



|  |           |
|--|-----------|
| <b>1 Description</b>                       | <b>56</b> |
| 1.1 Description générale                   | 56        |
| 1.2 Table de cuisson                       | 57        |
| 1.3 Panneau de commandes                   | 58        |
| 1.4 Autres parties                         | 59        |
| 1.5 Accessoires disponibles                | 60        |
| <b>2 Utilisation</b>                       | <b>61</b> |
| 2.1 Instructions                           | 61        |
| 2.2 Utilisation des accessoires            | 63        |
| 2.3 Utilisation de la table de cuisson     | 64        |
| 2.4 Utilisation du four                    | 70        |
| 2.5 Horloge programmateur                  | 72        |
| 2.6 Utilisation de la sonde de température | 76        |
| 2.7 Conseils pour la cuisson               | 79        |
| <b>3 Nettoyage et entretien</b>            | <b>84</b> |
| 3.1 Instructions                           | 84        |
| 3.2 Nettoyage de la table de cuisson       | 85        |
| 3.3 Nettoyage de la cavité du four         | 88        |
| 3.4 Fonction Nettoyage vapeur              | 89        |
| 3.5 Entretien spécial                      | 90        |

## Définitions

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



### AVERTISSEMENT

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



### PRÉCAUTION

Ce symbole vous alertera de situations susceptibles de causer des blessures 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

# CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

### Remarque importante au client



**AVERTISSEMENT : Risque de basculement**

- Un enfant ou une personne adulte pourrait faire basculer la cuisinière et être tué.
- Vérifier que le dispositif anti-basculement ait été correctement installé et enclenché.
- S'assurer que le dispositif anti-basculement est ré-enclenché lorsque la cuisinière est déplacée.
- Ne pas mettre 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.



Ne pas essayer 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 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.

- Vérifier que l'installation et l'utilisation du support anti-basculement sont correctes. Incliner délicatement la cuisinière vers l'avant en la tirant par l'arrière pour s'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).
- Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
- Conserver ces instructions avec votre manuel du propriétaire pour une référence future.



## Déballage et installation

- Retirer 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 jamais laisser les enfants jouer avec le 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. S'assurer 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. Ne pas utiliser de fiche d'adaptateur, de rallonge électrique et ne pas retirer 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 États-Unis, procéder à l'installation conformément au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 / NPFA No.54,



## Consignes de sécurité importantes

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 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.

- Voir 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 pas toucher 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 pas toucher, ou ne pas laisser de vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces zones jusqu'à ce qu'elles 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. Ne pas entreposer 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 pas laisser 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 une grille complète avec une matière telle que 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.
- Ne pas utiliser d'eau ou de la farine sur des feux de graisse.



## Consignes de sécurité importantes

- Éteindre 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.
- Utiliser 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. Ne pas utiliser de serviettes ou de chiffons de grande taille.
- Ne pas mettre 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.
- Porter des vêtements appropriés - Des vêtements amples ou qui pendent ne devraient jamais être portés lorsqu'on utilise cet appareil. Ne pas laisser de vêtements ou d'autres matériaux inflammables venir en contact avec les surfaces chaudes.
- Ne pas tenter 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 chauffer les chambres.

### **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 être positionnée pour qu'elle ne dépasse pas d'autres aires de cuisson et soit vers l'intérieur.
- Utiliser 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 pas nettoyer et ne pas utiliser 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.

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. Éviter 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



## Consignes de sécurité importantes

grilles du four ou toute autre partie de l'appareil. Utiliser 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. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever des aliments ou de les replacer dans le four.
- Ne pas obstruer pas les conduites de ventilation du four. Toucher des surfaces dans cette zone lorsque le four est allumé peut provoquer de graves brûlures. Ne pas placer 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 - Toujours placer les grilles du four à la hauteur demandée 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.

Utiliser 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.

- Ne pas utiliser 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 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.
- Empêchez les feuilles d'aluminium et la sonde de température d'entrer en contact avec les 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 nettoyeurs et des aérosols pour la cuisine. Sachez que l'excès de résidus de nettoyeurs 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 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 pas toucher une ampoule de four chaude avec un chiffon humide. Cela pourrait causer la



## Consignes de sécurité importantes

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.

### 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 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.

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.

### Comment lire le manuel d'utilisation

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

#### Instructions



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

#### Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

#### Utilisation

Cependant, il n'y a aucune



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.

