C) et (D). Le minuteur ne fonctionnera pas si l'allure de chauffe est réglée à "0". Effleurez de nouveau la touche (E) de sélection du foyer. Un signal sonore retentit et "t." (avec un point décimal) apparaît sur l'afficheur (G) du foyer. Le temps restant est indiqué de l'autre côté de l'afficheur.

- Effleurez les touches (C) et (D) pour régler le temps de cuisson entre 1 et 99 minutes.
- Dès que vous avez réglé la durée de cuisson sur la valeur souhaitée, le compte à rebours commence. Si vous effleurez simultanément les touches (C) et (D), la durée de cuisson est remise à »0« ou le minuteur se désactive. Si vous maintenez votre doigt sur la touche (C) ou (D), les chiffres défilent plu vite.
- Au bout de quelques secondes, l'afficheur du minuteur s'éteint et un point décimal s'allume à côté de l'afficheur d'allure de chauffe.
- À l'expiration de la durée de cuisson réglée, un signal sonore retentit et le foyer s'éteint. Vous pouvez interrompre l'alarme en effleurant une touche quelconque, sinon elle s'arrêtera automatiquement au bout de 2 minutes.

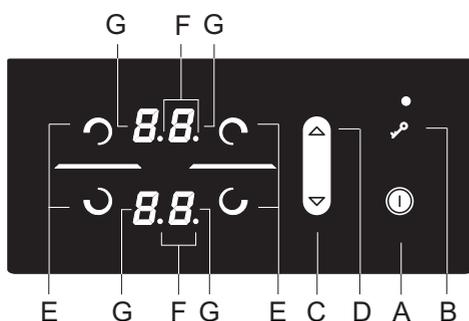
Modification de la durée de cuisson

- Durant le fonctionnement du minuteur, vous pouvez modifier à tout moment le temps de cuisson restant.
- Effleurez deux fois la touche de sélection du foyer voulu.
- Effleurez les touches (C) et (D) pour régler le nouveau temps de cuisson.

Affichage du temps de cuisson restant

Si vous avez activé plusieurs minuteurs, vous pouvez afficher le temps de cuisson restant en effleurant 2 fois la touche (E).

ARRÊT D'UN FOYER



Pour arrêter un foyer (E), effleurez la touche (C) qui lui correspond et réglez ainsi l'allure de chauffe à "0". Pour arrêter instantanément le foyer, effleurez simultanément ses touches (C) et (D). Un signal sonore bref retentit et "0" apparaît sur l'afficheur.

Si l'allure de chauffe de tous les foyers est réglée à "0", la table de cuisson se désactive automatiquement au bout de quelques secondes.

TÉMOIN DE CHALEUR RÉSIDUELLE

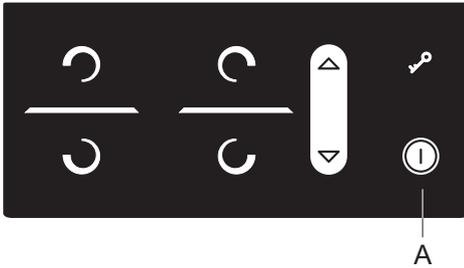
La table de cuisson vitrocéramique est également équipée d'un témoin de chaleur résiduelle, "H". Les foyers à induction ne chauffent pas directement, mais reçoivent la chaleur transmise par le fond des récipients. Tant que la lettre "H" reste allumée après l'extinction d'un foyer, vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour maintenir votre plat au chaud ou pour décongeler des aliments. Même lorsque le "H" s'éteint, le foyer peut encore être chaud. Faites attention à ne pas vous brûler !

DURÉE MAXIMALE DE CUISSON

Pour votre sécurité, le temps de fonctionnement continu de chaque foyer est limité. La durée de cuisson maximale est calculée en fonction du dernier réglage de l'allure de chauffe. Si vous n'avez pas modifié la puissance depuis un bon moment, le foyer s'éteint automatiquement à l'expiration du temps défini pour l'allure de chauffe réglée.

Allure de chauffe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée maximale de fonctionnement (heures)	10	10	10	10	10	10	10	10	3

ARRÊT GÉNÉRAL DE LA TABLE DE CUISSON

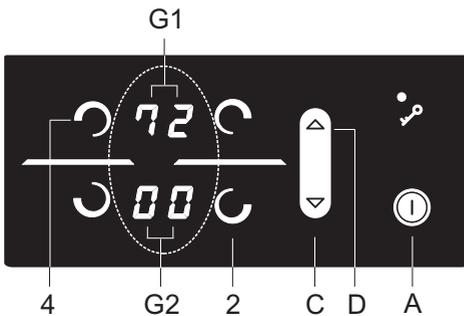


Effleurez 1 seconde la touche Marche/Arrêt (A) pour mettre toute la table de cuisson à l'arrêt. L'appareil émet un signal sonore et tous les foyers sont à l'arrêt.

ARRÊT AUTOMATIQUE

Si les touches sont activées trop longtemps durant la cuisson (par exemple à cause d'un liquide qui s'est répandu ou d'un objet placé sur le module de commandes), tous les foyers s'éteignent au bout de 10 secondes. Le symbole "-" clignote sur tous les afficheurs et un signal sonore retentit. L'alarme acoustique s'arrêtera lorsque vous aurez enlevé l'objet ou essuyé le liquide.

RÉGLAGE DE LA PUISSANCE MAXIMALE TOTALE DE L'APPAREIL



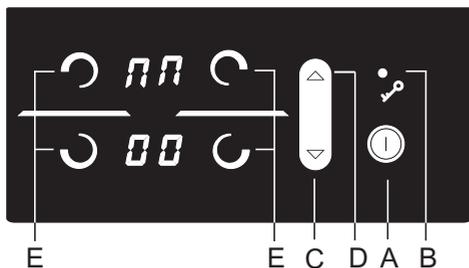
La puissance maximale de la table de cuisson est de 7200 W. Vous pouvez la réduire à 2800 W, 3500 W ou 6000 W. Il est possible d'effectuer ce réglage dans les 30 secondes qui suivent le raccordement de la table de cuisson au réseau électrique. Pour ce faire, déverrouillez d'abord l'appareil, puis effleurez simultanément les touches 2 et 4 de sélection des foyers. Un signal sonore retentit et la puissance maximale actuelle apparaît sur l'afficheur des foyers G1 et G2. Réglez la nouvelle puissance maximale avec les touches (C) et (D).

Enregistrez le nouveau réglage en effleurant simultanément les touches 2 et 4.

Si vous réduisez la puissance maximale totale, il ne sera plus possible de choisir une allure de chauffe élevée sur tous les foyers à la fois. Un signal sonore et un "r" sur l'afficheur du foyer sélectionné vous informent que la puissance maximale a été limitée.

FOYERS COUPLÉS (uniquement sur certains modèles)

- Sur certains modèles, il est possible d'associer deux foyers pour former une grande zone de cuisson ; vous pouvez alors y placer un grand récipient ovale ou un gril. L'ustensile doit être assez grand pour recouvrir la partie centrale des deux foyers avant et arrière.
- Dimensions maximales du récipient : 40 cm x 25 cm. Pour que la chaleur se répartisse bien, nous vous recommandons d'utiliser un ustensile ayant un fond épais. Durant la cuisson, le récipient va chauffer ; faites attention à ne pas vous brûler.
- Lorsque vous posez l'ustensile sur la table de cuisson, veillez à ce qu'il ne couvre pas le module de commandes.



Activation du mode couplage

- Mettez la table de cuisson en marche en effleurant la touche Marche/Arrêt (A).
 - Effleurez simultanément les deux touches (E) pendant 3 secondes. Le signe  apparaît sur l'afficheur du foyer arrière et indique que les deux foyers sont désormais couplés.
 - Réglez l'allure de chauffe de la grande zone couplée.
 - Pour modifier ultérieurement l'allure de chauffe, effleurez la touche (C) ou (D) du foyer avant.
- Note : lorsque les foyers sont couplés, la fonction Booster P n'est pas disponible ; l'allure de chauffe maximale est 9.

Désactivation du mode couplage

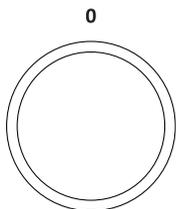
- Réglez à »0« l'allure de chauffe de la grande zone couplée. L'icône  du couplage disparaît et les foyers sont éteints.
- Dès lors, les deux foyers vont fonctionner indépendamment l'un de l'autre.



Si deux foyers sont couplés mais s'il n'y a pas de récipient sur l'un d'eux, ils seront séparés au bout de 1 minutes. Les foyers inactifs se mettent à l'arrêt.

FOUR

CHOIX DU MODE DE CUISSON (selon le modèle)



Pour sélectionner le mode de cuisson, tournez le sélecteur vers la gauche ou la droite (voir le tableau des programmes, en fonction du modèle)



Vous pouvez modifier vos réglages pendant la cuisson.

