

# Table des matières

FR

<b>1 Description</b>	<b>71</b>
1.1 Description générale	71
1.2 Panneau des commandes	71
1.3 Table de cuisson	73
1.4 Autres parties	74
1.5 Accessoires disponibles	74
<b>2 Utilisation</b>	<b>76</b>
2.1 Utilisation des accessoires	78
2.2 Utilisation de la table de cuisson	79
2.3 Menu des réglages	94
2.4 Menu utilisateur	96
2.5 Code erreur	98
2.6 Utilisation du four	99
2.7 Horloge programmateur	101
2.8 Utilisation de la sonde de température	105
2.9 Conseils pour la cuisson	108
<b>3 Nettoyage et entretien</b>	<b>114</b>
3.1 Nettoyage de la table de cuisson	115
3.2 Nettoyage de la porte	116
3.3 Nettoyage de la cavité du four	118
3.4 Fonction Steam Clean (Nettoyage vapeur)	119
3.5 Entretien extraordinaire	120

## Definitions

Ce manuel contient des instructions et des symboles de sécurité importants. Faites attention à ces symboles et suivez toutes les instructions fournies.



### AVERTISSEMENT

Ce symbole vous avertira de situations susceptibles de causer des lésions corporelles graves, la mort ou des dommages matériels.

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel qui contient toutes les indications nécessaires pour préserver les caractéristiques esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté.



## Consignes de sécurité importantes



### PRÉCAUTION

Ce symbole vous avertira de situations susceptibles de causer des blessures ou des dommages matériels.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

# Consignes de sécurité importantes



## Remarque importante au client



### AVERTISSEMENT : Risque de basculement

- Un enfant ou une personne adulte pourrait faire basculer la cuisinière et être tué.
- Vérifiez que le dispositif anti-basculement ait été correctement installé et enclenché.
- Assurez-vous que le dispositif anti-basculement est ré-enclenché lorsque la cuisinière est déplacée.
- Ne mettez pas en marche la cuisinière sans le dispositif anti-basculement en place et enclenché.
- Le non-respect de ces consignes peut causer la mort ou des brûlures graves pour les enfants et les adultes.



AVERTISSEMENT ou PRÉCAUTION en fonction du type de risque.

Les avertissements et les instructions importantes figurant dans ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et toutes les situations possibles pouvant se produire. Le bon sens, la prudence et l'attention doivent être exercés lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation de votre appareil.

- Vérifiez que l'installation et l'utilisation du support anti-basculement soient correctes. Inclinez délicatement la cuisinière vers l'avant en la tirant par l'arrière pour vous assurer que le support anti-basculement engage le pied de la cuisinière et empêche tout basculement. La cuisinière ne doit pas bouger de plus de 1 (2,5 cm).
- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
- Conservez ces instructions avec votre manuel du propriétaire pour une référence future.

N'essayez pas d'installer ou de faire fonctionner votre appareil avant d'avoir lu les consignes de sécurité de ce manuel. Les éléments de sécurité de ce manuel sont indiqués par

FR

## Déballage et installation

- Retirez tout le ruban et l'emballage avant d'utiliser l'appareil. Éliminer le carton et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le



# Consignes de sécurité importantes

- matériel d'emballage. Ne pas retirer pas l'étiquette de câblage et les autres informations attachées à l'appareil. Ne pas retirer la plaque du modèle / numéro de série.
- Les températures froides peuvent endommager la commande électronique. Si cet appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période, s'assurer qu'il a été conservé à des températures supérieures à 32 °F (0 °C) pendant au moins 3 heures avant de mettre l'appareil sous tension.
  - Ne jamais modifier ou altérer jamais la construction de l'appareil en retirant les pieds de mise à niveau, les panneaux, les couvercles de fils, les brides / vis anti-basculement ou toute autre partie de l'appareil. Assurez-vous d'avoir un extincteur à mousse approprié disponible, clairement visible et facilement accessible situé à proximité de l'appareil.
  - Tous les matériaux utilisés dans la construction des cabinets, des boîtiers et des supports entourant le produit doivent avoir une température nominale supérieure à 200 °F (94 °C).

## Consignes de mise à terre



### AVERTISSEMENT

- Éviter les risques d'incendie ou de choc électrique. Le non-respect de cet avertissement peut causer un incendie, des blessures graves ou la mort.
- Éviter les risques d'incendie ou de choc électrique. N'utilisez pas de fiche d'adaptateur, de rallonge électrique et ne retirer pas la broche de mise à la terre de la fiche d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut causer un incendie, des blessures graves ou la mort.
- Installation adéquate – s'assurer que l'appareil est adéquatement installé et mis à la terre par un électricien qualifié. Aux Etats-Unis, procéder à l'installation conformément au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 / NFPA No.54, dernière édition et au National Electrical Code NFPA No.70, dernière édition et aux exigences du code électrique local. Au Canada, procéder à l'installation conformément aux normes CAN / CGA B149.1, CAN / CGA B149.2 et CSA C22.1, Canadian Electrical Code, Part 1-dernières éditions et exigences du code électrique local. Installer

# Consignes de sécurité importantes



FR

- uniquement selon les instructions d'installation fournies dans la documentation reçue avec cet appareil.
- Cet appareil doit être mis à terre pour votre sécurité personnelle. Pour une sécurité maximale, le cordon d'alimentation doit être solidement connecté à une prise électrique ou à une boîte de jonction ayant la tension correcte, il est correctement polarisé et correctement mis à la terre, et est protégé par un disjoncteur conformément aux codes locaux.
- Il est de la responsabilité personnelle du consommateur de faire installer la prise ou la boîte de jonction appropriée avec la prise murale correcte et correctement mise à la terre par un électricien qualifié. Il est de la responsabilité et de l'obligation du consommateur de communiquer avec un installateur qualifié pour s'assurer que l'installation électrique est appropriée et conforme à tous les codes et règlements locaux.
- Voyez les instructions d'installation fournies avec cet appareil pour les instructions complètes d'installation et de mise à la terre.

## Instructions importantes pour l'utilisation de l'appareil

- Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un appareil médical similaire doivent faire preuve de prudence en utilisant ou en se tenant à proximité d'une unité d'induction pendant son fonctionnement car le champ électromagnétique peut affecter le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou d'un dispositif médical similaire. Il serait conseillé de consulter votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque ou du dispositif médical similaire au sujet de votre situation particulière.
- Ne touchez pas les zones de cuisson de surface, les zones situées à proximité de ces zones ou éléments, les surfaces intérieures du four ou le tiroir chauffant (si fourni). Les éléments de surface et du four peuvent être chauds même s'ils semblent froids. Les zones à proximité des éléments de surface peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas, ou ne laissez pas de vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces zones jusqu'à ce qu'elles



## Consignes de sécurité importantes

deviennent froides. Ces zones peuvent inclure la table de cuisson, les surfaces faisant face à la table de cuisson, les zones de ventilation du four et la porte et la fenêtre du four.

- Rangement dans ou sur l'appareil - les matériaux inflammables ne doivent pas être entreposés dans le four, à proximité de brûleurs ou d'éléments de surface, ou dans le tiroir de rangement ou chauffant (si fourni). Cela comprend les articles en papier, en plastique et en tissu, comme les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les serviettes, ainsi que les liquides inflammables. N'entreposez pas d'explosifs, comme des bombes aérosols, sur ou à proximité de l'appareil.
- Ne pas laisser les enfants seuls - Les enfants ne devraient jamais être seuls ou sans surveillance près de cet appareil lorsqu'en opération. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie de l'appareil, y compris le tiroir de rangement, le tiroir du gril inférieur, le tiroir chauffant ou le four double inférieur.
- Ne pas entreposer d'objets d'intérêt pour les enfants

dans les cabinets au-dessus de l'appareil ou sur les dossierets des cuisinières. Les enfants qui grimperaient sur ou près de l'appareil pour atteindre un objet pourraient être sérieusement blessés.

- Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer près de l'appareil. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut faire basculer l'appareil, entraînant des brûlures graves ou d'autres blessures. Un tiroir ouvert lorsqu'il est chaud pourrait causer des brûlures.
- Marcher, s'appuyer ou s'asseoir sur la porte ou les tiroirs de cet appareil pourrait entraîner des blessures graves et également endommager l'appareil.
- Ne jamais couvrir une fente, un trou ou un passage dans la partie inférieure du four ou couvrir une grille complète avec une matière telle le papier d'aluminium. Les revêtements en papier d'aluminium peuvent également emprisonner la chaleur et présenter un risque d'incendie.
- Lorsque vous chauffez du gras ou de la graisse, surveillez attentivement. La graisse peut prendre feu si elle devient trop chaude.
- N'utilisez pas d'eau ou de la

# Consignes de sécurité importantes



FR

- farine sur des feux de graisse.
- Étouffer le feu ou la flamme, ou utiliser des produits chimiques secs ou un extincteur à mousse. Couvrir le feu avec un couvercle de casserole ou utiliser du bicarbonate de soude.
- Utilisez seulement des maniques sèches. Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne pas laisser les maniques toucher les éléments chauffants ou les aires de cuisson qui sont chauds. N'utilisez pas de serviettes ou de chiffons de grande taille.
- Ne mettez pas de récipients clos de nourriture à chauffer - La pression à l'intérieur des récipients pourraient augmenter jusqu'à les faire exploser et provoquer des lésions.
- Portez des vêtements appropriés - ses vêtements amples ou qui pendent ne devraient jamais être portés lorsque vous utilisez cet appareil. Ne pas laisser de vêtements ou d'autres matériaux inflammables venir en contact avec les surfaces chaudes.
- Ne tentez pas d'utiliser l'appareil lors d'une panne

d'électricité. En cas de panne de courant, toujours éteindre l'appareil. Si l'appareil n'est pas éteint, les éléments électriques de surface peuvent reprendre leur fonctionnement lorsque le courant est rétabli. Une fois l'alimentation rétablie, réinitialiser l'horloge et la fonction du four.

- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.

## Instruction importante pour l'utilisation de votre table de cuisson à induction

- Apprendre à connaître quel bouton ou quelle touche contrôle chaque zone de chauffage de surface. Placer la batterie de cuisine contenant des aliments sur l'aire de cuisson avant de l'allumer. Éteindre l'aire de cuisson avant de retirer la batterie de cuisine.
- Les poignées de la batterie de cuisine devraient être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser les éléments de surface adjacents. Pour réduire les risques de brûlures, d'allumage de matériaux inflammables ou de renversement causé par un contact involontaire de l'ustensile, la poignée de la batterie de cuisine devrait



## Consignes de sécurité importantes

être positionnée pour qu'elle ne dépasse pas d'autres aires de cuisson et soit vers l'intérieur.

- Utilisez des casseroles de grandeurs appropriées - cet appareil est équipé d'une surface ou plus de différentes grandeurs. Sélectionner une batterie de cuisine à fond plat qui corresponde à la taille de l'unité de surface. L'utilisation d'une batterie de cuisine appropriée sur la zone de cuisson améliorera l'efficacité.
- Ustensiles de cuisine glacés - Seuls certains types d'ustensiles de cuisine sont adaptés au service de la table de cuisson et ceux-ci doivent être magnétiques pour fonctionner correctement sur les zones à induction. Vérifier les recommandations du fabricant pour l'utilisation de la table de cuisson pour s'assurer que la batterie de cuisine est compatible avec la cuisson à induction.
- Une batterie de cuisine inappropriée peut se casser en raison de changements soudains de température. Vérifier les recommandations du fabricant de la batterie de cuisine pour l'utilisation de

la table de cuisson.

- Ne pas placer d'objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Ne jamais laisser les éléments de surface sans surveillance. Une cuisson à haute température peut occasionner de la fumée et des débordements graisseux qui peuvent prendre feu. Une casserole qui a bouilli à sec pourrait être endommagée et endommager la table de cuisson
- Lorsque qu'on fait flamber des aliments sous une hotte ventilée, allumer le ventilateur.

### Instructions importantes pour les tables de cuisson en verre et en céramique



#### AVERTISSEMENT

- Ne nettoyez pas et n'utilisez pas une table de cuisson cassée. Si la surface de cuisson devait se briser, l'excédent de solutions nettoyantes peut pénétrer à l'intérieur de la surface de cuisson brisée et risquer de causer une électrocution. Contacter un technicien qualifié immédiatement.

# Consignes de sécurité importantes



FR

Nettoyer le verre de la table de cuisson avec précaution. Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les éclaboussures sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures de vapeur. Certains nettoyants peuvent causer des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Évitez de rayer le verre de la table de cuisson avec des objets pointus.

## Instructions importantes pour l'utilisation de votre four

- Garnitures de protection — Ne pas utiliser de papier d'aluminium, de garnitures de four de rechange ou tout autre matériau ou dispositif pour revêtir le fond du four, les grilles du four ou toute autre partie de l'appareil. Utilisez seulement l'aluminium tel que recommandé pour la cuisson, comme garniture d'une batterie de cuisine ou comme recouvrement des aliments. Toute autre utilisation de garnitures de protection ou de papier d'aluminium peut entraîner un risque de choc électrique, d'incendie ou de court-circuit.
- Faire attention lorsqu'on ouvre la porte du four, la porte inférieure du four ou le tiroir chauffant (certains modèles). Se placer sur le côté de l'appareil lorsqu'on ouvre la porte d'un four chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever des aliments ou de les replacer dans le four.
- N'obstruez pas les conduites de ventilation du four. Toucher des surfaces dans cette zone lorsque le four est allumé peut provoquer de graves brûlures. Ne placez pas d'articles en plastique ou sensibles à la chaleur sur ou près de l'évent du four. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer.
- Placement des grilles du four - Placez toujours les grilles du four à la position requise lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser la manique entrer en contact avec un brûleur ou un élément chaud du four. Utilisez des maniques et saisir la grille à deux mains lors de son repositionnement. Retirer toute la batterie et les ustensiles de cuisine avant de déplacer la grille.
- N'utilisez pas de rôtissoire sans son insert.
- Les rôtissoires et les inserts permettent à la graisse de s'égoutter à cause de la chaleur élevée du gril. Ne pas couvrir l'insert du gril



# Consignes de sécurité importantes

avec du papier d'aluminium ; le gras et la graisse exposés pourraient s'enflammer.