FR



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

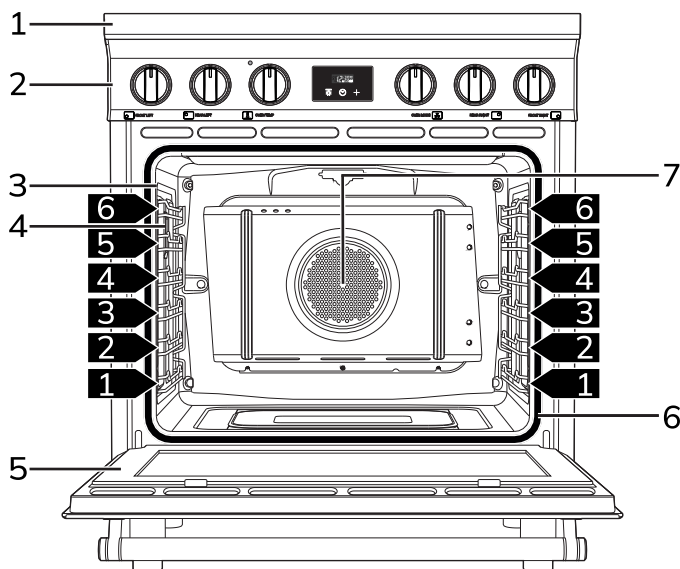
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.
  - Instructions d'utilisation individuelle.

**CONSERVER CES  
CONSIGNES**



## 1 Description

### 1.1 Description générale



1 Table de cuisson

2 Panneau de commandes

3 Prise pour sonde de température

4 Lampes d'éclairage du four

5 Porte

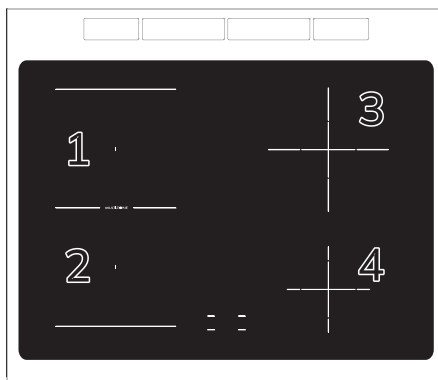
6 Joint

7 Ventilateur

**1,2,3...** Cadre de support pour  
grilles/lèche-frites



## 1.2 Table de cuisson



FR

| Zone              | Dimensions<br>H x L (mm - in)    | Puissance<br>maximale<br>absorbée (W)* | Puissance absorbée<br>dans la fonction<br>Rapide (W)* |
|-------------------|----------------------------------|--|---|
| 1 - 2 Zone simple | 205 x 210 - 8"1/16 x<br>8" 4/16  | 1850                                   | 3000  |
| 1 - 2 Zone double | 410 x 210 - 16"4/16<br>x 8"4/16  | 3700                                   | -   |
| 3                 | 210 x 210 - 8"4/16 x<br>8"4/16   | 2300                                   | 3700  |
| 4                 | 145 x 145 - 5"11/16<br>x 5"11/16 | 1400                                   | 2200  |

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



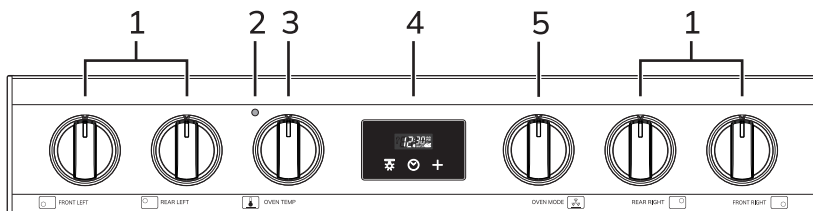
## Description

### Avantages de la cuisson par induction

**i** 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.

### 1.3 Panneau de commandes



#### 1 Boutons des zones de cuisson de la table de cuisson

Ils permettent d'allumer les zones de cuisson et de régler les niveaux de puissance.

Les marquages suivants apparaissent sur chaque bouton de la table de cuisson :

**OFF** position OFF de la zone de cuisson ;

**MELT, WARM, SIM** Faire fondre des aliments, les garder au chaud et les faire mijoter ;

**1 2..8 9** niveaux de puissance des zones de cuisson ;

**P** Mode Rapide.


Uniquement sur les boutons des zones de cuisson avant/arrière gauche :

**A-B** Fonctions Accélérateur de chauffage et Couplage ;

Uniquement sur les boutons des zones de cuisson avant/arrière droite :



**A** Fonction Accélérateur de chauffage ;

 Fonction verrouillage des commandes ;

## 2 Témoin lumineux du four chaud



### PRÉCAUTION

**Température élevée à l'intérieur du four.**

Le témoin lumineux s'allume pour indiquer que le four est chaud.

Chaque fois que le voyant lumineux s'allume, l'appareil émet un signal sonore.