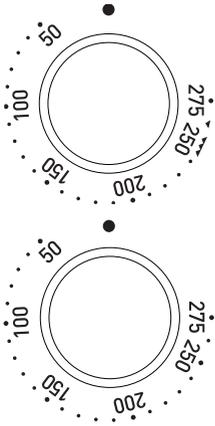
MODE	DESCRIPTION	TEMPÉRATURE PRÉCONISÉE (°C)
MODES DE CUISSON		
	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE Utilisez cette fonction pour faire chauffer le four le plus rapidement possible à la température désirée. Cette fonction ne convient pas à la cuisson des aliments. Lorsque l'appareil a atteint la température voulue, il s'arrête de chauffer.	160
	CONVECTION NATURELLE Les résistances de voûte (en haut) et de sole (en bas) chauffent simultanément, et la chaleur irradie à l'intérieur du four en se répartissant régulièrement. La cuisson des viandes ou des gâteaux n'est possible que sur un seul niveau.	200
	VOÛTE Seule la résistance de voûte, en haut du four, diffuse la chaleur sur les aliments. Utilisez-la pour dorer vos préparations sur le dessus (en fin de cuisson).	180
	SOLE Seule la résistance de sole, en bas du four, diffuse la chaleur. Utilisez ce mode pour cuire le fond de vos préparations.	180
	GRIL Seul le gril (qui est un élément du gril double) est en marche. Ce mode de cuisson sert à faire griller les toasts, garnis ou non, et les saucisses en petites La température maximale autorisée est de 230°C	220
	GRIL DOUBLE La résistance de voûte et le gril sont en marche. La chaleur provient directement du gril installé en haut du four. Le fonctionnement simultané de la résistance de voûte permet d'augmenter l'effet de la chaleur. Ce mode de cuisson sert à faire griller la viande, les toasts (garnis ou non) et les saucisses. La température maximale autorisée est de 230°C	220
	GRIL VENTILÉ Le gril et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode est surtout adapté à la cuisson de grosses pièces de viande et des volailles, sur un seul niveau. Il est aussi conseillé pour les gratins ou pour obtenir une croûte dorée.	170

MODE	DESCRIPTION	TEMPÉRATURE PRÉCONISÉE (°C)
	VOÛTE VENTILÉE La résistance de voûte (en haut) et le ventilateur fonctionnent simultanément. Utilisez ce mode pour cuire les grosses pièces de viande et les volailles. Il convient aussi aux gratins.	170
	CHALEUR TOURNANTE ET SOLE La résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur et la résistance circulaire. Ce mode convient bien aux pizzas, aux pâtisseries contenant beaucoup de liquide, aux gâteaux aux fruits, à la pâte confectionnée avec de la levure boulangère et à la pâte brisée.	200
	CHALEUR TOURNANTE La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur produite par la résistance circulaire. Ce mode convient à la cuisson des viandes et des pâtisseries.	180
	SOLE VENTILÉE Ce mode convient à la cuisson des gâteaux à la levure boulangère qui ne gonflent pas beaucoup et à la stérilisation des conserves de fruits et légumes.	180
	CHALEUR BRASSÉE Les résistances de voûte et de sole ainsi que le ventilateur sont en marche. Le ventilateur assure une répartition homogène de l'air chaud. Ce mode sert à la cuisson des pâtisseries, à la décongélation, et au séchage des fruits et légumes.	180
	CHAUFFE-PLATS Utilisez cette fonction pour chauffer les plats et les assiettes (ou les tasses) avant de servir vos convives. Les aliments resteront plus longtemps à la température de dégustation.	60
	CUISSON DOUCE ¹⁾ Cette fonction permet une cuisson douce, lente et homogène, qui rend les aliments tendres et juteux. Elle convient à la cuisson de la viande, du poisson et des pâtisseries sur un seul gradin. Réglez la température entre 140 et 220°C.	180
	AQUA CLEAN Seule la résistance de sole est active. Utilisez cette fonction pour enlever les taches et les résidus alimentaires qui maculent le four. Ce programme dure 30 minutes.	70
	DÉCONGÉLATION L'air circule sans que les résistances fonctionnent. Seul le ventilateur est actif. Cette fonction sert à la décongélation lente des surgelés.	-

¹⁾ Ce mode a servi à déterminer la classe d'efficacité énergétique de l'appareil conformément à la norme EN 60350-1.

CHOIX DES RÉGLAGES

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE



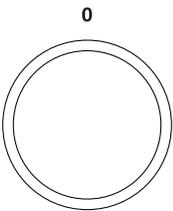
 Lorsque vous utilisez la fonction Gril ou Gril double, réglez le sélecteur de température sur la position .

DÉMARRAGE DE LA CUISSON

Sélectionnez le mode de cuisson et la température du four, puis lancez la cuisson.

ARRÊT DU FOUR

Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur la position "0".



 Lorsque la cuisson est terminée, le ventilateur continue de tourner pendant un certain temps, en fonction de la température. Si vous laissez votre préparation au four, de l'humidité peut s'en dégager et entraîner de la condensation sur le bandeau de commandes et sur la porte du four.

DESCRIPTION DES MODES DE CUISSON & TABLEAUX DE CUISSON

Si la préparation que vous désirez cuire ne figure pas dans les tableaux de cuisson, reportez-vous à un plat similaire. Dans ces tableaux, les informations sont données pour la cuisson sur un seul niveau.

Les tableaux indiquent une plage de températures préconisées. Choisissez d'abord le réglage le plus bas et augmentez-le plus tard si vous trouvez que votre préparation n'est pas assez dorée.

Les durées de cuisson indiquées sont des estimations et peuvent varier en fonction de certaines conditions.

Ne préchauffez le four que si votre recette ou les tableaux de cuisson figurant dans cette notice le précisent. Le préchauffage d'un four vide consomme énormément d'énergie. Vous pouvez en économiser en faisant cuire plusieurs pizzas ou divers gâteaux l'un après l'autre, car le four sera déjà chaud.

Choisissez de préférence des plats et moules de couleur sombre, émaillés ou à revêtement en silicone, car ce sont d'excellents conducteurs de la chaleur.

Si vous utilisez du papier sulfurisé, assurez-vous qu'il résiste aux températures élevées.

La cuisson des grosses pièces de viande ou des gâteaux génère souvent de la condensation, et la porte du four peut se recouvrir de buée. C'est un phénomène normal sans influence sur le fonctionnement de l'appareil. Une fois la cuisson terminée, il faudra toutefois bien essuyer la porte et la vitre du four.

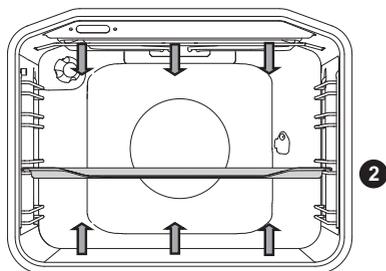
Éteignez le four environ 10 minutes avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle et économiser ainsi de l'électricité.

Ne laissez pas refroidir les aliments dans le four fermé afin d'éviter la formation de buée.

Degrés de cuisson standards et température à cœur recommandée pour différentes viandes

Type de viande	Température à cœur (°C)	Couleur de la tranche de viande, couleur du jus
BŒUF		
Bleu	40-45	bien rouge comme de la viande crue, peu de jus
Saignant	55-60	rouge clair, beaucoup de jus rouge clair
À point	65-70	rosé, un peu de jus rose pâle
Bien cuit	75-80	brun-grisâtre uniforme, un peu de jus incolore
VEAU		
Bien cuit	75-85	brun-rouge
PORC		
À point	65-70	rosé clair
Bien cuit	75-85	brun-jaune
AGNEAU		
Bien cuit	79	gris, jus rosâtre
MOUTON		
Bleu	45	bien rouge
Saignant	55-60	rouge clair
À point	65-70	rosé au centre
Bien cuit	80	gris
CHEVREAU		
À point	70	rose pâle, jus rosé
Bien cuit	82	gris, jus légèrement rosé
VOLAILLE		
Bien cuit	82	gris clair
POISSON		
Bien cuit	65-70	blanc à gris-brun

CONVECTION NATURELLE



La chaleur des résistances de sole et de voûte irradie à l'intérieur de l'enceinte en se répartissant uniformément.

Cuisson de la viande à rôtir

Utilisez des plats émaillés, en pyrex, en terre cuite ou en fonte. Les plats en acier inoxydable ne sont pas recommandés car ils réfléchissent trop la chaleur.

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
VIANDE				
Rôti de porc	1500	2	180-200	90-110
Épaule de porc	1500	2	180-200	100-120
Roulade de porc	1500	2	180-200	120-140
Pain de viande	1500	2	200-210	60-70
Rôti de bœuf	1500	2	170-190	120-140
Paupiettes de veau	1500	2	180-200	90-120
Gigot d'agneau	1500	2	180-200	80-100
Cuisses de lapin	1500	2	180-200	50-70
Cuisseau de chevreuil	1500	2	180-200	100-120
Pizza *	/	2	200-220	20-30
Poulet	1500	2	190-210	70-90
POISSON				
Poisson à l'étouffé	1000g /pièce	2	210	50-60

Choisissez ce mode de cuisson pour rôtir un poulet si votre appareil ne comporte pas le mode .

Choisissez ce mode pour cuire une pizza si votre appareil ne comporte pas le mode .

L'astérisque (*) signifie qu'il faut préchauffer le four en utilisant le programme sélectionné.