- Ne pas faire cuire les aliments sur le fond du four.
- Toujours faire cuire dans de la batterie de cuisine appropriée et utiliser toujours les grilles du four.
- Évitez que le papier aluminium et la sonde de température n'entrent en contact avec des éléments chauffants.

## Instructions importantes pour le nettoyage de votre appareil



### PRÉCAUTION

- S'assurer que toutes les commandes soient éteintes et que l'appareil soit froid avant de nettoyer manuellement toute pièce de l'appareil. Le nettoyage d'un appareil chaud peut causer des brûlures.
- Nettoyer l'appareil régulièrement pour garder toutes les pièces exemptes de graisse qui pourrait prendre feu. Ne pas permettre l'accumulation de graisse. Les dépôts graisseux dans le ventilateur pourraient prendre feu.
- Suivre toujours les instructions recommandées

par le fabricant lorsqu'on utilise des nettoyants et des aérosols pour la cuisine. Sachez que l'excès de résidus de nettoyants et d'aérosols peut s'enflammer, et causer des dommages et des blessures.

- Nettoyer fréquemment les hottes de ventilation, la graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou sur le filtre. Suivre les consignes du fabricant pour nettoyer les hottes de ventilation.

## Instruction importante pour le service et l'entretien

- Ne pas essayer de réparer ou de remplacer une pièce de l'appareil, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans les manuels. Tout autre entretien ne devrait être effectué que par un technicien qualifié. Cela réduit le risque de blessures corporelles et de dommages à l'appareil.
- Toujours communiquer avec votre revendeur, distributeur, agent d'entretien ou fabricant en cas de problèmes ou de conditions que l'on ne comprend pas.
- Demander à votre revendeur de vous recommander un technicien

# Consignes de sécurité importantes



FR

qualifié et un service de réparation agréé.

Apprendre à couper l'alimentation de l'appareil au niveau du disjoncteur ou de la boîte à fusibles en cas d'urgence.

- Retirer la porte de four de tout four non utilisé si celui-ci doit être rangé ou jeté.
- Ne touchez pas une ampoule de four chaude avec un chiffon humide. Cela pourrait causer la rupture de l'ampoule. Manipuler les lampes halogènes (si fournies) avec des serviettes en papier ou des gants doux.
- Débrancher l'appareil ou couper l'alimentation de l'appareil avant de retirer et de remplacer l'ampoule.

raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet appareil utilise et peut émettre de l'énergie de fréquence radio qui peut interférer avec les communications radio s'il n'est pas installé et utilisé conformément au manuel d'instructions. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet appareil cause des interférences à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en l'éteignant puis en le rallumant, nous invitons l'utilisateur à essayer de corriger les interférences par une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer les antennes de réception.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Connecter l'appareil à une prise ou à un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.

## Proposition 65 de l'État de la Californie



### AVERTISSEMENT

Cancer ou troubles de la reproduction -

[www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

Important : Cet appareil a été testé et déclaré conforme aux limites d'un dispositif numérique de classe B, conformément à la partie 18 des règles FCC (États-Unis) et ICES-001 (Canada). Ces limites sont conçues pour fournir une protection

## Comment lire le manuel d'utilisation

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

### Instructions



# Consignes de sécurité importantes



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

## Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

## Utilisation



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

## Nettoyage et entretien



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



## Avertissement de sécurité



## Informations/ Recommandations

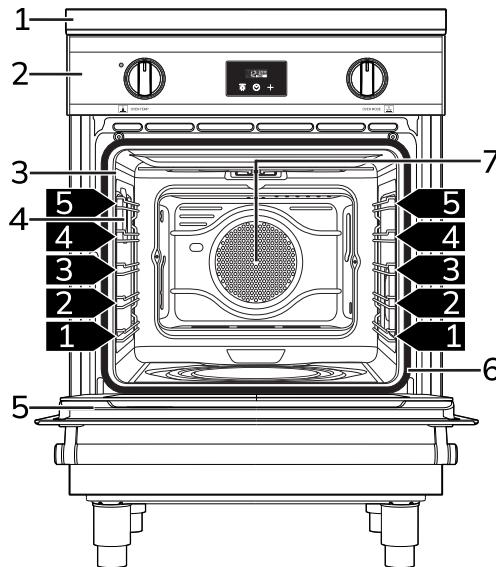
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.
  - Instructions d'utilisation individuelle.

**CONSERVEZ CES  
CONSIGNES**



## 1 Description

### 1.1 Description générale



1 Table de cuisson

6 Joint

2 Panneau des commandes

7 Ventilateur

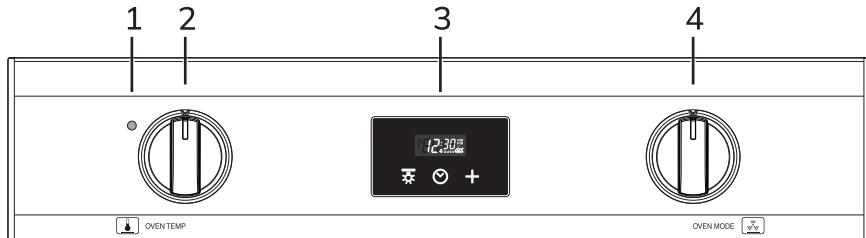
3 Prise pour sonde de température

1,2,3... Cadre de support pour grilles/lèchefrites

4 Lampe d'éclairage du four

5 Porte

### 1.2 Panneau des commandes



1 Témoin lumineux de préchauffage

indiquer que le four est en préchauffage. Il se désactive dès qu'il atteint la température réglée.

Le témoin lumineux de préchauffage s'allume pour



# Description

Il clignote régulièrement pour indiquer que la température réglée à l'intérieur du four est constante.

## 2 Bouton de température

Ce bouton vous permet de sélectionner la température de cuisson. Tournez le bouton dans le sens horaire à la valeur requise, entre les réglages minimum et maximum.

## 3 Horloge programmateur

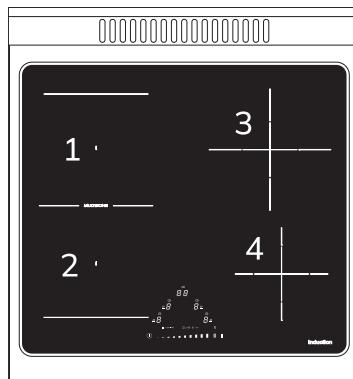
Utile pour afficher l'heure en cours, régler l'heure du minuteur, régler le temps de cuisson, régler la minuterie et allumer/éteindre l'éclairage à l'intérieur de l'appareil.

## 4 Bouton des fonctions

Les différentes fonctions du four sont adaptées à différents modes de cuisson. Après avoir sélectionné la fonction souhaitée, réglez la température de cuisson à l'aide du bouton de température.



## 1.3 Table de cuisson



FR

Zone	Dimensions H x L (mm - in)	Puissance max. absorbée (W)*	Puissance absorbée dans la fonction Rapide (W)*		
1 - 2 Zone simple	$190 \times 195$ $7\frac{7}{16} \times 7\frac{5}{8}$	2100	2500	3000	
1 - 2 Zone double (MULTIZONE)	$385 \times 195$ $15\frac{1}{8} \times 7\frac{5}{8}$	3700	-	-	
3	$210 \times 210$ $8\frac{1}{4} \times 8\frac{1}{4}$	2300	3000	-	
4	$160 \times 160$ $6\frac{5}{16} \times 6\frac{5}{16}$	1400	2100	-	

\* Les niveaux de puissance sont approximatifs et peuvent varier en fonction de la casserole utilisée ou des réglages effectués.



# Description

## Avantages de la cuisson par induction



**REMARQUE :** La table de cuisson est équipée d'un générateur d'induction pour chaque zone de cuisson. Chaque générateur situé sous la surface de cuisson en vitrocéramique crée un champ électromagnétique qui induit un courant thermique à la base de la casserole. Ainsi, la chaleur n'est plus transmise de la table de cuisson à la casserole mais créée directement à l'intérieur de la casserole par le courant inductif.

- Économie d'énergie grâce à la transmission directe de l'énergie à la casserole (une batterie de cuisine magnétisable adaptée est nécessaire) par rapport à la cuisson électrique traditionnelle.
- Sécurité accrue car l'énergie est transmise uniquement à la casserole placée sur la table de cuisson.
- Niveau élevé d'énergie transmise de la zone de cuisson par induction à la base de la casserole.
- Vitesse de chauffage rapide.
- Risque de brûlures réduit car la surface de cuisson n'est chauffée que sous le fond de la casserole ; les aliments qui débordent ne collent pas.

## 1.4 Autres parties

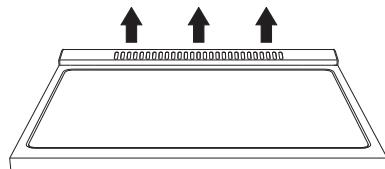
### Plaques de positionnement

L'appareil dispose de plaques pour positionner les lèchefrites et les

grilles à des hauteurs différentes. Les hauteurs d'enfournement sont considérées de bas en haut (voyez 1.1 Description générale).

### Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur refroidit le four et se met en marche pendant la cuisson. Le fonctionnement de la turbine crée un flux d'air normal qui s'échappe par l'arrière de l'appareil, qui peut continuer pendant un court moment même après son extinction.



**REMARQUE :** N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.

### Lumière interne

L'éclairage interne de l'appareil ne s'allume / s'éteint qu'en appuyant sur le bouton de diminution de la valeur .

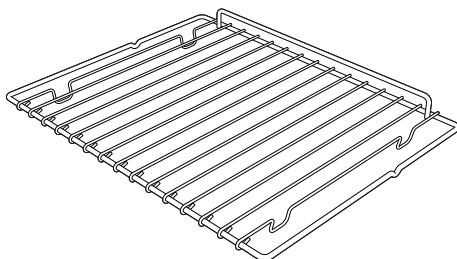
## 1.5 Accessoires disponibles

# Description



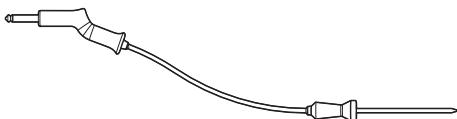
FR

## Grille



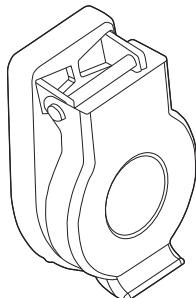
Utilisée pour contenir des récipients contenant des aliments à cuire.

## Sonde de température



Avec la sonde de température, vous pouvez cuisiner en fonction de la température mesurée au centre de l'aliment.

## Cache de protection



Utilisé pour couvrir et protéger la prise de la sonde de température

lorsque la sonde de température n'est pas utilisée.



**REMARQUE :** Certains modèles ne sont pas équipés de tous accessoires.



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



**REMARQUE :** Les accessoires optionnels et fournis peuvent être demandés auprès des Centres d'assistance autorisés. Utiliser uniquement les accessoires d'origine du fabricant.



# Utilisation

## 2 Utilisation

### Instructions



**Température élevée à l'intérieur du four pendant l'utilisation**

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



**Température élevée à l'intérieur du four pendant l'utilisation**

#### Risque d'incendie ou

- Ne pas pulvériser de produits en aérosol à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas ou ne laissez pas de matériau inflammable à proximité de l'appareil ou dans le compartiment de rangement.
- N'utilisez pas de batterie de cuisine ou de récipients en plastique pour cuire des aliments.
- Ne mettez de boîtes ou récipients scellés dans le four.
- Retirez toutes les lèchesfrites et les grilles qui ne sont pas nécessaires pendant la cuisson.



## Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- Ne pas recouvrir le fond de la cavité du four de feuilles d'aluminium ou de papier d'aluminium.
- Si on souhaite utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.
- Ne placez pas de casseroles ou de plateaux directement sur le fond de la cavité du four.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites directement sur la vitre interne du four lorsque la porte est ouverte.
- Ne versez pas de l'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Les récipients et les grils à viande doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la table de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.
- En cas de débordement, éliminez le liquide en excès de la table de cuisson.
- Utilisez uniquement des casseroles avec des bases parfaitement plates et lisses sur la table de cuisson.
- Évitez de laisser tomber des objets lourds sur la surface de la table de cuisson.
- En cas de fissures ou de fractures ou si vous ne peut pas éteindre l'appareil, débrancher immédiatement l'alimentation et appelez le Service à la clientèle.
- N'utilisez jamais la table de cuisson comme surface de travail.