En fonction de la température réglée (de **150 à 500°F**), il s'activera après environ 10 à 12 minutes de fonctionnement.

Il s'éteint lorsque la cavité du four est refroidie.



**REMARQUE :** En mode Gril, le voyant reste éteint. Il s'allume à la fin de la fonction pendant la phase de refroidissement pour indiquer que le four est encore chaud.

## 3 Bouton de température

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

## 4 Horloge programmeur

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.

## 5 Bouton des fonctions


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

### 1.4 Autres parties

#### Plaques de positionnement

L'appareil est équipé de supports de plaque permettant de positionner les lèchefrites et les grilles à des hauteurs différentes. Les hauteurs d'enfournement sont considérées de bas en haut (voir 1.1 Description générale).

#### Lumière interne

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

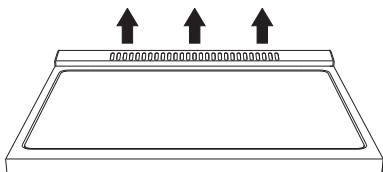
#### Ventilateur de refroidissement

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



## Description

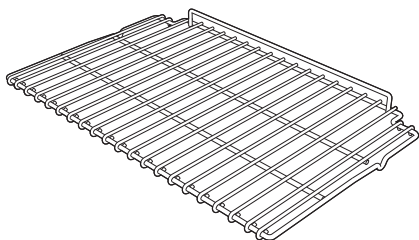
moment même après son extinction.



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

### 1.5 Accessoires disponibles

#### Grille



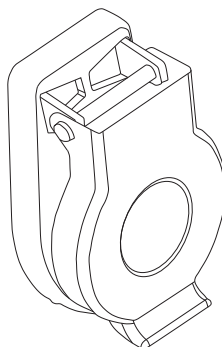
Utilisée pour contenir des récipients contenant des aliments à cuire.

#### 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 options et les fournitures peuvent être demandées aux Centres d'assistance autorisés. Utiliser uniquement les accessoires d'origine du fabricant.





## 2 Utilisation

### 2.1 Instructions



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

- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
- Protéger vos mains en portant des gants de four durant la manipulation des aliments à l'intérieur du four.
- Ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ne pas verser de l'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Garder 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, ouvrir la porte 5 cm pour quelques secondes, laisser sortir la vapeur, puis ouvrir complètement la porte.



**Température élevée à l'intérieur du four pendant l'utilisation**  
**Risque d'incendie ou d'explosion**

- Ne pas pulvériser de produits en aérosol à proximité de l'appareil.
- Ne pas utiliser ou ne pas laisser de matériau inflammable à proximité de l'appareil ou dans le compartiment de rangement.
- Ne pas utiliser de batterie de cuisine ou de récipients en plastique pour cuire des aliments.
- Ne pas mettre de boîtes ou récipients scellés dans le four.
- Retirer tous les bacs et les supports qui ne sont pas nécessaires pendant la cuisson.



# Utilisation



## 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, le placer de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.
- Ne pas placer de casseroles ou de plateaux directement sur le fond de la cavité du four.
- Ne pas poser de casseroles ni de lèchefrites directement sur la vitre interne du four lorsque la porte est ouverte.
- Ne pas verser 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, éliminer le liquide en excès de la table de cuisson.
- Utiliser uniquement des casseroles avec des bases parfaitement plates et lisses sur la table de cuisson.
- Éviter 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.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson comme surface de travail.



## Haute température

### Risque de brûlures

- Protéger vos mains avec des gants thermiques pendant leur utilisation.
- Ne pas toucher ou nettoyer 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 foncées.
- 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 pas toucher les surfaces de la table de cuisson.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant les opérations de cuisson qui pourraient libérer des graisses ou des huiles.



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

- Ne pas ouvrir 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.

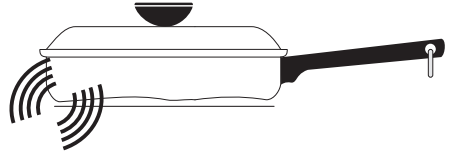
## Première utilisation de la cuisinière

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

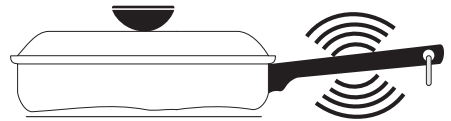
## Sons

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

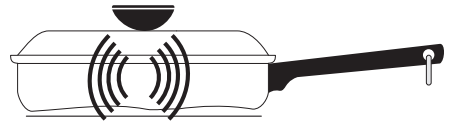
Ces sons ne sont pas inhabituels, en particulier à des réglages élevés.