Cuisson des pâtisseries

Ne cuisez les gâteaux que sur un seul niveau et utilisez des moules de couleurs sombres. Les moules clairs réfléchissent la chaleur et les gâteaux ne dorent pas. Posez toujours les moules sur la grille ; ôtez-la si vous utilisez la plaque à pâtisserie livrée avec l'appareil. Le préchauffage diminue le temps de cuisson.

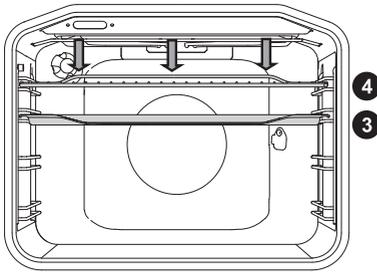
Type d'aliment	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
PÂTISSERIES			
Soufflé aux légumes	2	190-200	30-35
Soufflé sucré	2	190-200	30-35
Petits pains *	2	190-210	20-30
Pain blanc *	2	180-190	50-60
Pain au sarrasin *	2	180-190	50-60
Pain complet *	2	180-190	50-60
Pain de seigle *	2	180-190	50-60
Pain à l'épeautre *	2	180-190	50-60
Gâteau aux noix	2	170-180	50-60
Génoise *	2	160-170	25-30
Gâteau au fromage blanc	2	170-180	65-75
Petits fours/Cupcakes	2	170-180	25-30
Petits gâteaux à la levure boulangère	2	200-210	20-30
Chaussons au chou (Pirojki)	2	185-195	25-35
Tarte aux fruits	2	150-160	40-50
Meringues	2	80-90	120-130
Brioche fourrée à la confiture	2	170-180	30-40

L'astérisque (*) signifie qu'il faut préchauffer le four en utilisant le programme sélectionné.



N'insérez pas le plat multi-usage profond sur le premier gratin.

GRIL DOUBLE, GRIL



Lors de la cuisson au gril double, la résistance de voûte et le gril installé en haut du four sont en marche.

Lors de la cuisson au petit gril, seul le gril infrarouge est en marche.

Température maximale autorisée : 240°C

Préchauffez le gril infrarouge pendant 5 minutes.

Surveillez la cuisson en permanence, la viande peut brûler en raison de la haute température.

Le gril est un mode de cuisson pauvre en matières grasses, particulièrement bien adapté aux saucisses, aux viandes et poissons en tranches (steaks, côtelettes, escalopes, filets et darnes de saumon) ; il permet aussi de préparer des toasts.

Si vos grillades cuisent directement sur la grille, huilez-la pour que les aliments n'y attachent pas et insérez-la sur le 4ème gradin. Placez la lèchefrite au 1er ou 2ème niveau. Lorsque vous cuisez de la viande dans un plat, veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans le fond pour qu'elle ne brûle pas. Retournez-la durant la cuisson.

Après chaque utilisation du gril, nettoyez le four, les accessoires et les ustensiles.

Tableau de cuisson au gril - Petit gril

Type d'aliment	Poids (g)	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
VIANDE				
Bifteck, saignant	180 g/pièce	3	230	15-20
Échine de porc	150 g/pièce	3	230	18-22
Côtelettes/escalopes	280 g/pièce	3	230	20-25
Saucisses	70 g/pièce	3	230	10-15
PAIN GRILLÉ				
Toasts	/	4	230	3-6
Toasts garnis	/	4	230	3-6

Tableau de cuisson au grill – Gril double

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
VIANDE				
Bifteck, saignant	180 g/pièce	3	230	15-20
Bifteck, bien cuit	180 g/pièce	3	230	18-25
Échine de porc	150 g/pièce	3	230	20-25
Côtelette/escalope	280 g/pièce	3	230	20-25
Escalope de veau	140 g/pièce	3	230	20-25
Saucisses	70 g/pièce	3	230	10-15
Pain de viande (Leberkäse)	150 g/pièce	3	230	10-15
POISSON				
Darnes/filets de saumon	200 g/pièce	3	230	15-25
PAIN GRILLÉ				
Toasts	/	4	230	1-3
Toasts garnis	/	4	230	2-5

Lorsque vous cuisez de la viande au grill dans un plat, veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans le fond pour qu'elle ne brûle pas. Retournez-la durant la cuisson.

Quand vous préparez une truite, essuyez-la avec du papier absorbant. Assaisonnez le poisson à l'intérieur, huilez l'extérieur et placez-le sur la grille. Ne le retournez pas durant la cuisson.

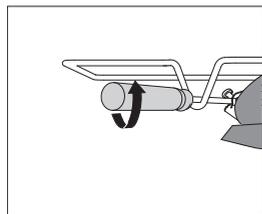
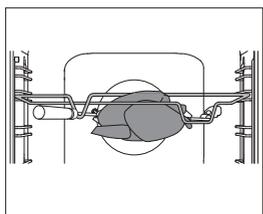
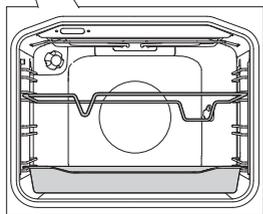
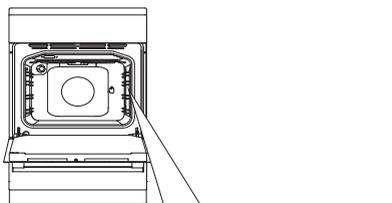


Lors de la cuisson au grill infrarouge, la porte du four doit toujours être fermée.

Le grill, la grille et les autres accessoires sont brûlants pendant la cuisson au grill. Par conséquent, mettez des gants de cuisine et utilisez une pince à barbecue.

Cuisson à la broche (uniquement sur certains modèles)

Lors de la cuisson à la broche, la température maximale est de 230°C.



- 1** Insérez le support tournebroche dans le 3ème gradin à partir du bas et placez au-dessous, sur le 1er gradin, le plat multi-usage profond qui vous servira de lèche-frite.

- 2** Embrochez la viande et serrez les vis des fourches.

Placez le manche de la broche dans l'encoche du support tournebroche, à l'avant, puis enfoncez la pointe de la broche dans l'orifice situé au fond du four, à droite (l'orifice est protégé par un cache pivotant).

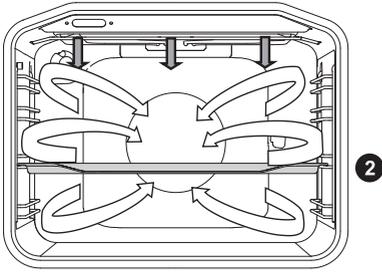
- 3** Enlevez le manche de la broche et fermez la porte du four.

Mettez le four en marche en sélectionnant le mode de cuisson Gril et tournebroche .



Le gril ne fonctionnera que si la porte du four est fermée.

GRIL VENTILÉ

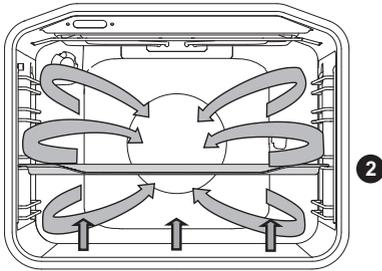


Le grill et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode convient à la cuisson de la viande, du poisson et des légumes.

(Voir descriptions et conseils pour la cuisson au GRIL).

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
VIANDE				
Canard	2000	2	150-170	80-100
Rôti de porc	1500	2	160-170	60-85
Épaule de porc	1500	2	150-160	120-160
Jarret de porc	1000	2	150-160	120-140
Moitié de poulet	700	2	190-210	50-60
Poulet	1500	2	190-210	60-90
POISSON				
Truite	200 g/pièce	2	200-220	20-30

CHALEUR TOURNANTE ET SOLE



La résistance de sole, la résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent en même temps. Ce mode convient à la cuisson des pizzas, tartes aux pommes et gâteaux aux fruits.

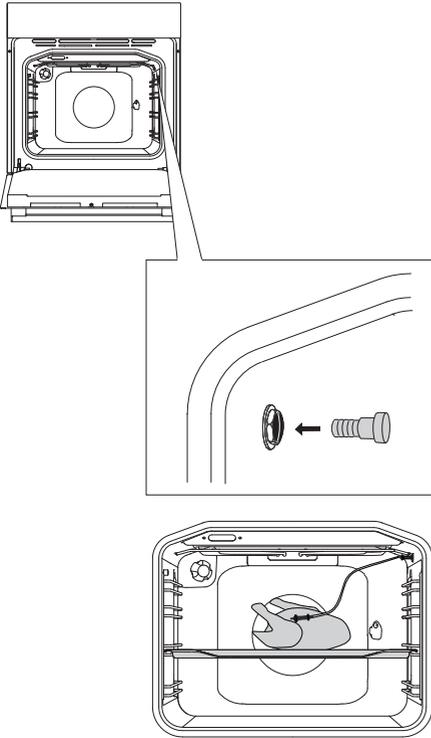
(Voir descriptions et conseils pour la cuisson en CONVECTION NATURELLE).

Type d'aliment	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
Gâteau au fromage blanc, pâte brisée	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche lorraine, pâte brisée	2	180-200	35-40
Tarte aux pommes, pâte à la levure boulangère	2	150-160	35-40
Strudel aux pommes, pâte filo	2	170-180	45-65

L'astérisque (*) signifie qu'il faut préchauffer le four en utilisant le programme sélectionné.