## Haute température Risque de brûlures

- Protéger vos mains avec des gants thermiques pendant leur utilisation.
- Ne touchez pas ou ne nettoyez pas la surface de la table de cuisson pendant le fonctionnement ou lorsque les témoins de chaleur résiduelle sont allumés.
- Les surfaces de cuisson peuvent être chaudes même si elles ont l'air foncé.
- Ne pas placer de poêles et de casseroles vides sur les zones de cuisson lorsqu'elles sont allumées.
- Ne pas laisser les enfants âgés de moins de 8 ans approcher l'appareil pendant le fonctionnement.
- Permet le verrouillage de commandes en présence d'enfants ou d'animaux de compagnie pouvant atteindre la table de cuisson.
- Après l'utilisation, éteindre les zones de cuisson. Elles resteront chaudes pendant un certain laps de temps après les avoir éteintes. Ne touchez pas les surfaces de la table de cuisson.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant les opérations de cuisson qui pourraient libérer des graisses ou des huiles.



# Utilisation



**Température élevée à l'intérieur du compartiment de rangement**

## Risque de brûlures

- N'ouvrez pas le compartiment de rangement lorsque l'appareil est allumé et encore chaud.
- Les éléments à l'intérieur du compartiment de rangement pourraient être très chauds après avoir utilisé l'appareil.

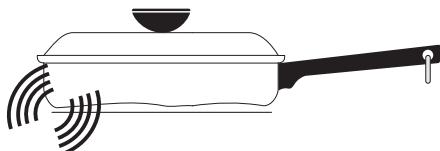
## Première utilisation

1. Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires.
2. Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et sur la cavité du four.
3. Enlevez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voyez 3 Nettoyage et entretien).
4. Chauffer le four à vide à la température maximale pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

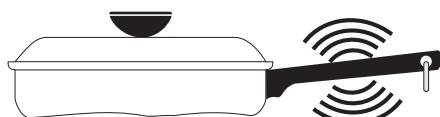
## Sons

Le champ magnétique au-dessus de la zone de cuisson à induction peut faire vibrer la batterie de cuisine, créant un bourdonnement. Ces sons

ne sont pas inhabituels, en particulier à des réglages élevés.



La batterie de cuisine dont le fond n'est pas parfaitement plat peut vibrer légèrement sur la table de cuisson.



Une poignée desserrée peut vibrer dans son logement.



La batterie de cuisine multi-matériaux peut permettre de petites vibrations dans sa structure.

Les sons sont moins susceptibles de se produire avec une batterie de cuisine plus lourde et de meilleure qualité.

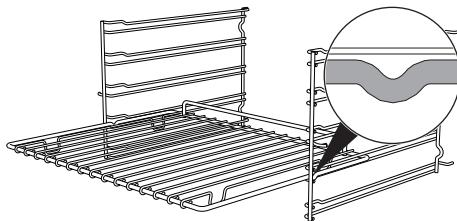
Une table de cuisson à induction peut également produire de légers cliquetis à partir des interrupteurs électroniques qui maintiennent la température de cuisson souhaitée. Vous pouvez également entendre un ventilateur qui refroidit les composants électroniques à l'intérieur de la table de cuisson.

## 2.1 Utilisation des accessoires Grilles et lèchefrites



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

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



**REMARQUE :** Introduire complètement les grilles et les lèchefrites dans le four jusqu'à l'arrêt.



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

ou les grilles. Les propriétés des batteries de cuisine sont un facteur dans la rapidité et l'égalité de la distribution de la chaleur, ce qui peut affecter les résultats de cuisson. Une finition anti-adhérente a les mêmes caractéristiques que son matériel de base. Par exemple, une finition anti-adhérente sur une batterie de cuisine en aluminium adoptera les propriétés de l'aluminium.

Faites référence à la fiche suivante comme guide sur les propriétés des batteries de cuisine.

## Aluminium

- Chauffe rapidement et uniformément.
- Approprié pour tous les types de cuisson.
- Une épaisseur moyenne ou lourde est idéale pour la majorité des tâches de cuisson.

## Fonte

- Chauffe lentement et uniformément.
- Idéal pour le brunissement ou la friture.
- Maintient la chaleur pour la cuisson lente.

## Céramique ou vitrocéramique

- Suivez les consignes du fabricant.
- Chauffe lentement mais inégalement.
- Les meilleurs résultats sont obtenus avec les réglages de température à intensité basse ou moyenne.

## Cuivre

- Chauffe très rapidement et uniformément.

## Terre cuite

- Suivez les consignes du fabricant.

## 2.2 Utilisation de la table de cuisson

### Type de batterie de cuisine

Les batteries de cuisine devraient idéalement avoir une base plate, des bords droits, un couvercle serré et une épaisseur moyenne à lourde.

Les finitions rugueuses des batteries de cuisine peuvent égratigner la table de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme matériaux de base dans la fabrication de batterie de cuisine. Par contre ils peuvent laisser des traces permanentes sur la table de cuisson



# Utilisation

- Utilisez des réglages de température basse.

## Acier émaillé de porcelaine ou fonte

- Verez acier inoxydable ou fonte.

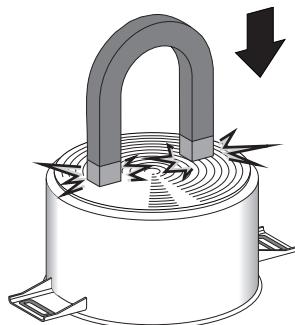
## Acier inoxydable

- Chauffe lentement, mais inégalement.
- La batterie de cuisine en acier inoxydable à l'aluminium ou au cuivre comme matériel de base fournit un réchauffement uniforme.

Pour savoir si la casserole est adaptée, placer un aimant sur le fond : s'il reste collé, la casserole est compatible avec la cuisson par induction. Si vous n'avez pas d'aimant, vous pouvez mettre une petite quantité d'eau dans la casserole, la placer sur une zone de cuisson et allumer la plaque

chauffante. Si le symbole 

apparaît sur l'écran, cela signifie que la casserole n'est pas adaptée.



**REMARQUE :** Utiliser uniquement une batterie de cuisine à fond parfaitement plat adapté aux plaques de cuisson. L'utilisation d'une batterie de cuisine à fond irrégulier pourrait compromettre l'efficacité du système de chauffage et même empêcher la détection de la casserole sur la plaque de cuisson.

## Reconnaissance des casseroles

Lorsqu'il n'y a pas de casserole sur une zone de cuisson ou si la casserole est trop petite, aucune énergie n'est transmise et le  symbole s'affiche à l'écran. S'il y a une casserole appropriée sur la zone de cuisson, le système de reconnaissance la détecte et allume la table de cuisson au niveau de puissance réglé à l'aide du bouton. La transmission d'énergie est également interrompue lorsque la casserole est retirée de la zone de cuisson (le symbole  s'affiche sur



l'écran). Si la fonction de reconnaissance des casseroles est activée alors que la casserole ou la poêle sur la zone de cuisson est plus petite que la zone elle-même, seule l'énergie nécessaire sera transmise.

## Diamètres des casseroles

Assurez-vous que les diamètres minimaux des casseroles soient ceux indiqués dans le tableau suivant :

Zone	Ø minimum (cm - pouces)	Ø recommandé (cm - pouces)
Zone 1 et 2 (zone simple)	11 - 5"	18 - 7"
Zone 1 et 2 (Multi-zones)	19 - 8"	22 - 9"
Zone 3	13 - 5"	25 - 10"
Zone 4	9 - 4"	16 - 6"

Gardez à l'esprit ce qui suit :

- Ne dépassez pas les limites des zones imprimées sur la table de cuisson.
- Ne couvrez pas le panneau de commande.
- Ne placez pas les casseroles près des bords du verre.
- Si vous avez l'intention d'utiliser une plaque ou une longue casserole dans les zones 1 et 2 en mode Multi-zones, il est recommandé d'en utiliser une d'une taille maximale de 22 x 36 cm (9" x 36") et d'une d'une taille minimale de 19 x 19 cm (8" x 8").

## Limitation de la durée de cuisson

La table de cuisson est dotée d'un dispositif automatique qui limite la durée d'utilisation. Si les réglages des zones de cuisson ne sont pas modifiés, la durée maximale de fonctionnement de chaque zone dépend du niveau de puissance sélectionné. Lorsque le dispositif de limitation de la durée d'utilisation est activé, la zone de cuisson s'éteint, un bref signal sonore retentit et si la zone est chaude, le symbole  apparaît sur l'écran.

Niveau de puissance réglé	Durée maximale de la cuisson en heures
	6
	6
 - 	5
	4
 -  - 	1 ½
	

## Protection contre la surchauffe

Si la table de cuisson est utilisée à pleine puissance pendant une longue période, l'électronique aura du mal à refroidir, si la température ambiante est élevée. Pour éviter les températures trop élevées en électronique, la puissance de la zone de cuisson est réduite automatiquement.



# Utilisation

## Conseils pour économiser de l'énergie

- Le diamètre de la base de la casserole doit correspondre au diamètre de la zone de cuisson.



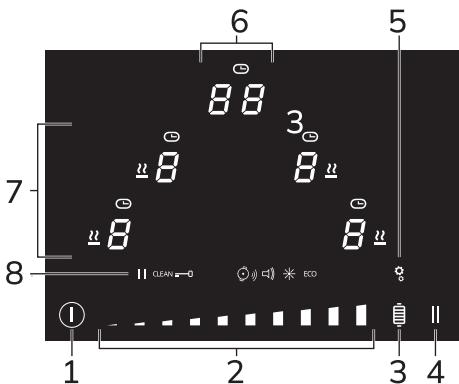
- Lors de l'achat d'une casserole, vérifier si le diamètre indiqué correspond à la base ou au haut de la casserole, car le haut est presque toujours supérieur à la base.
- Lors de la préparation de plats avec un temps de cuisson prolongé, vous pouvez économiser du temps et de l'énergie en utilisant un autocuiseur qui aide à préserver les vitamines dans les aliments.
- S'assurer que l'autocuiseur contient suffisamment de liquide, car s'il n'y en a pas assez et qu'il surchauffe, cela peut endommager l'autocuiseur et la zone de cuisson.
- Si possible, toujours couvrir les casseroles avec un couvercle approprié.
- Choisir une casserole appropriée à la quantité de nourriture à cuire. Une grande casserole à moitié vide entraîne un gaspillage

d'énergie.



**REMARQUE :** Dans certaines circonstances, si la table de cuisson et le four sont utilisés en même temps, la limite de puissance maximale pouvant être utilisée par le système électrique peut être dépassée.

## Panneau des commandes de la table de cuisson à induction



- 1 Bouton Marche/Arrêt
- 2 Barre de défilement
- 3 Bouton fonction gril
- 4 Bouton pause
- 5 Bouton menu des réglages
- 6 Affichage de la minuterie
- 7 Affichage des zones de cuisson
- 8 Icônes des réglages



## Allumer la table de cuisson pour la première fois



**REMARQUE :** Lors de la première connexion de l'appareil à l'alimentation secteur, une vérification automatique est activée et allumera toutes les lumières pendant quelques instants.

Lorsque l'appareil est utilisé pour la première fois, après avoir été branché au secteur, le symbole clignotant apparaît. Il permet d'accéder au menu technique de l'appareil et est destiné uniquement au personnel du Support Technique. Une fois l'appareil allumé, l'icône , le bouton variateur et le texte apparaissent sur l'afficheur de la minuterie.

## Liste des icônes

Chauffage

Minuterie

Pause

Nettoyage

Verrouillage de commandes

Détection automatique de casserole

Volume bouton

Luminosité afficheur

Mode Eco

## Liste des boutons

Bouton Marche/Arrêt : allume ou éteint la table de cuisson.

Bouton menu des réglages : vous permet d'accéder aux paramètres de l'appareil.

Bouton fonction gril : active la fonction Gril.

Bouton pause : interrompt la fonction sur une zone de cuisson spécifique.



Barre de défilement : augmente ou diminue le niveau de puissance d'une zone de cuisson ; vous permet d'ajuster les paramètres et de sélectionner les options du menu utilisateur.

## Affichage des zones de cuisson



Les boutons de sélection des zones de cuisson, les icônes de minuterie au-dessus de chacune d'elles et les icônes de la fonction Warming se trouvent dans cette zone.

FR



# Utilisation

## Affichage de la minuterie

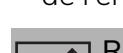


Les commandes de réglage de la minuterie indépendante et de la minuterie des zones de cuisson se trouvent dans cette zone. Lorsqu'il est possible de définir une minuterie indépendante, le texte  est affiché.

## Protection contre la surchauffe

Si la table de cuisson est utilisée à pleine puissance pendant une longue période, les composants électroniques auront du mal à refroidir, si la température ambiante est élevée.

Si la température des composants électroniques internes dépasse le seuil de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement et les symboles

suivants  -  -  - 

s'affichent en séquence (voir 2.5 Code erreur).

## Conseils d'économie d'énergie

- Le diamètre du fond de la casserole ne doit pas être supérieur à la largeur de la zone de cuisson imprimée sur la table de cuisson.
- Les casseroles ne doivent pas être placées à l'extérieur du périmètre de la table de cuisson ou sur le panneau de commande

avant.

- Lors de l'achat d'une casserole, vérifiez si le diamètre indiqué se réfère à la base ou au haut de la casserole, car le haut est presque toujours supérieur à la base.
- Lors de la préparation de plats avec un temps de cuisson prolongé, vous pouvez économiser du temps et de l'énergie en utilisant un autocuiseur qui aide à préserver les vitamines dans les aliments.
- Assurez-vous que l'autocuiseur contient suffisamment de liquide, car la surchauffe causée par le manque d'eau, pourrait endommager le poêle et la zone de cuisson.
- Si possible, toujours couvrir les casseroles avec un couvercle approprié.
- Choisissez une casserole adéquate pour la quantité de nourriture à cuire. Une grande casserole, à moitié vide, gaspille de l'énergie.



**REMARQUE :** Dans certaines circonstances, si la table de cuisson et un four sont utilisés en même temps, la limite de puissance maximale de votre système électrique peut être dépassée.

## Niveaux de puissance

La puissance de la zone de cuisson peut être réglée à différents niveaux. Le tableau indique les



FR

niveaux appropriés pour les différents types de cuisson.

\* voir fonction Booster et Double Booster  
**Allumer et éteindre la table de cuisson**

Pour activer la table de cuisson, maintenez le  bouton Marche/Arrêt enfoncé pendant au moins 1 seconde. Appuyez à nouveau pendant au moins une seconde pour le désactiver.



**REMARQUE :** Si un niveau de puissance n'est pas sélectionné dans les quelques secondes qui suivent, la table de cuisson sera automatiquement désactivée.

- Le texte  apparaît sur l'afficheur de la minuterie pendant quelques secondes, au cours desquelles une minuterie indépendante peut être réglée (voir « Minuterie »).
- Si une limitation de puissance a été définie, le nombre associé au niveau de puissance défini sera affiché pendant quelques secondes au lieu du texte . Dans ce cas, vous pouvez toujours régler une minuterie indépendante en appuyant sur l'afficheur de la minuterie.

Niveau de puissance	Convient pour :
	Position ARRÊT
	Cuire de petites quantités d'aliments (puissance minimale), réchauffer des aliments, maintenir à ébullition de petites quantités d'eau et fouetter des jaunes d'œufs ou des sauces au beurre.
	Cuisson d'aliments solides ou liquides, maintien à ébullition d'eau, décongélation d'aliments surgelés, réalisation d'omelettes à 2 ou 3 œufs, plats de fruits et légumes, préparations variées.
	Cuire de grandes quantités d'aliments, rôtir de plus grandes portions, faire mijoter de la viande, du poisson et des légumes, mijoter des aliments, faire des confitures, etc.
	Rôtir de la viande ou du poisson, des steaks, du foie, dorer de la viande et du poisson, les œufs, etc.
	Rôtir, dorer, cuisiner, etc.
	Frire des pommes de terre, etc., faire bouillir rapidement de l'eau (puissance maximale)*.



# Utilisation

## Activation automatique de la zone de cuisson



**REMARQUE :** La table de cuisson est équipée d'un système de détection automatique de casserole, indiqué par l'icône

Cette fonction est activée par défaut, mais peut être désactivée via le menu utilisateur.

Après avoir allumé la table de cuisson :

- Placez une casserole (adaptée à la cuisson par induction et non vide) sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
- Le bouton correspondant à la zone sur laquelle la casserole a été placée s'allume automatiquement et affiche

Les autres zones ne peuvent pas être activées.

Si la détection automatique de casserole est désactivée, lorsque l'appareil est allumé, le symbole apparaît sur les afficheurs de toutes les zones de cuisson. Pour activer les zones, sélectionnez-les via l'afficheur relatif, puis sélectionnez le niveau de puissance requis.

## Réglage de la zone de cuisson

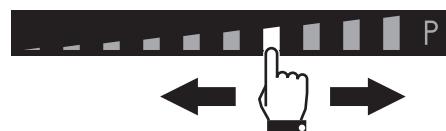
Après avoir sélectionné une zone de cuisson :

1. Placez un doigt sur le côté gauche de la barre de défilement de la zone de cuisson à utiliser.



Le niveau de puissance est maintenant

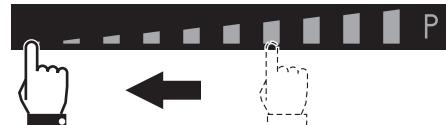
2. Faites glisser votre doigt vers la gauche ou vers la droite sur la barre de défilement pour sélectionner le niveau de puissance, entre et ou activer la fonction Booster



L'affichage de la zone utilisée indiquera le niveau de puissance sélectionné.

## Éteindre la zone de cuisson

1. Faites glisser un doigt complètement à gauche sur la barre de défilement de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.





L'afficheur de la zone sélectionnée indique



**REMARQUE :** Maintenez le bouton Marche/Arrêt

enfoncé pendant au moins 2 secondes pour éteindre toutes les zones de cuisson en même temps.

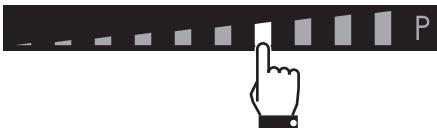
## Selection rapide



**REMARQUE :** Cette fonction vous permet de régler rapidement les zones de cuisson au niveau de puissance requis.

Après avoir allumé la table de cuisson et sélectionné une zone de cuisson :

- Placez un doigt à peu près au niveau de puissance requis sur la barre de défilement.



## Fonction Booster



**Utilisation impropre**  
**Risque de brûlures**

- N'utilisez pas les fonctions Booster et Double Booster pour chauffer des graisses ou des huiles, car elles pourraient s'enflammer.

FR



**REMARQUE :** Cette fonction permet d'utiliser la puissance maximale délivrable de la zone de cuisson, ce qui est utile pour porter à ébullition de grandes quantités d'eau.

Après avoir allumé la table de cuisson et sélectionné une zone de cuisson :

1. Placez un doigt sur la gauche de la barre de défilement.



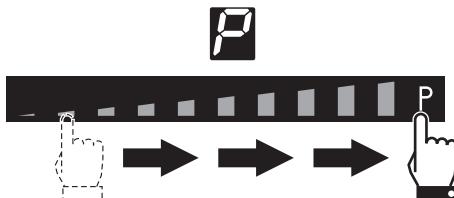
L'afficheur de la zone de cuisson utilisée s'allume : le niveau de

puissance indiqué est

2. Déplacez votre doigt vers la droite de la barre de défilement pour sélectionner la fonction Booster



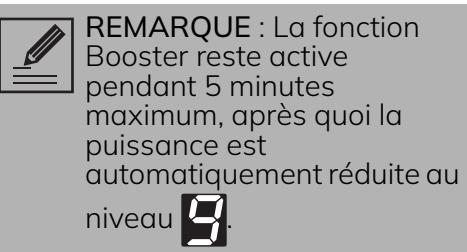
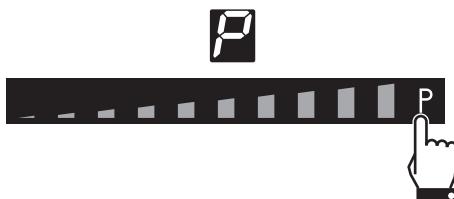
# Utilisation



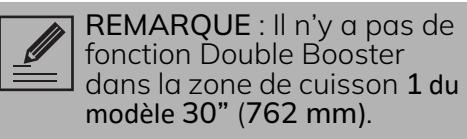
L'afficheur de la zone de cuisson utilisée indique **P**.

La fonction Booster peut être activée rapidement.

- Après avoir allumé la table de cuisson et sélectionné une zone de cuisson, placez votre doigt tout à fait à droite de la barre de défilement de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser (sur le symbole **P**).



Fonction Double Booster **P II**



La fonction Double Booster permet de fournir plus de puissance qu'avec la fonction Booster. Après avoir activé la fonction Booster d'une zone de cuisson, appuyez sur le symbole **P** tout à droite de la barre de défilement. Les symboles **P** - **II** - **II** s'afficheront dans l'ordre.

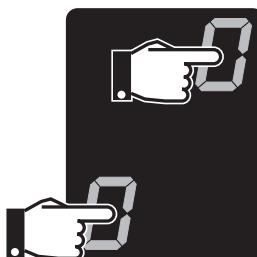
## Fonction multi-zones



**REMARQUE :** Cette fonction vous permet d'utiliser deux zones de cuisson en même temps (avant et arrière) lorsque vous utilisez des casseroles telles que des bouilloires à poisson ou des casseroles rectangulaires.

Après avoir allumé la table de cuisson :

- Placez un doigt sur les boutons avant gauche et arrière gauche de la zone de cuisson en même temps.



Après un court bip, le symbole **II** apparaîtra à côté du bouton de la

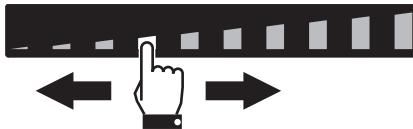


zone arrière. La fonction Multi-zones est maintenant activée.



**REMARQUE :** La fonction multi-zones peut être activée automatiquement en plaçant une longue casserole sur les zones 1 et 2.

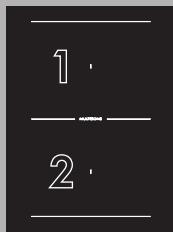
2. Utilisez la barre de défilement de gauche pour régler la puissance de cuisson requise.



Le même niveau de puissance sera défini pour les deux zones de cuisson.



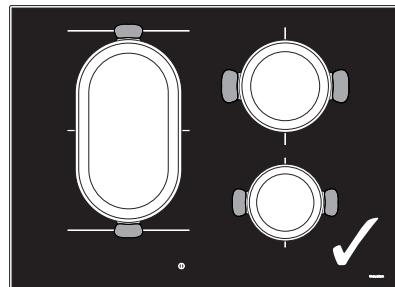
**REMARQUE :** Il n'est possible d'activer la fonction multi-zones qu'en utilisant les zones 1 et 2.



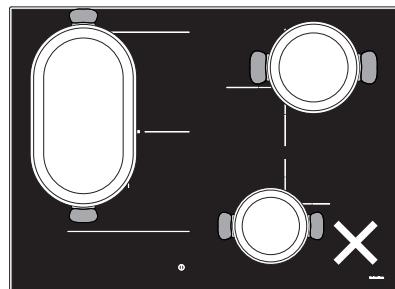
## REMARQUE :

- Cette fonction répartit automatiquement la puissance de manière égale entre les deux plaques utilisées.
- Il n'est pas possible d'activer la fonction Double Booster pour les zones de cuisson sur lesquelles la fonction Multi-zones est active.

Si une grande casserole ovale ou oblongue est utilisée, assurez-vous qu'elle soit placée au centre de la zone de cuisson.



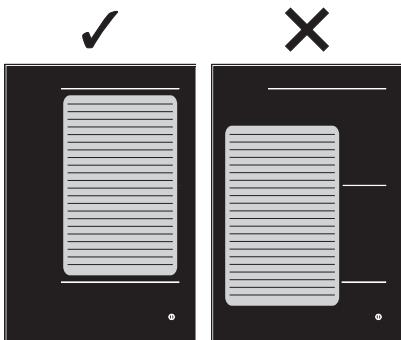
Exemple de position de casserole correcte





# Utilisation

Exemple de position de casserole incorrecte.



Exemples de position de gril

Pour désactiver la fonction Multi-zones :

Appuyez simultanément sur les boutons des zones de cuisson sur lesquelles la fonction multi-zones est activée simultanément. Le symbole disparaît et les deux zones peuvent être réglées séparément.

Témoin lumineux chaleur résiduelle



## Utilisation impropre Risque de brûlures

- Surveiller attentivement les enfants car ils ne peuvent pas voir facilement l'indicateur de chaleur résiduelle. En fait, même après avoir été éteinte, la zone de cuisson reste chaude pendant un certain temps. Assurez-vous que les enfants ne touchent jamais à la table de cuisson.

Une fois qu'une zone de cuisson a été éteinte, chaque afficheur

indique un symbole spécial pour indiquer si la zone est encore chaude, ainsi que sa température approximative :

si la température est comprise entre 60 °C et 79 °C.

si la température est comprise entre 80 °C et 99 °C.

si la température est de 100 °C ou plus.

## Chauffage rapide



**REMARQUE :** Cette fonction n'est pas disponible pour le niveau de puissance .

Booster et Double booster .

La fonction de chauffage rapide chauffe une zone de cuisson à la puissance maximale pendant un temps limité, après quoi elle continue la cuisson au niveau de puissance réglé.

Après avoir sélectionné une zone de cuisson :

- Appuyez et maintenez un niveau de puissance (de à ) pendant au moins 3 secondes.

Le symbole apparaît sur l'écran de la zone de cuisson.

Une fois le temps de chauffe écoulé, la zone de cuisson revient au niveau



de puissance précédemment sélectionné.  
Cette fonction peut être désactivée en sélectionnant un niveau de puissance différent ou en désactivant la zone.

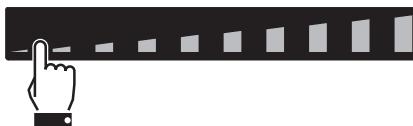
## Fonction Warming (Maintien au chaud)



**REMARQUE :** Cette fonction vous permet de maintenir au chaud les aliments cuits ou de maintenir l'ébullition de l'eau.

Pour activer la fonction Warming, allumez la table de cuisson puis :

1. Sélectionnez une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la barre de défilement entre le niveau 0 et le niveau 1.



3. Le symbole et l'icône apparaissent sur l'écran de la zone de cuisson.

Pour désactiver la fonction Warming :

1. Sélectionnez la zone de cuisson sur laquelle la fonction est active.
2. Sélectionnez un autre niveau de puissance ou éteignez la zone.

## Minuterie



### REMARQUE :

- Cette fonction est utilisée pour régler une minuterie à rebours qui émettra un son lorsque le temps réglé sera écoulé.
- Un minimum de 1 minute et un maximum de 99 minutes peuvent être réglés.