Cuisson avec la sonde thermométrique (sur certains modèles)

Lors de la cuisson avec la sonde thermométrique, il faut régler la température souhaitée au cœur de la viande.



1 Retirez l'obturateur métallique qui protège la prise, dans le coin en haut à gauche de la cavité.

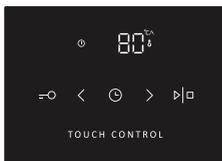
2 Branchez la fiche de la sonde dans la prise, puis piquez la sonde dans la viande.



Lorsque la sonde est branchée, sélectionnez le programme de cuisson et la température souhaités. Le mot "Prob" (sonde) apparaît 3 secondes à l'écran.

L'icône de la sonde thermométrique s'affiche ensuite et reste à l'écran tant que la sonde est branchée.

Toutes les autres fonctions actives sont annulées.

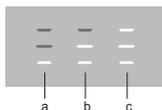


La température par défaut de 80°C clignote à l'écran. Vous pouvez la rectifier si nécessaire et la régler entre 30 et 99°C avec les touches < et >.



Lorsque vous avez réglé la température voulue, appuyez sur DÉPART/STOP pour lancer le programme. Pendant la cuisson, la température réglée et la température réelle clignotent alternativement à l'écran.

La montée en température est indiquée à gauche.



a Début

b Milieu

c Fin



Quand la température à cœur réglée est atteinte, la cuisson s'arrête.

Un signal sonore retentit et le mot "End" (fin) s'affiche à l'écran. Le programme de cuisson avec la sonde thermométrique est terminé.

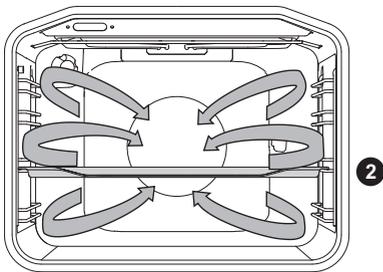
Lorsque la cuisson est finie, éteignez le four et remettez l'obturateur en place. Pour modifier le réglage de la température à cœur durant la cuisson, éteignez le four et recommencez l'opération.

Utilisez exclusivement la sonde prévue pour votre four.



Veillez à ce qu'elle ne touche pas les résistances pendant la cuisson. Quand la cuisson est terminée, la sonde est extrêmement chaude ; faites attention à ne pas vous brûler.

CHALEUR TOURNANTE



La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur produite par la résistance circulaire.

Cuisson de la viande à rôti

Utilisez des plats émaillés, en pyrex, en terre cuite ou en fonte. Les plats en acier inoxydable ne sont pas recommandés car ils réfléchissent trop la chaleur.

Ajoutez autant de liquide que nécessaire en cours de cuisson pour que la viande ne brûle pas. Retournez le rôti durant la cuisson. Il gardera son jus si vous le couvrez.

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
VIANDE				
Rôti de porc avec couenne	1500	2	170-180	140-160
Canard	2000	2	160-170	120-150
Oie	4000	2	150-160	180-200
Dinde	5000	2	150-170	180-220
Blancs de poulet	1000	3	180-200	60-70
Poulet farci	1500	2	170-180	90-110

Cuisson des pâtisseries

Le préchauffage est recommandé.

Vous pouvez cuire les biscuits et gâteaux individuels sur plusieurs plaques à pâtisserie à la fois, positionnées à différents niveaux (2ème et 3ème).

Le temps de cuisson diffère souvent d'un niveau à l'autre, même si les plaques à pâtisserie utilisées sont identiques. Les biscuits se trouvant sur la plaque du haut peuvent être cuits avant ceux qui sont positionnés plus bas.

Placez toujours les moules sur la grille. Si vous utilisez la plaque à pâtisserie fournie, enlevez la grille.

Pour que les gâteaux individuels cuisent de la même façon, veillez à leur donner la même taille.

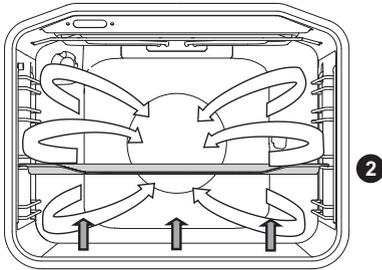
Type d'aliment	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
PÂTISSERIES			
Génoise	2	150-160	25-35
Crumble	2	160-170	25-35
Gâteau aux fruits, pâte à génoise	2	150-160	45-65
Biscuit roulé, pâte à génoise *	2	160-170	15-25
Tarte aux fruits, pâte brisée	2	160-170	50-70
Strudel aux pommes	2	170-180	40-60
Biscuits, pâte brisée*	2	150-160	15-25
Biscuits, faits avec une poche à douille *	2	140-150	15-25
Petits gâteaux à la levure boulangère	2	170-180	20-35
Petits gâteaux, pâte filo	2	170-180	20-30
SURGELÉS			
Strudel aux pommes et au fromage Cottage	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Frites, à cuire au four	2	170-180	20-35
Croquettes, à cuire au four	2	170-180	20-35

L'astérisque (*) signifie qu'il faut préchauffer le four en utilisant le programme sélectionné.



N'insérez pas le plat multi-usage profond sur le premier gradin.

SOLE VENTILÉE



Ce mode convient à la cuisson des gâteaux à la levure boulangère qui ne gonflent pas beaucoup et à la stérilisation des conserves de fruits et légumes. Choisissez le second gradin à partir du bas et une plaque à pâtisserie peu profonde pour que l'air chaud puisse circuler au-dessus de la préparation.

Conserves

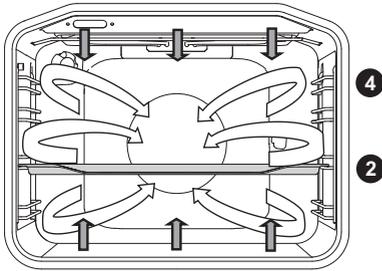
Préparez les aliments et les bocaux comme à votre habitude. Prenez des bocaux avec couvercle en verre et joint en caoutchouc. N'utilisez pas de bocaux à vis avec couvercle en métal. Les bocaux doivent être de la même taille, remplis des mêmes ingrédients que vous tasserez bien, et fermés hermétiquement.

Versez environ un litre d'eau chaude (autour de 70°C) dans la lèchefrite et placez-y 6 bocaux de 1 litre. Insérez la lèchefrite sur le second gradin.

Surveillez la stérilisation. Quand le jus à l'intérieur des bocaux commence à frémir (quand des bulles se forment dans le premier bocal) suivez les instructions figurant dans le tableau ci-après.

Type d'aliment	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson jusqu'à ébullition (min)	Température et durée de cuisson après ébullition	Durée de repos au four (min)
FRUITS					
Fraises	2	160-180	30-45	/	20-30
Fruits à noyau	2	160-180	30-45	/	20-30
Compote de fruits	2	160-180	30-45	/	20-30
LÉGUMES					
Cornichons au vinaigre	2	160-180	30-45	/	20-30
Haricots verts / carottes	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

CHALEUR BRASSÉE



Ce mode sert à la cuisson de toutes sortes de pâtisseries, à la décongélation, et au séchage de fruits et légumes. Avant de placer la préparation dans le four préchauffé, attendez que le voyant s'éteigne une première fois.

Pour obtenir de meilleurs résultats, ne cuisez les gâteaux que sur un seul niveau.

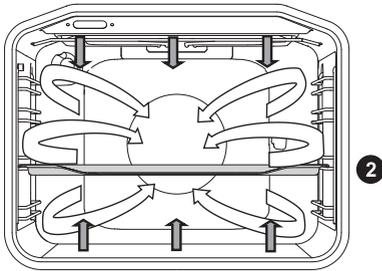
Le four devra être préchauffé. Utilisez le second ou le quatrième gradin à partir du bas.

Tableau de cuisson des pâtisseries en chaleur brassée

Type d'aliment	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
PÂTISSERIES			
Gâteau marbré	2	140-150	45-55
Gâteau dans un moule rectangulaire	2	130-140	45-55
Gâteau au fromage blanc	2	130-140	55-65
Tarte aux fruits, pâte brisée	2	140-150	35-45
Génoise	2	140-150	25-35
Gâteau aux fruits, pâte à génoise	2	130-140	35-45
Biscuit roulé, pâte à génoise *	2	140-150	15-25
Bûche de Noël	2	130-140	50-60
Brioche fourrée à la confiture	2	150-160	25-35
Kugelhof	2	130-140	40-50
Biscuits, pâte brisée	2	140-150	15-25
Biscuits, faits avec une poche à douille *	2	130-140	10-15
Petits gâteaux à la levure boulangère	2	140-150	15-20
Pain *	2	170-180	45-55
Quiche lorraine	2	150-160	35-45
Strudel aux pommes	2	150-160	40-50
Pizza *	2	180-190	10-20
Pâtisseries en pâte filo	2	150-160	18-25

L'astérisque (*) signifie qu'il faut préchauffer le four en utilisant le programme sélectionné.