Après avoir allumé la table de cuisson, sans sélectionner de foyer :

1. Touchez l'intérieur de la zone de réglage de la minuterie, qui affiche .
2. apparaît sur l'écran et l'icône clignote.
3. Sélectionnez les minutes à l'aide de la barre de défilement (par ex. ). Si aucune sélection n'a été faite pendant quelques secondes, une minuterie de 5 minutes peut être démarrée.
4. Une fois sélectionné, le chiffre des minutes clignote brièvement, puis l'afficheur vous permet de sélectionner des dizaines de minutes ().
5. Lorsque le chiffre de gauche cesse de clignoter, des dizaines



# Utilisation

de minutes (par ex. ) peuvent être sélectionnées en suivant la même procédure.

6. Après quelques secondes, la minuterie démarre le compte à rebours.
7. Une fois le temps écoulé, une série de bips sonores sera émise et l'afficheur de la minuterie commence à clignoter. Appuyez sur l'afficheur de la minuterie pour désactiver l'alarme.



**REMARQUE :** La minuterie indépendante n'arrête pas les zones de cuisson ; elle avertit seulement l'utilisateur que les minutes réglées se sont écoulées.

## Modifier et désactiver la minuterie



**REMARQUE :** Si vous modifiez une minuterie qui a déjà été démarrée, elle doit être complètement réinitialisée.

1. Utilisez le bouton  pour activer la table de cuisson.
2. Appuyez sur l'afficheur de la minuterie pour réinitialiser la minuterie en suivant les instructions correspondantes.
3. Pour réinitialiser la minuterie, réglez simplement les deux chiffres de la minuterie sur zéro.

## Minuterie sur les zones de cuisson



**REMARQUES :** Cette fonction vous permet de régler simultanément des minuteries indépendantes supplémentaires, dont le nombre dépend du nombre de zones de cuisson disponibles.

Pour activer des minuteries supplémentaires après l'activation d'au moins une zone de cuisson :

1. Sélectionnez un niveau de puissance.
2. Suivez la même procédure que pour une minuterie indépendante.

Le symbole  apparaît au-dessus de l'afficheur de la zone de cuisson pour indiquer que la zone est minutée.

3. la minuterie commencera quelques secondes après la dernière sélection.
4. Une fois le temps écoulé, une série de bips sonores sera émise ; appuyez sur la zone de la minuterie pour les faire taire.

## Modifier et désactiver la minuterie sur les zones

1. Utilisez le bouton  pour activer la table de cuisson.
2. Sélectionnez la zone de cuisson à modifier.
3. Appuyez sur l'afficheur de la minuterie pour réinitialiser le compte à rebours en suivant les instructions correspondantes.



4. Pour réinitialiser la minuterie, réglez simplement les deux chiffres de la minuterie sur zéro.

## Fonction de rappel



**REMARQUE :** Cette fonction permet de restaurer certaines fonctions déjà lancées après un arrêt involontaire de l'appareil.

Si l'appareil s'est éteint par inadvertance, effectuez la procédure suivante dans les 6 secondes :

1. Allumez l'appareil.
- L'icône  commencera à clignoter.
2. Appuyez immédiatement sur le segment de la barre de défilement directement sous l'icône  pour réinitialiser les fonctions précédemment actives.



**REMARQUE :** Cette fonction rétablit les zones de cuisson, la minuterie et les fonctions de chauffage rapide. Aucune autre fonction ne sera restaurée.

## Fonction gril



**REMARQUE :** Cette fonction permet d'activer automatiquement la fonction Multi-zones pour les zones de gauche uniquement. Elle est utilisée lors de l'utilisation d'une plaque ou de la cuisson avec de longues casseroles.

Pour activer la fonction Gril :

1. Placez une plaque ou une longue poêle sur les zones de gauche.

2. Appuyez sur le bouton .

Le symbole  apparaît sur l'afficheur de la zone avant et le symbole  apparaît sur l'afficheur de la zone arrière. La barre de défilement sera réglée

automatiquement sur le niveau  (étape de préchauffage)



Après trois minutes de fonctionnement, le niveau de puissance sera réduit au niveau .

Appuyez sur le bouton  et utilisez la barre de défilement pour modifier le niveau de puissance à tout moment.

Appuyez sur le bouton  pour désactiver la fonction Gril.



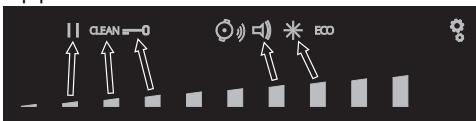
# Utilisation

## 2.3 Menu des réglages

Le menu des réglages vous permet de modifier certaines caractéristiques de fonctionnement de l'appareil et vous permet de :

Avec l'appareil allumé, appuyez sur le bouton pour accéder au menu des réglages.

La barre de défilement et les icônes de tous les paramètres modifiables apparaissent :



Les réglages individuels peuvent être sélectionnés en appuyant sur le segment de la barre de défilement qui se trouve le plus directement en dessous.

Appuyez à nouveau sur le bouton pour quitter le menu.



**REMARQUE :** Les icônes et font référence à des fonctions qui ne peuvent être modifiées que via le menu utilisateur.

### Mettez en pause la fonction



**REMARQUE :** Cette fonction interrompt le fonctionnement de toutes les zones de cuisson et la minuterie.

Pour activer la fonction Pause :

1. Allumez au moins une zone de cuisson.

2. Accès au menu des réglages.
3. Appuyez sur le segment de la barre de défilement sous l'icône . Le symbole apparaît sur les afficheurs de la zone de cuisson.

Pour désactiver la fonction Pause :

1. Accès au menu des réglages.
2. Appuyez sur le segment de la barre de défilement sous le .

Les symboles disparaissent et l'appareil revient à ses fonctions précédentes.



### REMARQUE :

- La limitation du temps de cuisson, les indicateurs de chaleur résiduelle et la fonction de verrouillage des commandes restent activés pendant la fonction Pause.
- La fonction pause peut être maintenue pendant 10 minutes maximum, après quoi l'appareil s'éteint.
- Lorsque le courant revient après une coupure de courant, la fonction pause est désactivée.



## Fonction de nettoyage



### Utilisation impropre Risque de brûlures

- Lorsque cette fonction est active, faites très attention lorsque vous enlevez la saleté si la surface du verre est chaude.



**REMARQUE :** Cette fonction met l'appareil en pause pendant 15 secondes, au cours desquelles il est possible d'enlever la saleté ou les taches.

Au moins une zone de cuisson doit être active pour que la fonction de nettoyage soit utilisée :

- Accès au menu des réglages.
- Appuyez sur le segment de la barre de défilement sous l'icône **CLEAN**.
- Un compte à rebours de 15 secondes apparaît sur l'écran de la minuterie, après quoi l'appareil revient à ses fonctions précédentes.

## Verrouillage de commandes



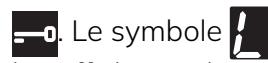
**REMARQUE :** Cette fonction vous permet de désactiver tous les boutons de l'appareil, à l'exception des boutons **(I)** et **[ ]**.

Ceci est utile lors du nettoyage de l'appareil et pour éviter que les

fonctions ne soient activées par erreur.

Pour activer le verrouillage des commandes :

- Accès au menu des réglages.
- Appuyez sur le segment de la barre de défilement sous l'icône



. Le symbole apparaît sur les afficheurs de toutes les zones de cuisson.

Pour désactiver le verrouillage des commandes :

- Accès au menu des réglages.
- Appuyez sur le segment de la barre de défilement sous l'icône



. Tous les symboles disparaissent.

## Bouton du volume son



**REMARQUE :** Il vous permet de régler le volume des sons associés à l'appui sur les boutons.

- Accès au menu des réglages.
- Appuyez sur le segment de la barre de défilement sous l'icône .
- Utilisez la barre de défilement pour sélectionner le volume requis.

## Éclairage de l'afficheur



**REMARQUE :** Vous permet de régler la luminosité générale des afficheurs.



# Utilisation

1. Accès au menu des réglages.
2. Appuyez sur le segment de la barre de défilement sous l'icône .
3. Utilisez la barre de défilement pour sélectionner le niveau de luminosité requis.

## 2.4 Menu utilisateur

Le menu utilisateur permet de modifier les caractéristiques de fonctionnement de l'appareil.

Chaque option est indiquée sur l'afficheur par la lettre  en alternance avec un chiffre progressif.

	Description
	(installateurs uniquement)
	Option désactivée
	Volume bouton
	Volume de l'alarme de la minuterie
	Luminosité afficheur
	Luminosité de l'écran
	Détection automatique de casse-tête
	Durée de l'alarme du minuteur

### Accéder au menu utilisateur

1. Si la table de cuisson est éteinte, allumez-la à l'aide de la touche Marche/Arrêt .

2. Appuyez à nouveau sur  dans les 3 secondes pour l'éteindre ; le bouton  commence à clignoter.
3. Appuyez et maintenez .

 **REMARQUE :** Le bouton  continue de clignoter lorsque vous accédez au menu utilisateur.

4. Le symbole suivant apparaît sur les afficheurs de la zone de cuisson :



Appuyez successivement sur tous les boutons des zones de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre en partant de l'avant gauche (1). Chaque touche effectuée sera confirmée par un bip.

 **REMARQUE :** Si les boutons sont enfouis dans le mauvais ordre, la procédure d'accès au menu doit être répétée à partir de l'étape 3.

5. Relâcher le bouton .

Le menu utilisateur est actif et le symbole  alternant avec le

# Utilisation



numéro apparaît en haut de l'affichage des zones de cuisson.



**REMARQUE :** Cette option est réservée à l'installateur.

6. Appuyez sur le symbole pour revenir à la sélection des options. La barre de défilement apparaît dans laquelle chaque segment est associé à une option de menu.
7. Appuyez sur les segments de la barre de défilement (sauf les deux premiers) pour sélectionner les options disponibles.



**REMARQUE :** Le premier segment à gauche (option ) est réservé à la procédure de limitation de puissance (installateur uniquement).



**REMARQUE :** Pour des raisons techniques, le deuxième segment à partir de la gauche (option ) est désactivé. La sélection de cette option n'aura aucun effet.



**REMARQUE :** Pour chaque option, appuyez sur le symbole de la valeur pour activer la barre de défilement afin de la modifier.

FR

## Option



**REMARQUE :** L'option peut également être modifiée via le menu des réglages (correspondant à ).

Modifie le volume des sons des boutons.



**REMARQUE :** Selon la plage de réglage de chaque option, la barre de défilement n'affichera que les segments correspondant aux réglages disponibles pour chaque option.

- : volume minimum.
- : volume maximum.



**REMARQUE :** Le son associé au bouton Marche/Arrêt et les sons associés aux messages d'erreur ne peuvent pas être désactivés.

## Option

Modifie le volume des signaux sonores lorsque la minuterie est terminée.



# Utilisation

- : volume minimum.
- : volume maximum.

## Option



**REMARQUE :** L'option peut également être modifiée via le menu des réglages (correspondant à ).

Modifie la luminosité de l'affichage.

- : luminosité maximale.
- : luminosité minimale.

## Option

Permet d'afficher le compte à rebours de la minuterie et de la cuisson chronométrée en secondes, de 59 à 0 secondes.



**REMARQUE :** Le second décompte s'affiche lorsque la minuterie est réglée sur moins de 10 minutes.

- : animation désactivée.
- : animation activée.

## Option

Vous permet d'activer ou de désactiver la fonction de détection automatique de la casserole.

- : détection automatique désactivée.

- : détection automatique activée.



**REMARQUE :** Si la détection automatique de casserole est désactivée, la zone doit être allumée manuellement lorsqu'une casserole est placée sur la table de cuisson.

## Option

Spécifie la durée de l'alarme lorsque la minuterie est terminée :

- : durée de l'alarme 120 secondes.
- : durée de l'alarme 10 secondes.
- : alarme désactivée.

## Quitter le menu utilisateur

Il existe deux manières de quitter le menu utilisateur :

1. Appuyez sur le bouton . Toute modification sera ignorée et la table de cuisson sera éteinte.  
Ou
2. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton Marche/Arrêt pendant au moins 2 secondes. Aucune modification ne sera enregistrée et la table de cuisson sera éteinte.

## 2.5 Code erreur

En cas de dysfonctionnement ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, le code d'erreur associé



apparaît sur les afficheurs des zones de cuisson.

Les codes d'erreur commencent toujours par **E** ou **E - r**, suivi d'un chiffre.

Les codes d'erreur suivants peuvent être corrigés sans avoir à contacter le service d'assistance technique.

- **E - r - 0 - 0** : Retirez tous les matériaux ou casseroles de la zone autour du panneau de commande.
- **E - 2** : Assurez-vous que les casseroles conviennent à la cuisson par induction et qu'elles ne sont pas vides ; laisser refroidir l'appareil.



**REMARQUE :** Si ces codes d'erreur apparaissent fréquemment, contactez le support technique.

Pour toutes les autres erreurs, notez le code, si possible, et contactez le support technique.

## 2.6 Utilisation du four

Pour allumer le four :

1. Sélectionner la fonction de cuisson à l'aide du bouton des fonctions.
2. Sélectionner la température à l'aide du bouton de température.
3. Si vous le souhaitez, vous pouvez régler une cuisson minutée avec l'horloge du programmeur. Si vous n'utilisez pas l'horloge du programmeur et réglez donc une cuisson manuelle, vous

devez arrêter le four manuellement en tournant les boutons de température et de fonction sur la position OFF.



**REMARQUE :** S'assurer que l'horloge programmeur affiche le symbole de la durée de cuisson dans le cas contraire il ne sera pas possible d'allumer le four.

Appuyer sur le bouton pour rétablir l'horloge programmeur.

## Liste des fonctions

### CUISSON

Étant donné que la chaleur provient du bas et du haut du four en même temps, ce système est particulièrement adéquat pour certains types d'aliment. La cuisson traditionnelle, aussi connue sous le nom de cuisson statique, sert à cuisiner un plat à la fois. Parfaite pour tous les types de rôtis, les pains et les tartes et dans tous les cas particulièrement appropriée pour les viandes grasses, telles que l'oie et le canard.



# Utilisation

## BOUTON DE CONV.

La combinaison du ventilateur et de l'élément chauffant inférieur permet à la cuisson d'être complète et plus rapide. Ce système est recommandé pour stériliser ou pour terminer la cuisson des aliments déjà bien cuits sur la surface, mais pas à l'intérieur, et qui ont donc besoin d'un peu plus de chaleur. Parfait pour tous les types d'aliments.

## GRIL

En utilisant la chaleur dégagée par la partie centrale de l'élément gril, cette fonction vous permet de griller de petites portions de viande et de poisson pour réaliser des brochettes, des sandwichs grillés et tous types d'accompagnements de légumes grillés

## GRIL MAX

La chaleur provenant de l'ensemble de l'élément gril donne des résultats parfaits, surtout pour les viandes minces et d'épaisseur moyenne, et en combinaison avec la rôtissoire (si elle est installée), elle donne aux aliments une couleur brune uniforme à la fin de la cuisson. Cette fonction est parfaite pour les saucisses, les côtes levées et le jambon. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier la viande.

## GRIL PAR CONV.

Le débit d'air produit par le ventilateur adoucit le flux de chaleur nette générée par le gril, il grille parfaitement les aliments, même ceux qui sont très épais. Parfait pour les grosses coupes de viande (c.-à-d. le canon de porc).

## CUISSON PAR CONV.

Le fonctionnement du ventilateur, associé à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson uniforme, même avec des recettes complexes. Parfait pour les biscuits et les gâteaux, même lorsque vous les faites cuire en même temps sur plusieurs niveaux. (Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, nous vous recommandons d'utiliser les 2ème et 4ème étagères).

## CONV. VÉRITABLE

La combinaison du ventilateur et de l'élément chauffant circulaire (intégré à l'arrière du four) vous permet de cuire des aliments différents sur plusieurs niveaux, tant qu'ils ont besoin des mêmes températures et du même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une distribution de chaleur instantanée et égale. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits simultanément (à différents niveaux) sans mélange d'odeurs et de saveurs.



## NETTOYAGE VAPEUR

Cette fonction facilite le nettoyage en utilisant la vapeur produite par une petite quantité d'eau versée sur la rainure appropriée placée sur le fond (voyez « Fonction Steam Clean (Nettoyage vapeur) »).

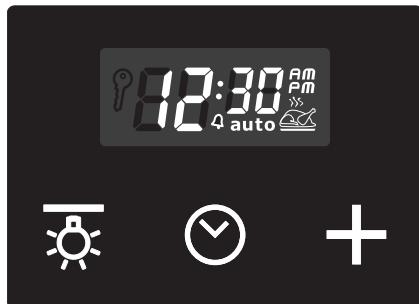
## DÉCONGÉLATION (Rapide)

La décongélation rapide est assistée de l'activation d'un ventilateur pour assurer une distribution uniforme de l'air à température ambiante à l'intérieur du four. Cette fonction peut être utilisée pour tout type d'aliment.

## PIZZA

Le fonctionnement du ventilateur, combiné au gril et à l'élément chauffant inférieur, assure une cuisson uniforme même avec des recettes complexes. Parfait pas seulement pour les pizzas mais aussi pour les biscuits et les gâteaux

## 2.7 Horloge programmateur



Touche diminution de la valeur

Touche horloge

Touche augmentation de la valeur



**REMARQUE :** S'assurer que l'horloge programmateur affiche le symbole de la durée de cuisson , dans le cas contraire il ne sera pas possible d'allumer le four.

Appuyer sur le bouton pour rétablir l'horloge programmateur.

## Réglage de l'heure actuelle



**REMARQUE :** Si l'heure n'est pas réglée, le four ne s'allumera pas.

À la première utilisation, ou après une coupure d'électricité, les chiffres

clignoteront sur l'écran de l'appareil.

1. Maintenir la touche horloge enfoncée pendant deux secondes. Le point entre les heures et les minutes clignote.
2. L'heure peut être réglée via la touche augmentation de la valeur et la touche diminution de la valeur . Maintenir la touche enfoncée pour augmenter ou diminuer rapidement.



# Utilisation

3. Attendre 7 secondes. Le point entre les heures et les minutes arrête de clignoter.

Le symbole sur l'écran indique que l'appareil est prêt à être utilisé.



**REMARQUE :** Pour modifier l'heure, maintenir la touche augmentation de la valeur et la touche diminution de la valeur enfoncées en même temps pendant deux secondes, puis régler l'heure.

## Minuterie



**REMARQUE :** La minuterie n'arrête pas la cuisson, mais informe l'utilisateur lorsque le temps est dépassé.

La minuterie peut être activée en tout temps.

1. Maintenir la touche horloge enfoncée pendant quelques secondes. L'écran affichera les figures et le symbole clignotant entre les heures et les minutes.
2. Utilisez les touches augmentation de la valeur et diminution de la valeur pour définir le nombre de minutes requis.
3. Attendre environ 5 secondes sans appuyer sur une touche

pour terminer le réglage de la minuterie. L'heure actuelle et le symbole apparaissent sur l'écran.

4. Une sonnerie retentira lorsque l'heure définie sera atteinte.
5. Appuyer sur la touche diminution de la valeur pour désactiver l'alarme.



**REMARQUE :** La minuterie peut être réglée de 1 minute à un maximum de 23 heures et 59 minutes.

## Cuisson minutée



**REMARQUE :** La cuisson minutée est la fonction qui permet de commencer et d'arrêter la cuisson après un intervalle de temps prédéterminé par l'utilisateur.

1. Maintenir la touche horloge enfoncée pendant quelques secondes. L'écran affichera les figures et le symbole clignotant entre les heures et les minutes.
2. Appuyer de nouveau sur la touche horloge . Le chiffre apparaît à l'écran en alternance avec le chiffre



et le symbole **auto** clignotant sous les minutes.

3. Utilisez les touches augmentation de la valeur et diminution de la valeur pour définir le nombre de minutes de cuisson requis.

4. Sélectionner une fonction et une température de cuisson.

5. Attendre environ 5 secondes sans appuyer sur une touche afin que la fonction s'active. L'heure actuelle et le symbole **auto** apparaîtra sur l'écran.

À la fin de la cuisson, les éléments chauffant seront désactivés. Sur l'écran, le symbole s'éteint, le symbole **auto** clignote et l'alarme sonne.

6. Pour désactiver la sonnerie, appuyer simplement sur l'une des touches d'horloge programmateur.

7. Appuyer sur la touche de l'horloge pour rétablir l'horloge programmateur.



**REMARQUE :** Il n'est pas possible de régler un temps de cuisson de plus de 10 heures.



**REMARQUE :** Pour annuler la programmation réglée, appuyer simultanément sur les touches augmentation de la valeur et diminution de la valeur et les maintenir enfoncées, puis éteindre le four manuellement.

## Format 12h ou 24h

Le mode par défaut est le format 12h.

1. Maintenir la touche augmentation de la valeur enfoncée pendant quelques secondes. Les symboles **AM** ou **P.M.** disparaissent de l'écran et le format 24h est défini.

2. Maintenir la touche augmentation de la valeur enfoncée pendant quelques secondes pour retourner au format 12h.

## Sélection de la sonnerie

La sonnerie peut avoir 3 tonalités.

1. Maintenir les touches augmentation de la valeur et diminution de la valeur enfoncées en même temps.

2. Appuyer sur la touche de l'horloge . Le chiffre **tonz** apparaît à l'écran.

3. Appuyer sur la touche diminution de la valeur pour sélectionner



## Utilisation

une autre tonalité de sonnerie

(**ton1** ou

**ton3**).



## 2.8 Utilisation de la sonde de température



Température élevée de la sonde de température

Risque de brûlures

- Ne touchez pas la tige ou la pointe de la sonde après l'avoir utilisée.
- Portez des gants de four lorsqu'on manipule la sonde de température.



Utilisation impropre

Risque de dommages aux surfaces

- Veillez à ne pas rayer ou endommager les surfaces émaillées ou chromées avec la pointe ou la fiche de la sonde de température.



Utilisation impropre

Risque d'endommagements de l'appareil

- Ne pas insérer la sonde dans les ouvertures et les fentes de l'appareil.
- Lorsque la sonde n'est pas utilisée, s'assurer que le couvercle de protection soit correctement fermé.



Utilisation impropre

Risque de blessures

- Ne pas laisser la sonde de température sans surveillance.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec la sonde.
- Veillez à ne pas vous blesser avec les parties pointues de la sonde.



Utilisation impropre

Risque d'endommagements de la sonde de température

- Ne pas tirer sur le câble pour retirer la sonde de la prise ou des aliments.
- S'assurer que la sonde ou son câble ne se coince pas dans la porte.
- Aucune partie de la sonde ne doit entrer en contact avec les parois de l'intérieur du four, les éléments chauffants, les grilles ou les lèches-frites lorsqu'ils sont encore chauds.
- Lorsqu'elle n'est pas utilisée, la sonde ne doit pas être conservée à l'intérieur de l'appareil.
- S'assurer que la fiche de la sonde soit complètement insérée dans la prise.
- N'utilisez pas la sonde pour placer des aliments ou pour les retirer de l'intérieur du four.

Avec la sonde de température, les rôtis, le carré de porc et diverses coupes et tailles de viande peuvent être cuits à la perfection.



# Utilisation

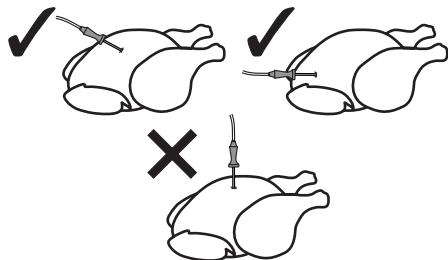
La sonde permet en effet de cuire les aliments à la perfection car elle surveille avec précision la température de base des aliments.

La température de base des aliments est mesurée par un capteur situé à la pointe de la sonde.

## Positionnement de la sonde

1. Placez les aliments sur le lèche-frites.
2. Insérez la pointe de la sonde dans les aliments avant de les placer dans le four.
3. Pour de meilleurs résultats, s'assurer que la sonde de température est placée transversalement dans la partie la plus épaisse de l'aliment et sur au moins 3/4 de sa longueur.  
Assurez-vous qu'elle ne touche pas le lèche-frites situé en

dessous et qu'elle ne dépasse pas de l'aliment.



**REMARQUE :** Pour que la sonde mesure avec précision la température au cœur de l'aliment, son extrémité ne doit pas être en contact avec les os ou le gras.



**REMARQUE :** La température minimale recommandée pour le four lors de la cuisson à l'aide de la sonde est de 250°F, sauf en cas de cuisson lente.(voyez Chap. 2.7).

## Cuisson à l'aide de la sonde de température

### Avec préchauffage :

1. Régler la cuisson manuelle (voyez « Utilisation du four »).
2. Après le préchauffage, ouvrir la porte et insérer le lèche-frites sur lequel les aliments ont été placés dans les guides appropriés.
3. Insérer la fiche de la sonde dans la prise située sur le côté, en

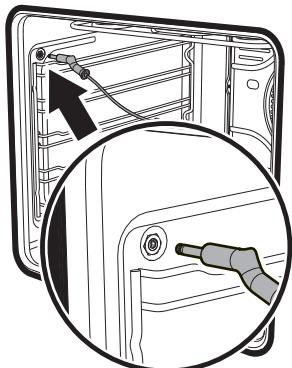


utilisant la sonde pour ouvrir le couvercle.



Température élevée à l'intérieur du four pendant l'utilisation  
**Risque de brûlures**

- Portez des gants de four lorsqu'on manipule la sonde de température.



4. Fermez la porte.

5. Appuyez de nouveau sur la touche de l'horloge pendant quelques secondes ; appuyez à nouveau sur la touche de l'horloge . La température cible par défaut 176 °F(80 °C) est indiquée sur l'afficheur et le symbole **auto** clignote.

6. Utilisez les touches d'augmentation de la valeur et de la diminution de la valeur pour régler la température cible à une valeur

comprise entre le minimum et le maximum.



## REMARQUE :

- Température cible minimale : correspond à la température instantanée mesurée par la sonde plus 35°F (2°C).
- Température cible maximale : 210 °F (99 °C).



REMARQUE : Si les touches d'augmentation de la valeur et de diminution de la valeur ne sont pas enfoncées dans un délai d'environ 2 secondes, l'afficheur montre la température réelle à l'intérieur du four.

7. Attendez quelques secondes, puis appuyez sur le bouton de l'horloge pour afficher la température instantanée mesurée par la sonde.

La cuisson va maintenant se poursuivre jusqu'à ce que la température instantanée mesurée par la sonde soit identique à la température cible fixée par l'utilisateur.

## Sans préchauffage :

1. Ouvrez la porte.
2. Insérer dans le four le lèche-frites sur lequel les aliments ont été placés avec la sonde en position.
3. Insérer la fiche de la sonde dans la prise située sur le côté, en



# Utilisation

utilisant la sonde pour ouvrir le couvercle.

4. Régler la cuisson à l'aide de la sonde comme indiqué aux étapes 5, 6 et 7 du chapitre précédent.
5. Régler la cuisson manuelle en sélectionnant la température et la fonction de cuisson (voyez « Utilisation du four »).