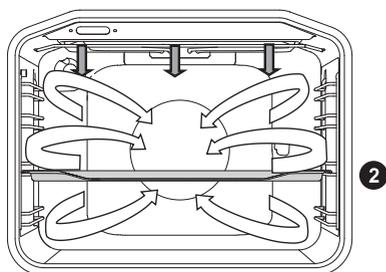
CUISSON DOUCE



Cette fonction permet une cuisson douce, lente et homogène, qui rend les aliments tendres et juteux. Elle convient à la cuisson de la viande, du poisson et des pâtisseries sur un seul gradin.

Préparation	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
VIANDE			
Rôti de porc, 1 kg	2	190	90 - 120
Rôti de porc, 1 kg	2	190	100-130
Filet mignon de bœuf, 200 g/pièce	2	180	40-50
Poulet, 1,5 kg	2	210	100 - 120
Blanc de poulet, 200 g/pièce	2	200	45 - 60
Rôti de veau, 1 kg	2	180	95 - 120
POISSON			
Poisson entier, 200 g/pièce	2	190	35 - 45
Filet de poisson, 100 g/pièce	2	190	25 - 35
PÂTISSERIE			
Biscuits en pâte brisée	2	150	25-40
Biscuits confectionnés avec une poche à douille	2	150	35-50
Petits fours / cupcake	2	170	35-50
Gâteau roulé, pâte à génoise	2	170	40-55
Tarte au fruits, pâte brisée	2	170	65-85

(S'applique aux appareils avec glissières extractibles ou en fil, sans mode de cuisson Chaleur tournante )



Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
VIANDE				
Canard	2000	2	150	90-110
Rôti de porc	1500	2	160	80-100
Épaule de porc	1500	2	150	130-160
Jarret de porc	1000	2	150	130-150
Moitié de poulet	700	2	190	60-70
Poulet	1500	2	190	80-100
POISSON				
Truite	200 g/pièce	2	200	20-30

DÉCONGÉLATION



Dans ce mode, l'air circule sous l'action du ventilateur sans que les résistances chauffent. Vous pouvez utiliser cette fonction pour décongeler les pâtisseries à la crème fraîche ou à la crème au beurre, les gâteaux et viennoiseries, le pain et les fruits surgelés.

Dans la plupart des cas, il est recommandé de retirer les aliments de leur emballage (n'oubliez pas d'enlever les attaches métalliques).

Lorsque la moitié du temps de décongélation s'est écoulé, retournez les morceaux, remuez-les et séparez-les s'ils adhèrent entre eux.

CHAUFFE-PLATS



Utilisez cette fonction pour chauffer les plats, les assiettes (ou les tasses) avant de servir vos convives. Les aliments resteront chauds plus longtemps dans les assiettes.

AQUA CLEAN



Seule la résistance de sole est active. Utilisez cette fonction pour enlever les taches et les résidus alimentaires qui maculent le four. Ce programme dure 30 minutes.

ENTRETIEN & NETTOYAGE



Avant de procéder au nettoyage, déconnectez le four de l'alimentation électrique et laissez-le complètement refroidir.

Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ou effectuer des tâches d'entretien sans surveillance.

Surfaces en aluminium

Nettoyez ces surfaces avec un détergent liquide non abrasif destiné à l'aluminium. Versez un peu de produit sur une éponge humide, enlevez les souillures, puis rincez à l'eau.

N'appliquez pas le produit directement sur l'aluminium.

N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs ou d'éponges grattantes.

Note : les surfaces en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours, car elles seraient irrémédiablement endommagées de façon très visible.

Éléments de façade en inox

(Sur certains modèles)

Nettoyez les surfaces avec un détergent léger et une éponge douce qui ne raye pas.

N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ni de produits solvants, sinon vous pourriez endommager l'inox.

Surfaces laquées et pièces en plastique

(Sur certains modèles)

Ne nettoyez pas les boutons, la poignée du four, les étiquettes et la plaque signalétique avec des détergents abrasifs, des éponges grattantes, de l'alcool ou des nettoyeurs à base d'alcool.

Enlevez immédiatement les taches avec un chiffon doux humidifié à l'eau afin de ne pas endommager la surface.

Vous pouvez aussi utiliser des produits de nettoyage spécialement destinés à ce type de surface ; dans ce cas, suivez les instructions de leurs fabricants respectifs.



Les surfaces en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours, car elles seraient irrémédiablement endommagées de façon très visible.

NETTOYAGE CONVENTIONNEL DU FOUR

Vous pouvez nettoyer les taches résistantes en suivant la méthode standard (avec des détergents en aérosols pour fours). Enlevez soigneusement tout résidu du produit lors du rinçage.

Nettoyez le four et ses accessoires après chaque utilisation pour que les salissures ne s'incrustent pas. Les éclaboussures de graisse s'éliminent très bien avec de l'eau chaude et du détergent quand le four est encore tiède.

Pour enlever les taches récalcitrantes, utilisez les détergers ordinaires destinés aux fours. Rincez ensuite à l'eau claire afin d'enlever toute trace de nettoyant.

N'utilisez jamais de détergents agressifs, abrasifs, de détachants ou de produits antirouille, ni d'éponges grattantes, etc.

Nettoyez les accessoires (grille, plaque à pâtisserie, lèche-frite, etc.) avec de l'eau chaude additionnée de détergent.

Le four, les parois du moufle, la plaque à pâtisserie et la lèche-frite comportent un revêtement en émail qui rend les surfaces lisses et résistantes. Ce revêtement spécial facilite le nettoyage à température ambiante.

NETTOYAGE DE LA SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE

Après chaque utilisation, attendez toujours le refroidissement complet de la surface vitrocéramique avant de commencer à nettoyer, sinon le moindre résidu se carbonisera sur la surface chaude lors de l'utilisation suivante.

Pour l'entretien périodique de votre table de cuisson, utilisez des produits de nettoyage destinés à la vitrocéramique. Ils forment une couche protectrice sur la surface et empêchent la formation de salissures tenaces.



Avant chaque utilisation de votre table de cuisson, essuyez la poussière et les autres dépôts éventuels adhérant à sa surface et au fond du récipient que vous allez utiliser, car ces impuretés pourraient rayer la vitrocéramique.



Les tampons métalliques, les éponges grattantes et les poudres abrasives peuvent abîmer la surface. L'emploi de produits agressifs en aérosol et de nettoyants liquides inappropriés peut également endommager la vitrocéramique.



Les pictogrammes sérigraphiés peuvent s'effacer si vous utilisez des nettoyeurs trop puissants ou si le fond de vos récipients est rugueux ou endommagé.

Utilisez une éponge douce et humide pour enlever les salissures légères. Essuyez ensuite la surface avec un chiffon sec.

Les taches d'eau s'enlèvent avec du vinaigre dilué dans de l'eau. Par contre, n'utilisez pas cette solution pour nettoyer l'encadrement de la table de cuisson (présent sur certains modèles seulement), lequel risque ainsi de perdre son brillant. N'utilisez pas non plus de détergents agressifs en aérosol ni de produits anticalcaires.

Les taches desséchées s'éliminent à l'aide de nettoyeurs destinés à la vitrocéramique. Suivez les instructions fournies par le fabricant.

Essuyez ensuite soigneusement votre table de cuisson car, en chauffant, les traces de détergents pourraient endommager la vitrocéramique.



Enlevez les taches tenaces et carbonisées à l'aide d'une raclette. Faites attention à ne pas vous blesser !



N'utilisez la raclette que si vous ne parvenez pas à éliminer les salissures avec un chiffon humide ou les produits de nettoyage prévus pour la vitrocéramique.

Faites attention à maintenir toujours la raclette sous un angle correct par **rapport à la surface** (45° à 60°). **En exerçant une pression** modérée, appliquez la raclette sur la vitrocéramique et faites-la glisser sur les zones sérigraphiées pour enlever les salissures. Si la poignée de votre raclette est en plastique, veillez à ce qu'elle ne touche pas la surface chaude d'un foyer.



Lorsque vous utilisez la raclette, veillez à ne jamais exercer une pression perpendiculaire à la surface vitrocéramique et faites attention à ne pas la rayer avec l'embout ou la lame.

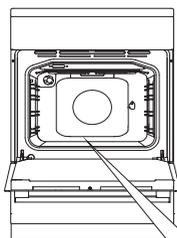
Il faut enlever immédiatement avec une raclette le sucre et les préparations sucrées renversés sur la table de cuisson, même si le foyer est encore chaud, car le sucre peut endommager irrémédiablement la vitrocéramique.



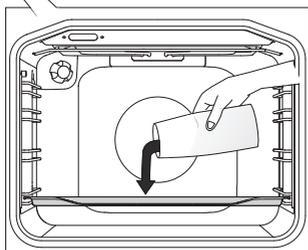
Le changement de couleur de la vitrocéramique n'a pas d'incidence sur le bon fonctionnement de la table de cuisson ou la solidité de sa surface. Le plus souvent, il s'agit de taches carbonisées, ou les marbrures ont été occasionnées par le frottement des récipients inadaptés (comme les casseroles en aluminium ou en cuivre). Il est très difficile de récupérer complètement la couleur d'origine.

Note : le changement de couleur de la surface et les imperfections similaires n'altèrent que l'esthétique et n'ont pas d'incidence directe sur le fonctionnement de l'appareil. La remise en état de la table de cuisson altérée par ces défauts esthétiques n'est pas couverte par la garantie.