**Lorsque la cuisson avec la sonde de température est en cours**



**REMARQUE :** Lorsque la sonde de température est utilisée, il n'est pas possible de régler la cuisson programmée ou la cuisson minutée.



**REMARQUE :** Lorsque la cuisson avec la sonde de température est en cours, les touches d'augmentation de la valeur et de diminution de la valeur sont désactivées.

1. Appuyez et maintenez enfoncée la touche de l'horloge pour activer le minuteur ; appuyez à nouveau sur la touche de l'horloge pour afficher la température cible et utilisez les touches d'augmentation de la valeur et de diminution de la valeur pour la régler pendant la cuisson.

2. Appuyez à nouveau sur la touche de l'horloge ou attendez 5

secondes pour revenir au mode de cuisson.

## En fin de cuisson

Lorsque la température cible de la sonde de température est atteinte, les éléments chauffants s'éteignent et l'appareil émet une série de bips.

1. Appuyer sur une touche de l'horloge du programmateur pour arrêter le signal sonore.
2. Ouvrez la porte.
3. Enlevez la sonde de l'aliment et débranchez-la.
4. Enlevez tous les accessoires du four.
5. S'assurer que le couvercle de protection est correctement fermé.

## 2.9 Conseils pour la cuisson

### Conseils généraux

- Utilisez des casseroles/lèchefrites d'une largeur maximale de 13-14" max.
- En augmentant la température il n'est pas possible de réduire les temps de cuisson (les aliments risquent d'être trop cuits à l'extérieur et pas assez cuits à l'intérieur).
- Il est conseillé de préchauffer le four avant la cuisson.
- L'utilisation de plusieurs fours en même temps peut affecter les résultats de cuisson finaux.

### Conseils pour la cuisson des viandes

- Les temps de cuisson dépendent de l'épaisseur, de la qualité des aliments et des goûts du



consommateur.

- Retournez les aliments pour faire dorer les deux côtés.
- Utilisez un thermomètre pour viandes durant la cuisson des rôtis ou appuyer simplement avec une cuiller sur la viande. Il est prêt lorsqu'il est ferme ; dans le cas contraire, poursuivez la cuisson pendant quelques minutes.

## Conseils pour la cuisson au Gril

- Vous pouvez griller vos viandes en les enfournant dans un four froid ou préchauffé si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.
- Lors de l'utilisation de la fonction Gril, préchauffez la cavité du four pendant 15 minutes avant la cuisson. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de l'épaisseur des aliments.
- Nous vous recommandons de placer les aliments au centre de la grille.
- Les aliments doivent être assaisonné avant la cuisson. Les aliments doivent être recouverts d'huile ou de beurre fondu avant la cuisson.
- Utilisez la lèchefrite du four sur la première étagère du bas pour recueillir les fluides produits par la cuisson.

## Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

- La température et la durée de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.
- Vérifiez si le gâteau est cuit à

l'intérieur : à la fin de la cuisson, piquez un cure-dent au sommet du gâteau. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, le gâteau est prêt.

- Si le gâteau retombe après son défournement, réduisez la température sélectionnée de 50°F lors de la cuisson successive, en sélectionnant éventuellement un temps de cuisson supérieur.
- Pendant la cuisson des gâteaux ou des légumes, une condensation excessive peut se former sur le verre. Pour éviter ce problème, ouvrez la porte une ou deux fois pendant la cuisson.

## Conseils pour cuisiner sur deux grilles :

- Utilisez une fonction par convection pour obtenir une cuisson uniforme sur toutes les niveaux. Utilisez les grilles 2 et 4.
- Il est recommandé d'utiliser 2 grilles (elles peuvent être demandées aux centres d'assistance agréés).
- Pour faciliter la circulation de l'air, placez les moules/casseroles au centre des grilles et assurez-vous que leur largeur/diamètre ne dépasse pas 11".
- Positionnez les grilles en gardant un niveau vide entre eux.
- Selon les aliments et la charge accrue à l'intérieur du four, la cuisson sur deux niveaux peut prendre quelques minutes de plus que sur une seule grille.
- Les fonctions indiquées pour la



# Utilisation

cuisson sur deux niveaux sont les fonctions CONV.

## Conseils pour la décongélation et le levage

- Positionnez les aliments congelés dans un récipient sans couvercle et hors de l'emballage au premier niveau du four.
- Évitez de superposer les aliments.
- Pour décongeler la viande, utilisez une grille positionnée au deuxième niveau et une lèchefrite au premier niveau. De cette manière, les aliments ne sont pas au contact du liquide de décongélation.
- Les parties les plus tendres des aliments peuvent être protégées par du papier d'aluminium.
- Pour que la pâte lève bien, un contenant d'eau devrait être placé dans le bas du four.

## Pour économiser l'énergie

- Sauf indication contraire sur l'emballage, décongelez les aliments surgelés avant de les placer dans le four.
- En cas de cuisson multiple, il est conseillé de cuire les produits les uns après les autres pour profiter au maximum de le four déjà chaud.
- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.

- Retirez toutes les lèchesfrites et les grilles qui ne sont pas nécessaires pendant la cuisson.
- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Gardez toujours l'intérieur de l'appareil bien propre.

## Cuisson lente avec la sonde

- Ce mode de cuisson est recommandé pour les viandes tendres et maigres dont la température au cœur ne doit pas dépasser 65°C (149°F). Régler la température du four entre 90° (194°F) et 100°C (212°F). Cela augmente le temps de cuisson, mais préserve la qualité des aliments et évite une réduction excessive de leur volume.
- Pour un meilleur résultat, avant la cuisson lente, faire dorer la viande dans une poêle à feu vif pendant 1 ou 2 minutes de chaque côté.

## Tableau indicatif des cuissons

Mets	g	lbs	Mode de cuisson recommandé	Temp.°F (°C)	Préchauffage de grilles	Nombre de grilles	Position de la grille	Temps (min)
Gâteau des anges	500	1,1	CUISSON	350 (180)	Oui	Seul	2	45-50

# Utilisation



FR

Mets	g	lbs	Mode de cuisson recommandé	Temp. °F (°C)	Préchauffage	Nombre de grilles	Position de la grille	Temps (min)
Gâteau des anges	500	1,1	CUISSON PAR CONV.	350 (180)	Oui	Seul	2	25-30
Gâteau rectangulaire	1400	2,8	CUISSON PAR CONV.	320 (160)	Oui	Seul	2	30-35
Tarte aux pommes	-	-	CUISSON	375 (190)	Non	Seul	2	55-60
Brownies	-	-	CUISSON	350 (180)	Oui	Seul	2	30-35
Cookies aux pépites de chocolat	-	-	CUISSON	350 (180)	Oui	Seul	2	15-20
Cookies aux pépites de chocolat	-	-	CONV. VÉRITABLE	350 (180)	Oui	Multiple	2 et 4	10-15
Barres de cookies	-	-	CUISSON PAR CONV.	350 (180)	Oui	Seul	2	30-35
Biscuits au sucre	-	-	CUISSON	400 (200)	Oui	Seul	2	9,10
Biscuits au sucre	-	-	CONV. VÉRITABLE	350 (180)	Oui	Seul	2	10-11
Biscuits au sucre	-	-	CONV. VÉRITABLE	350 (180)	Oui	Multiple	2 et 4	10-11
Quiche	-	-	CUISSON	400 (205)	Oui	Seul	1	35-40
Légumes	-	-	CUISSON	500 (260)	Oui	Seul	3	30-40
Pommes de terre au four	600	1,3	CUISSON	500 (260)	Oui	Seul	3	40-45
Tarte à la confiture	800	1,7	CUISSON	375 (190)	Oui	Seul	2	20,25
Congelé	-	-	CUISSON	400 (200)	Oui	Seul	2, 3	Temps d'emballage
Pacane	-	-	CUISSON	350 (180)	Oui	Seul	2, 3	45-50
Tarte à la citrouille	900	2	CUISSON	350 (180)	Oui	Seul	1	45-50
Frais	500	1,1	PIZZA	500 (260)	Oui	Seul	1, 2	6,8
Croûte épaisse (congelée)	-	-	PIZZA	sur emballage	Oui	3	sur emballage	durée de la recette
Croûte fine (congelée)	-	-	PIZZA	sur emballage	Oui	1,3	sur emballage	durée de la recette
Biscuits	-	-	CUISSON	350 (180)	Oui	Seul	3	15-20
Biscuits	-	-	CONV. VÉRITABLE	350 (180)	Oui	Multiple	2 et 4	15-20
Cupcakes	-	-	CUISSON	400 (205)	Oui	Seul	2	18-20
Cupcakes	-	-	CONV. VÉRITABLE	350 (180)	Oui	Seul	2	25-28
Cupcakes	-	-	CONV. VÉRITABLE	350 (180)	Oui	Multiple	2 et 4	26-28
Petits pains	-	-	CUISSON	350 (180)	Oui	Seul	2	25-30



# Utilisation

Mets	g	lbs	Mode de cuisson recommandé	Temp.°F (°C)	Préchauffage	Nombre de grilles	Position de la grille	Temps (min)
Petits pains	-	-	CONV. VÉRITABLE	350 (180)	Oui	Multiple	2 et 4	25-30
Pain	800	1,7	CUISSON PAR CONV.	400 (205)	Oui	Seul	2	35
Émerillons briochés	500	1,1	CUISSON PAR CONV.	350 (180)	Oui	Seul	2	15-20
Pain focaccia	1000	2,2	CUISSON	450 (230)	Oui	Seul	2	20,25
Pain focaccia	1000	2,2	CUISSON PAR CONV.	400 (205)	Oui	Seul	2	20,25
Mets	g	lbs	Mode de cuisson recommandé	Temp.°F (°C)	Préchauffage	Cuisson	Position de la grille	Temps (min)
Hamburgers	140	0,3	GRIL PAR CONV.	500 (260)	Non	Moyen	4	Côté 1 : 9 Côté 2 : 5
Hamburgers	140	0,3	GRIL PAR CONV.	500 (260)	Oui	Moyen	4	Côté 1 : 7 Côté 2 : 8
Filet	1200	2,6	CONV. VÉRITABLE	450 (230)	Non	Saignant Moyen Bien cuit	2	44 52 60
Côtes d'agneau	-	-	GRIL PAR CONV.	500 (260)	Non	-	4	Côté 1 : 13 Côté 2 : 7
Côtelettes	150	0,3	GRIL PAR CONV.	500 (260)	Non	Bien cuit	4	Côté 1 : 10 Côté 2 : 4
Saucisse	150	0,3	GRIL PAR CONV.	500 (260)	Non	Bien cuit	4	Côté 1 : 12 Côté 2 : 6
Côtes	-	-	CONV. VÉRITABLE	400 (205)	Non	Bien cuit	2	110
Poitrine de poulet, non désossé	700	1,5	GRIL PAR CONV.	450 (230)	Non	-	3	Côté 1 : 25 Côté 2 : 20
Cuisse de poulet, non désossé	-	-	GRIL PAR CONV.	500 (260)	Non	-	4	Côté 1 : 14 Côté 2 : 15
Filets de saumon	600	1,3	GRIL	500 (260)	Non	-	4	30
Dorade entière	600	1,3	CONV. VÉRITABLE	400 (205)	Non	-	2	35

## Sonde-tableau d'information sur la cuisson

Mets	g	lbs	Mode de cuisson recommandé	Temp.°F (°C)	Temp. interne °F (°C)	Cuisson	Position de la grille
Rôti de bœuf	2000	4,4	CONV. VÉRITABLE	350 (180)	130 (54)	Moyen	2
Rôti de longe	2000	4,4	CONV. VÉRITABLE	350 (180)	160 (71)	Moyen	2
Filet	450	1	CONV. VÉRITABLE	450 (230)	158 (70)	Moyen	2
Poulet entier	1100	2,4	CONV. VÉRITABLE	400 (205)	185 (85)	-	2

# Utilisation



Mets	g	lbs	Mode de cuisson recommandé	Temp.°F (°C)	Temp. interne °F (°C)	Cuisson	Position de la grille
Poitrine de dinde	2250	5	CONV. VÉRITABLE	350 (180)	185 (85)	-	2

FR



# Nettoyage et entretien

## 3 Nettoyage et entretien

### Instructions



#### AVERTISSEMENT

##### Risque de choc électrique

- Avant d'effectuer l'entretien, déconnecter l'appareil de son alimentation électrique.



#### AVERTISSEMENT

##### Risque de dommages aux surfaces

##### Utilisation impropre

- N'utilisez pas de jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou avec des finitions métalliques en surface (par ex. anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (par ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- N'utilisez pas ni matériaux râches ou abrasifs ni racloirs métalliques tranchants.
- La zone entourant la table de cuisson doit être gardée exempte de matériaux combustibles, de gaz ou de toute autre valeur et liquide inflammable.
- N'obstruez pas le débit ou la combustion et les bouches de ventilations.

##### Recommandations



**REMARQUE :** Nous conseillons d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le fabricant.

Pour une bonne conservation des surfaces, nettoyez-les



régulièrement après chaque utilisation. Laissez-les refroidir d'abord.

## Nettoyage Journalier Régulier

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

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

## Taches d'aliments ou résidus

N'utilisez pas d'éponges en acier ni de racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.

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

Évitez de laisser sécher des résidus à base de sucre (tels de la confiture) à l'intérieur du four. Si vous les laissez trop longtemps ils pourraient endommager le fini émaillé du four.



**REMARQUE :** Après le nettoyage, sécher soigneusement l'appareil pour éviter que l'eau ou le détergent n'interfèrent avec son fonctionnement ou ne créent des marques inesthétiques.