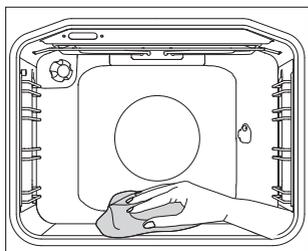
NETTOYAGE DU FOUR AVEC LA FONCTION AQUA CLEAN



1 Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur la position Aqua Clean. Réglez le SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE sur 70°C.



2 Versez 0,6 l d'eau dans la lèchefrite et placez-la sur le gradin du bas.



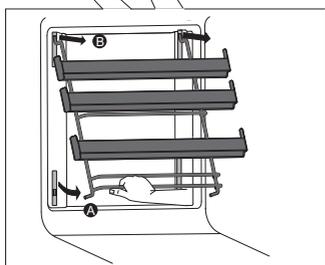
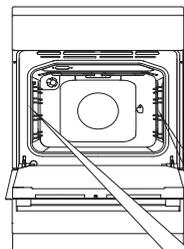
3 Au bout de 30 minutes, les résidus alimentaires desséchés sur les parois émaillées se sont ramollis et vous pouvez les enlever aisément avec une éponge humide.



Utilisez la fonction Aqua Clean quand le four a complètement refroidi.

DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DES GRADINS EN FIL ET DES GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES

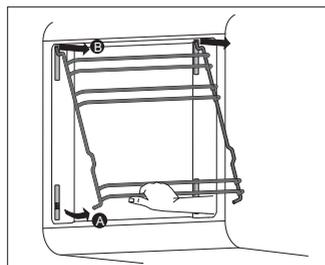
Utilisez exclusivement des détergents conventionnels pour nettoyer les gradins.



A Saisissez les gradins par le bas et soulevez-les vers le centre de la cavité.

B Décrochez-les des trous situés en haut.

Pour les remettre en place, procédez dans l'ordre inverse.



ATTENTION:

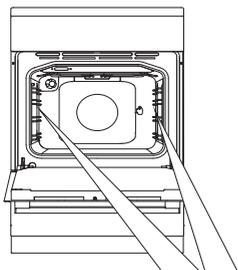
N'enlevez pas les clips insérés dans les parois du four.



Ne nettoyez pas les glissières télescopiques dans le lave-vaisselle.

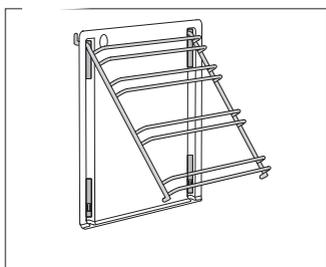
NETTOYAGE ET INSTALLATION DES PAROIS CATALYTIQUES AMOVIBLES

Utilisez exclusivement des détergents conventionnels pour nettoyer les gradins et glissières.



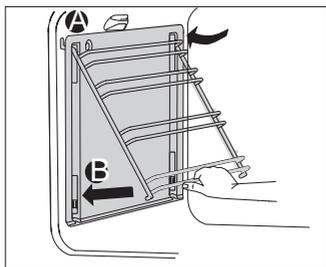
Retirez les gradins et les glissières télescopiques.

.....



1 Montez les gradins sur les parois catalytiques amovibles.

.....



2 Accrochez l'ensemble (parois amovibles et gradins) dans les trous perforés sur les parois inamovibles du four et poussez le tout vers le haut.

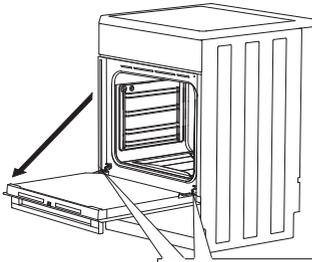
A Insérez les montants des gradins dans les trous du haut.

B Poussez-les dans les clips du bas.

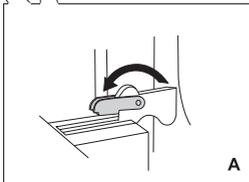


Ne nettoyez pas les parois catalytiques amovibles dans le lave-vaisselle.

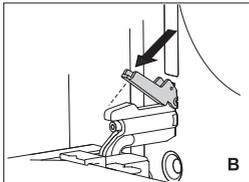
DÉMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR (selon le modèle)



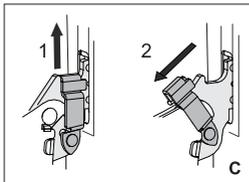
1 Tout d'abord, ouvrez complètement la porte (aussi loin qu'elle peut aller).



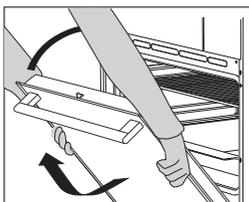
2^A Fermeture conventionnelle: faites pivoter les butées vers l'avant, jusqu'au bout.



B Fermeture amortie : faites pivoter les butées à 90°.



C Si l'appareil est équipé du système de fermeture amortie, soulevez légèrement les petits leviers et tirez-les vers vous.



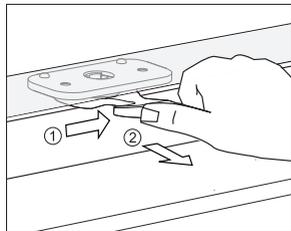
3 Fermez doucement la porte jusqu'à ce que les petits leviers soient alignés avec les fentes. Soulevez légèrement la porte et dégagez-la des logements des charnières, de chaque côté de l'appareil.

 Pour remettre la porte en place, procédez dans l'ordre inverse. Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez si les encoches des charnières sont bien alignées avec leur contrepartie.



Lorsque vous remettez la porte en place, veillez à ce que les butées des charnières soient placées correctement dans leurs logements afin d'éviter tout risque de fermeture imprévue. Dans le cas contraire, la charnière principale qui est reliée à un ressort très puissant pourrait se dégager à tout moment. Risques de blessures !

VERROU DE LA PORTE (sur certains modèles)



Pour déverrouiller la porte, poussez doucement le taquet vers la droite avec le pouce et tirez simultanément la porte vers vous.



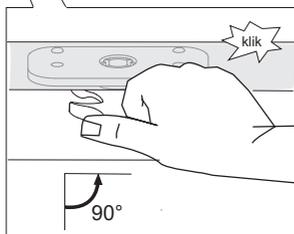
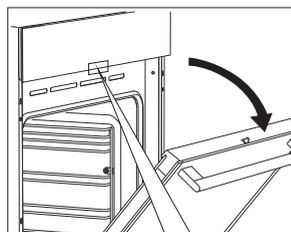
Lorsque vous refermez la porte du four, le verrou revient automatiquement dans sa position initiale.

DÉSACTIVATION ET ACTIVATION DU VERROU DE LA PORTE

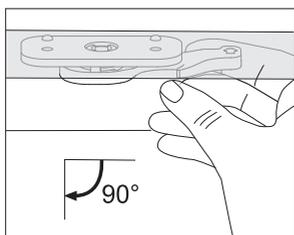


Le four doit avoir complètement refroidi.

Ouvrez d'abord la porte du four.



Poussez le verrou de la porte vers la droite à 90° avec votre pouce jusqu'à ce que vous perceviez un "clik". Le verrou est maintenant désactivé.



Pour réenclencher le verrou, ouvrez la porte, puis tirez le levier vers vous avec l'index de votre main droite.

PORTE À FERMETURE AMORTIE (sur certains modèles)

La porte du four est équipée d'un dispositif qui atténue la pression de fermeture à partir d'un angle de 75 degrés. Il permet une fermeture facile, en silence et en douceur. Lorsqu'elle atteint un angle de 15 degrés par rapport à sa position fermée, il suffit de pousser légèrement la porte pour qu'elle finisse de se fermer automatiquement et en douceur.



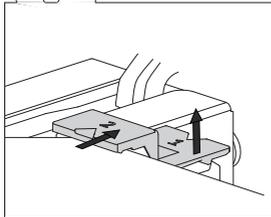
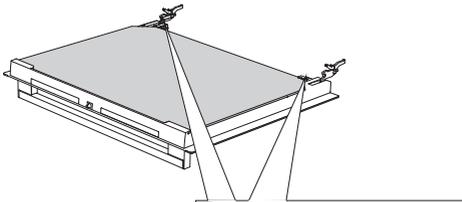
Si vous fermez la porte trop brusquement, l'effet du dispositif est réduit ou annulé pour des raisons de sécurité.

DÉMONTAGE ET REMONTAGE DES VITRES DE LA PORTE

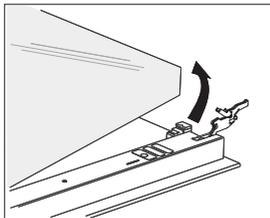
On peut nettoyer la face interne des vitres, mais il faut d'abord les retirer de la porte. Démontez la porte du four (voir le chapitre "Démontage et remontage de la porte du four").

En fonction du modèle de l'appareil, les vitres de la porte se démontent soit selon la MÉTHODE 1, soit selon la MÉTHODE 2.

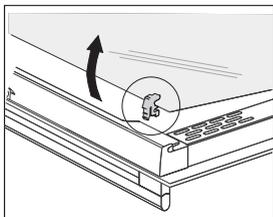
MÉTHODE 1 (selon le modèle)



1 Soulevez légèrement les supports situés sur les côtés droit et gauche de la porte (repère 1 sur le support) et retirez-les de la vitre (repère 2 sur le support).



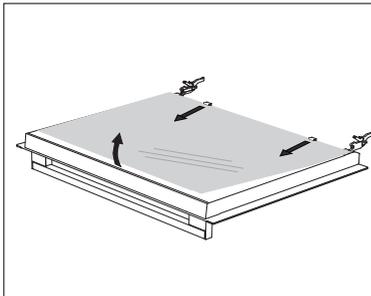
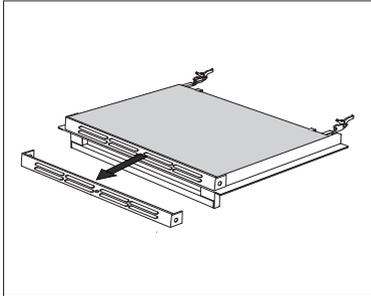
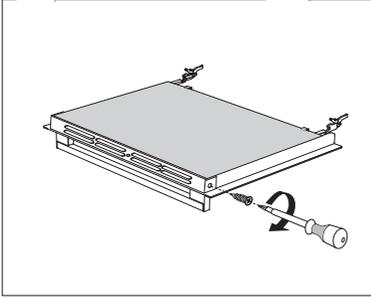
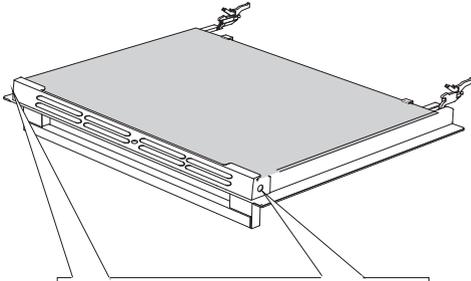
2 Saisissez la vitre par son bord inférieur, puis soulevez-la jusqu'à ce qu'elle soit dégagée des supports et enlevez-la.



3 Pour enlever la troisième vitre (uniquement sur certains modèles) soulevez-la et retirez-la. Enlevez aussi les joints en caoutchouc qui sont sur la vitre.

 Pour remettre les vitres en place, procédez dans l'ordre inverse. Les repères (demi-cercles) tracés sur la porte et sur la vitre doivent coïncider.

MÉTHODE 2 (selon le modèle)



1 Enlevez les vis qui fixent les supports de chaque côté de la porte.

.....

2 Retirez les supports.

.....

3 Soulevez doucement la vitre et dégagez-la des clips situés dans le bas de la porte.

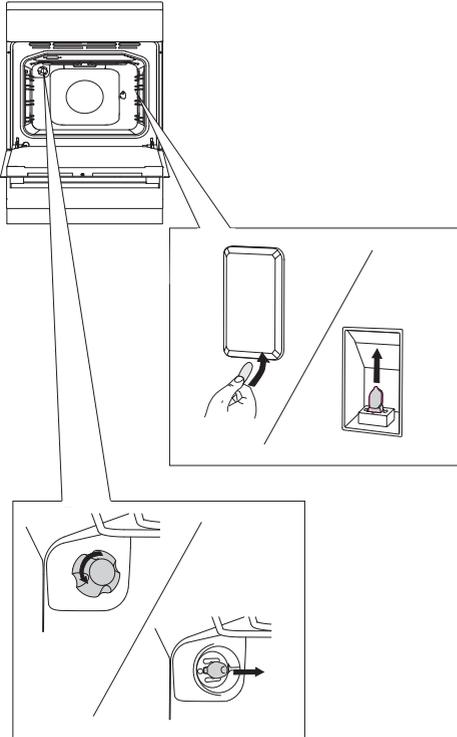
Pour remettre la vitre en place, procédez dans l'ordre inverse.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

L'ampoule est un consommable et n'est donc pas couverte par la garantie. Avant de changer l'ampoule, enlevez la lèche-frite, la plaque à pâtisserie, la grille et les gradins.

Utilisez un tournevis plat.

(Ampoule halogène : G9, 230 V, 25 W ; ampoule à incandescence : E14, 25 W, 230 V).



Avec un tournevis plat, soulevez le couvercle de l'ampoule et enlevez-le.

 Veillez à ne pas rayer l'émail.

Retirez l'ampoule halogène et remplacez-la par une neuve.

 Protégez-vous les mains pour éviter les brûlures.

MISE EN GARDE ET SIGNALISATION DES ERREURS

Au cours de la période de garantie, les réparations doivent être effectuées exclusivement par les professionnels agréés par le fabricant.

Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est hors tension en retirant les fusibles ou en débranchant le cordon d'alimentation de la prise secteur.

Les interventions ou réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner un risque d'électrocution ou de court-circuit. Par conséquent, n'entreprenez aucune réparation vous-même.

Confiez toute intervention à un professionnel qualifié ou à un technicien de notre service après-vente.

Reportez-vous aux instructions ci-dessous pour tenter de résoudre vous-même les défauts ou problèmes mineurs.

IMPORTANT

Les prestations du service après-vente réalisées durant la période de garantie seront facturées si le dysfonctionnement est dû à une utilisation incorrecte de l'appareil.

Conservez cette notice à portée de main pour pouvoir la consulter à tout moment. Si vous céder votre appareil à un tiers, remettez-lui également cette notice.

Voici quelques conseils qui vous permettront de remédier aux problèmes les plus courants.

FOUR	
Cause/solution	Solution
Le disjoncteur de l'installation se désarme souvent.	Contactez un électricien.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Remplacez l'ampoule en suivant les instructions du chapitre Nettoyage et entretien.
Les pâtisseries ne sont pas assez cuites.	Avez-vous choisi la température et le mode de cuisson qui conviennent ? Avez-vous bien fermé la porte du four ?

FOYERS		
Cause/solution	Cause	Solution
Vous avez mis le foyer en marche mais la lettre »U« continue de clignoter.	La casserole que vous utilisez ne convient pas à l'induction ou son diamètre est trop petit. Peut-être que le récipient a surchauffé et a perdu ses propriétés ferromagnétiques.	Vérifiez si le récipient est ferromagnétique (si un aimant est attiré vers le fond). Assurez-vous que le diamètre de la casserole est assez grand (généralement supérieur à 12 cm). Si l'afficheur continue de clignoter après que vous ayez successivement mis le foyer en marche et à l'arrêt, déconnectez l'appareil du réseau électrique ; attendez 5 minutes puis reconnectez-le.
La fonction Booster du démarrage rapide s'arrête automatiquement.	Il est normal que la fonction Booster s'arrête automatiquement au bout d'un certain temps et que la table de cuisson passe au réglage 9. Si le foyer a surchauffé, le dispositif de sécurité a désactivé la fonction Booster.	Réactivez la fonction Booster. Si nécessaire, arrêtez le foyer et remettez-le en marche, puis activez la fonction Booster. Si la table de cuisson a surchauffé, attendez un moment qu'elle refroidisse.
Signal sonore continu et »-« clignote sur l'afficheur.	Éclaboussures d'eau ou objet sur les touches sensibles.	Essuyez le bandeau de commandes.
»R« sur l'afficheur	Ceci indique que vous ne pouvez pas régler l'allure de chauffe au niveau désiré car vous avez limité la puissance maximale totale de la table de cuisson.	
»F« sur l'afficheur	Ceci indique qu'une erreur s'est produite pendant l'opération.	
Le message d'erreur »C« apparaît sur l'afficheur.	La table de cuisson a surchauffé.	Attendez que la table de cuisson refroidisse.
Le message d'erreur »E3« apparaît sur l'afficheur.	Récipient inadapté manquant de propriétés ferromagnétiques.	Utilisez un autre récipient convenant à l'induction.
D'autres codes d'erreur »Er« ou »E + numéro« apparaissent sur l'afficheur.	Une erreur s'est produite dans le circuit électronique.	Déconnectez l'appareil du réseau électrique pendant 5 minutes puis reconnectez-le. Si l'erreur s'affiche encore, faites appel à un technicien du service après-vente.

Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les conseils ci-dessus, contactez le service après-vente agréé. Toutefois, les réparations ou réclamations résultant d'un raccordement ou d'une utilisation non conforme ne sont pas couvertes par la garantie. Dans ce cas, le coût de l'intervention est à la charge du client.