## 3.1 Nettoyage de la table de cuisson

### Nettoyage de la surface en vitrocéramique

Les marques de couleur claire laissées par les casseroles à base d'aluminium peuvent être facilement nettoyées avec un chiffon imbibé de vinaigre. Après la cuisson, éliminer les éventuels résidus brûlés ; rincer à l'eau et sécher soigneusement avec un chiffon propre.

La saleté tombée sur la plaque de cuisson pendant le nettoyage de la laitue ou des pommes de terre peut rayer la plaque en déplaçant les casseroles.

Par conséquent, enlevez immédiatement la saleté de la surface de cuisson.

Les changements de couleur n'affectent pas la fonction et la stabilité du verre. Il ne s'agit pas d'altérations du matériau de la table de cuisson, mais de résidus qui n'ont pas été éliminés et qui se sont ensuite carbonisés.

Des surfaces brillantes peuvent se former en raison du frottement des fonds de casseroles, surtout en aluminium, sur la surface, et de l'utilisation de détergents inadaptés. Ils sont difficiles à éliminer en utilisant des produits de nettoyage classiques. Il peut être nécessaire de répéter le nettoyage plusieurs fois. L'utilisation de détergents corrosifs ou le frottement des fonds de casseroles peuvent user la décoration de la



# Nettoyage et entretien

table de cuisson au fil du temps et contribuer à la formation de taches.

## Nettoyage hebdomadaire

Nettoyer et entretenir la table de cuisson une fois par semaine à l'aide d'un produit standard pour nettoyer le verre. Suivre toujours les instructions du fabricant. Le silicium contenu dans ces produits crée une membrane protectrice et hydrofuge qui résiste également à la saleté. Toutes les marques restent sur la membrane et peuvent donc être éliminées facilement. Après le nettoyage, essuyer la surface avec un chiffon propre. S'assurer qu'il ne reste pas de détergent sur la surface de cuisson car il pourrait entraîner une réaction agressive lorsqu'il est chauffé et modifier la structure de la surface de cuisson.

## Boutons



**REMARQUE :** N'utilisez pas de produits agressifs contenant de l'alcool ou de produits pour le nettoyage de l'acier et du verre pour nettoyer les boutons, car ces produits pourraient causer des dommages permanents.

Les boutons doivent être nettoyés avec un chiffon doux imbibé d'eau tiède, puis séchés soigneusement. Vous pouvez les retirer de leur emplacement en tirant dessus.

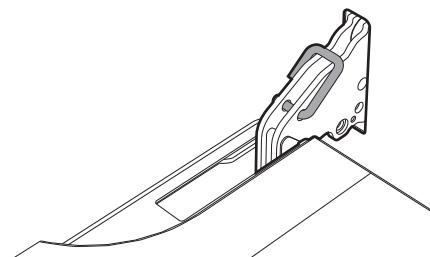
## 3.2 Nettoyage de la porte

### Retrait de la porte

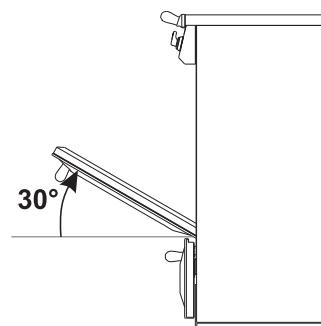
Pour un nettoyage plus simple, il est recommandé de retirer la porte et de la placer sur une serviette.

Pour démonter la porte, procédez comme suit :

1. Ouvrir complètement la porte et introduire les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



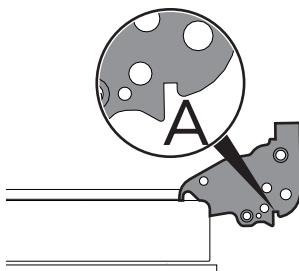
2. Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, la soulever vers le haut en formant un angle d'environ 30° et la extraire.



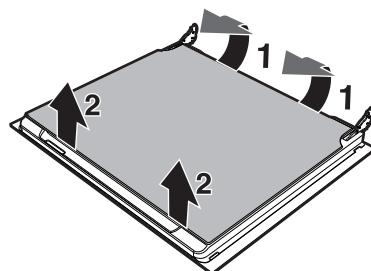
3. Pour remonter la porte, introduire les charnières dans les fentes prévues à cet effet sur le four en vous assurant que les rainures A sont complètement posées contre les fentes. Abaissez la porte puis, après l'avoir



positionnée, sortez les pivots des trous des charnières.



verre sont libérés de leurs rainures dans la porte.



## Nettoyage des vitres de la porte

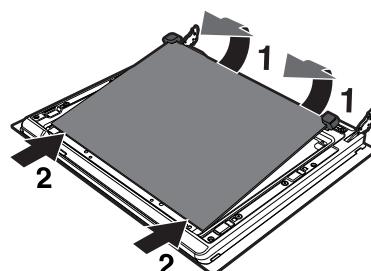
Elles doivent toujours rester bien propres. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de saleté résistante, lavez avec une éponge humide et un détergent normal.

## Enlèvement des panneaux de verre intérieurs

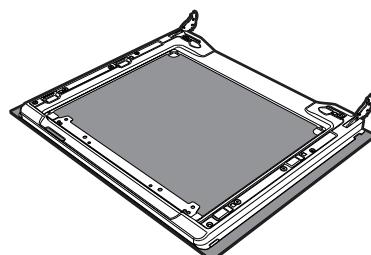
Pour faciliter le nettoyage, les panneaux de verre intérieurs de la porte peuvent être démontés.

1. Retirez le panneau de verre intérieur en le tirant doucement vers le haut à l'arrière, en le déplaçant comme indiqué par les flèches (1).
2. Ensuite, tirez la partie avant du panneau de verre vers le haut (2). De cette façon, les quatre goujons attachés au panneau de

3. Retirez le panneau intermédiaire de verre en le soulevant vers le haut.



4. Nettoyez le panneau de verre extérieur et le panneau qu'on vient de retirer. Utilisez du papier essuie-tout. S'il y a des taches difficiles à nettoyer, utilisez une éponge humide et un détergent doux.

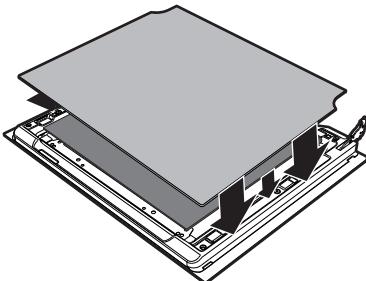


5. Réinsérez les panneaux de verre dans l'ordre inverse du retrait.



## Nettoyage et entretien

6. Repositionnez le panneau de verre interne. Assurez-vous de centrer et d'insérer les quatre goujons attachés au verre dans leurs rainures sur la porte en appliquant une légère pression.



### 3.3 Nettoyage de la cavité du four

Afin de conserver votre four dans les meilleures conditions possibles, nettoyez-le régulièrement après l'avoir laissé refroidir.

Évitez de laisser sécher les résidus d'aliments à l'intérieur de la cavité du four, car cela pourrait endommager l'émail.

Extrayez toutes les parties amovibles avant le nettoyage.

Pour un nettoyage plus facile, nous vous recommandons de retirer :

- la porte ;
- les cadres de support des grilles/lèchefrites ;
- guides amovibles, le cas échéant ;

- le joint.



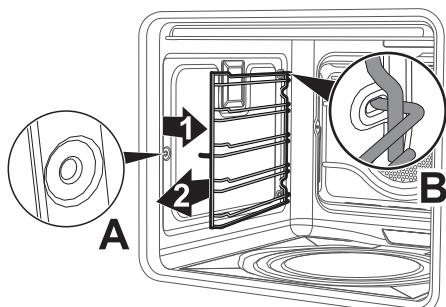
**REMARQUE :** Si vous utilisez des produits de nettoyage spécifiques, nous vous recommandons de faire fonctionner le four à la température maximale pendant environ 15 à 20 minutes pour éliminer tout résidu.

### Retrait des cadres des supports des grilles/lèchefrites

Le retrait des cadres de guidage facilite le nettoyage des parois du four. Cette opération doit être effectuée à chaque fois que vous utilisez le cycle de nettoyage automatique (uniquement sur certains modèles).

Pour enlever les glissières :

- Tirez le cadre vers l'intérieur du four pour le décrocher de son logement A, et glissez-le hors des rainures B à l'arrière.



- Une fois le nettoyage du four terminé, répétez les procédures indiquées ci-dessus pour repositionner les cadres de guidage.



## 3.4 Fonction Steam Clean (Nettoyage vapeur)



### PRÉCAUTION

Utilisation impropre

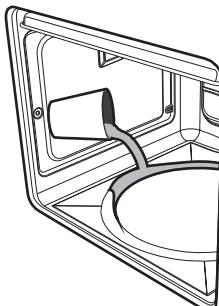
Risque d'endommagement  
des surfaces

- Retirer tous les résidus d'aliments ou les déversements importants des opérations de cuisson précédentes de l'intérieur du four.
- Exécuter les opérations de nettoyage du four à la vapeur que lorsque le four est froid.

### Opérations préliminaires

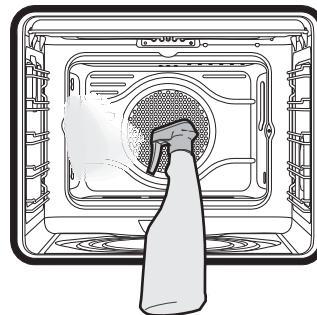
Avant de lancer la fonction de Nettoyage vapeur :

1. Enlevez complètement tous les accessoires de l'intérieur du four. La grille de protection supérieure peut rester à l'intérieur du four.
2. Verser approximativement 4 fl. oz. (120cc) d'eau au fond du four. S'assurer qu'elle ne déborde pas de l'intérieur.



3. Vaporiser une solution d'eau et de détergent vaisselle dans le four au moyen d'un nébuliseur.

Diriger le jet vers les parois latérales, vers le haut, le bas et le déflecteur.



FR



**REMARQUE :** Nous vous recommandons de vaporiser environ 20 fois, tout au plus.

4. Fermez la porte.

### Réglages Nettoyage vapeur

1. Placer le bouton de fonction sur la position NETTOYAGE VAPEUR et le bouton de température sur 150°F (65°C).
2. Régler un temps de cuisson de 45 minutes en utilisant l'horloge du programmateur.
3. À la fin du temps de cuisson, le temporisateur va arrêter les éléments de cuisson du four, le signal sonore va se déclencher.

### Fin de la fonction Nettoyage vapeur

1. Ouvrir la porte et agir sur les saletés les moins obstinées avec un chiffon humide.
2. Utilisez une éponge non abrasive avec des filaments en laiton pour enlever les dépôts durs.



# Nettoyage et entretien

3. En cas de résidus de graisse, utilisez les produits d'entretien de four spécifiques.
4. Retirez l'eau restante à l'intérieur du four.

Pour une hygiène améliorée et pour éviter que la nourriture ne soit affectée par les odeurs désagréables, nous recommandons de sécher le four à l'aide d'une fonction par convection à 300°F pendant environ 10 minutes.

## 3.5 Entretien extraordinaire

### Conseils d'entretien du joint

Le joint doit être souple et élastique.

- Pour garder les joints propres, utilisez une éponge non abrasive et de l'eau tiède.

### Remplacement de la lampe d'éclairage interne



#### AVERTISSEMENT

##### Danger d'électrocution

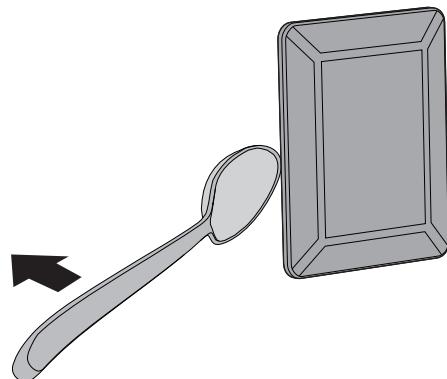
- Débrancher l'appareil.
- Utilisez des gants de protection.



**REMARQUE :** Le four est équipé de deux ampoules de 40 W.

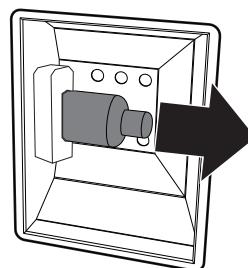
1. Enlevez complètement tous les accessoires de l'intérieur du four.
2. Retirez les supports des grilles/lèchefrites.

3. Utilisez un outil (par exemple une cuillère) pour retirer le couvercle de l'ampoule.



**REMARQUE :** Faites attention à ne pas rayer l'email de la cavité du four.

4. Desserrez et retirez l'ampoule.

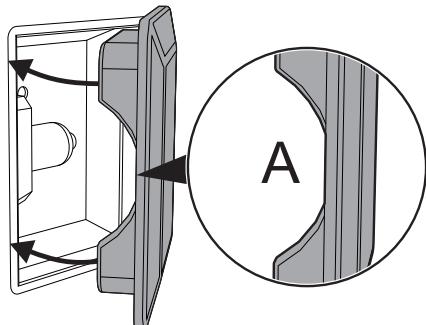


**REMARQUE :** Ne touchez pas à l'ampoule halogène avec les doigts ; la couvrir avec un chiffon isolant.

5. Remplacez l'ampoule par une ampoule similaire (40 W).



6. Remettez le couvercle en place.  
Laissez l'intérieur de la moulure  
de verre (A) face à la porte.



7. Appuyez fermement sur le  
couvercle pour qu'il adhère  
fermement au porte-ampoule.