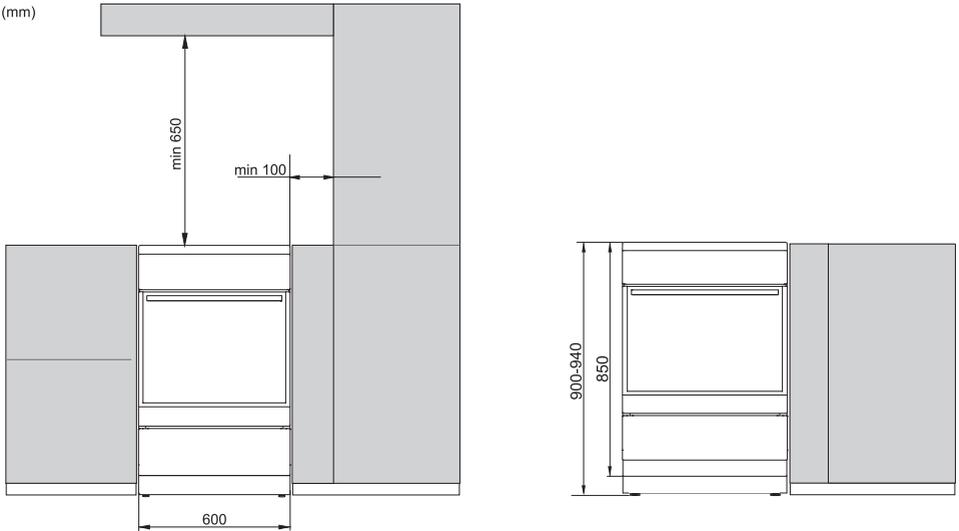
LES BRUITS ET LEUR CAUSE PENDANT LA CUISSON PAR INDUCTION

Bruits et sons	Cause	Solution
Bruit de fonctionnement généré par l'induction	La technologie de l'induction s'appuie sur les propriétés de certains métaux soumis à un champ électromagnétique. Il en résulte un phénomène appelé courants de Foucault qui oblige les molécules à osciller. Ces oscillations (vibrations) se transforment en chaleur. En fonction du métal, ceci peut générer un léger bruit.	Ceci est normal et n'est pas un signe de dysfonctionnement.
Bourdonnement ressemblant à celui d'un transformateur	Ce bruit se fait entendre lors de la cuisson à vive allure. Il est dû à la quantité d'énergie transmise au récipient par la table de cuisson.	Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque vous réduisez l'allure de chauffe.
Vibrations et craquements dans le récipient	Ce bruit se produit dans les batteries de cuisine composées de plusieurs matériaux.	Il provient des vibrations entre les surfaces adjacentes des différentes couches de matériaux. Le bruit dépend du récipient. Il peut varier en fonction de la quantité et du type d'aliment qui cuit.
Bruit du ventilateur	Le fonctionnement correct des composants électroniques requiert une température contrôlée. Par conséquent, la table à induction est équipée d'un ventilateur qui tourne à différentes vitesses en fonction de la chaleur dégagée.	Si la température est trop élevée, le ventilateur peut continuer de fonctionner après la mise à l'arrêt de la table de cuisson.

INSTALLATION ET RACCORDEMENT

MISE EN PLACE DE L'APPAREIL (sur certains modèles)

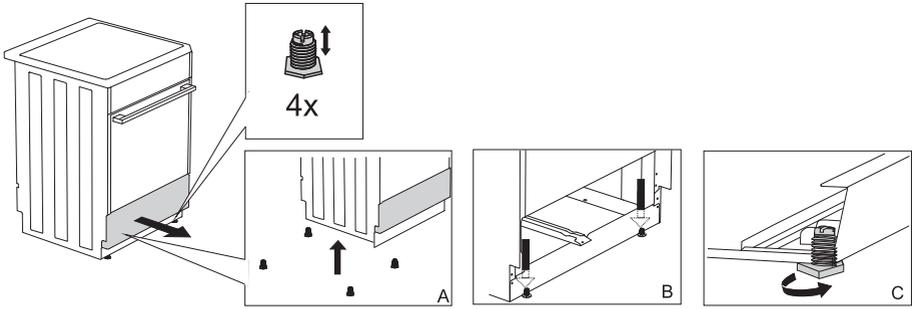
(mm)



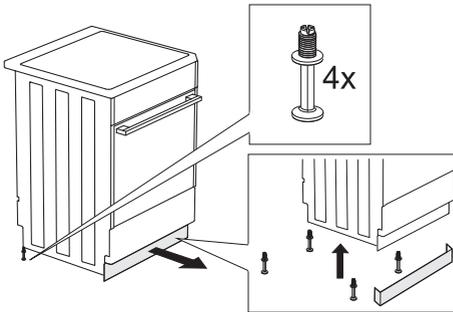
Les murs et le mobilier situés à proximité de l'appareil (plancher, mur derrière la cuisinière, cloisons latérales) doivent résister à une température de 90°C au moins.

MISE À NIVEAU DE L'APPAREIL ET SUPPORT COMPLÉMENTAIRE

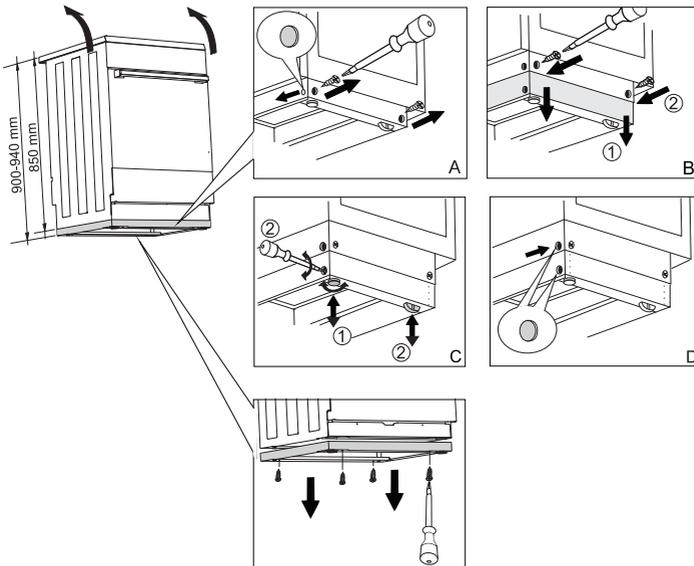
A)



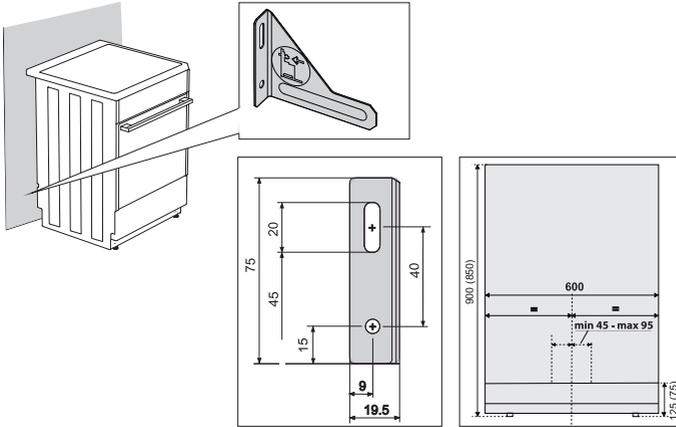
B)



C)

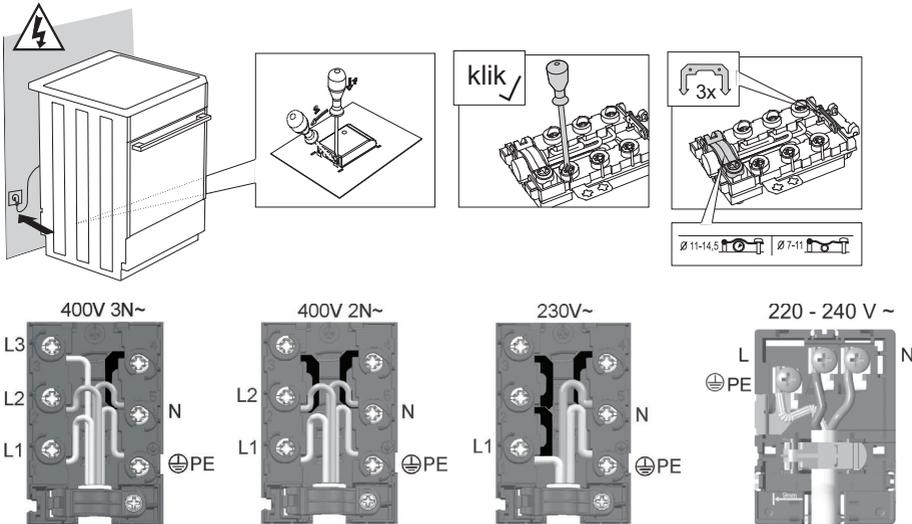


PROTECTION CONTRE LE BASCULEMENT



 Les mesures entre parenthèses sont les dimensions d'encastrement avec l'équerre, mais sans le socle supplémentaire. Si les vis et chevilles fournies ne permettent pas d'assujettir solidement l'équerre à votre mur, utilisez d'autre vis et chevilles pour fixer l'équerre, de façon à ce que la cuisinière ne puisse pas se dégager du mur.

RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE



Le capuchon fourni doit être placé sur le clip de raccordement.

MISE AU REBUT



Cet appareil est emballé dans des matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis au service de la propreté ou détruits sans nuire à l'environnement. Les matériaux d'emballage sont pourvus dans ce but du marquage approprié.

Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils ménagers usagés dans toute l'Europe.

Ce produit ne peut donc être jeté avec les ordures ménagères, mais doit faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie – municipale ou privée – qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement.

Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.



CARTON ET PAPIER À RECYCLER

Nous nous réservons le droit de modifier cette notice d'utilisation sans préavis et vous prions de nous excuser pour les erreurs qui auraient pu s'y glisser.

FS_7G_IL



fr (05-20)