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.

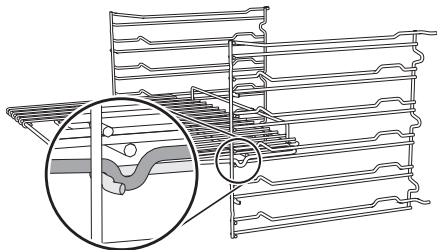
## 2.2 Utilisation des accessoires

Grilles et lèchefrites



# Utilisation

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

## 2.3 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 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. Faire 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

- Suivre 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 rapidement et uniformément.

### Terre cuite




- Suivre les consignes du fabricant.
- Utiliser des réglages de température basse.

## Acier émaillé de porcelaine ou fonte

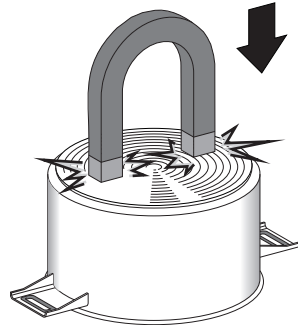
- Voir acier inoxydable ou fonte.

## 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.



FR



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



# Utilisation

petite que la zone elle-même, seule l'énergie nécessaire sera transmise.

## Dimension recommandée pour les casseroles

UTILISER UNE CASSEROLE DE LA DIMENSION APPROPRIÉE - Les zones de cuisson disponibles sur la table de cuisson à induction exigent l'utilisation d'une dimension de casserole RECOMMANDÉE à chaque emplacement. Nous vous recommandons d'utiliser une batterie de cuisine d'un diamètre permettant une cuisson efficace. Vous trouverez ci-dessous un tableau récapitulatif indiquant le diamètre recommandé de la batterie de cuisine pour chaque zone de cuisson.

| Zone | Mode zone de cuisson | Diamètre recommandé |
|------|----------------------|---------------------|
| 1-2  | Zone simple          | 205 mm - 8" 1 / 16  |
| 1-2  | Une seule zone avec  | 205 mm - 8" 1 / 16  |
| 1-2  | Zone double avec     | 400mm - 15" 3/4 *   |
| 3    | Zone simple          | 210 mm - 8" 4 / 16  |
| 4    | Zone simple          | 145 mm - 5" 11 / 16 |

\*cette mesure se réfère à la longueur d'une casserole allongée. Pour sa largeur, garder un maximum de 210 mm - 8" 4 / 16.

## 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 **H** apparaît sur l'écran.

| Régler le niveau de puissance | Durée de cuisson maximale en |
|-------------------------------|------------------------------|
| 1                             | 8                            |
| 2                             | 6                            |
| 3 - 4                         | 5                            |
| 5                             | 4                            |
| 6 - 7 - 8 - 9                 | 1 ½                          |
| P ( Mode Rapide)              | 10 minutes                   |

## 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.

## 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.

## Mise en marche des zones de cuisson

Pour allumer une zone de cuisson, il suffit d'enfoncer puis de tourner vers la gauche l'un des boutons de la zone de cuisson de la table de cuisson jusqu'à ce que le chiffre du niveau de puissance correspondant

apparaisse sur l'écran de la table de cuisson.

Pour éteindre la zone de cuisson, tourner le bouton correspondant sur la position **OFF (0)**.

## Niveaux de puissance

La puissance dans la zone de cuisson peut être ajustée à différents niveaux. Le tableau indique les niveaux appropriés pour les différents types de cuisson.

| Niveau de puissance  | Convient pour :   |
|--|---|
| 0  | Réglage OFF   |
| <br><b>MELT</b> | Faire fondre du beurre, du chocolat ou similaire.   |
| <br><b>WARM</b> | Chauffer des plats et darder de petites quantités d'eau bouillantes, des crevasses de jaune d'œuf ou de beurre.     |
| <br><b>SIM</b>  | Chauffer les aliments solides ou liquides, maintien de l'eau bouillante, décongeler les aliments surgelés, cuisiner |
| 1 - 2  | Cuisiner de petites quantités de nourriture   |
| 3 - 4  | Cuisson   |
| 5 - 6  | Cuisiner de grandes quantités de nourriture,  |
| 7 - 8  | Rôtir, frire avec de la farine  |
| 9  | Rôtir   |
| P*   | Rôtir / brunir, cuisiner (puissance maximale)   |

\* voir mode Rapide



# Utilisation

## Chaleur résiduelle



### Utilisation impropre Risque de brûlures

- Surveiller attentivement les enfants car ils ne peuvent pas voir facilement l'indicateur de chaleur résiduelle. Les zones de cuisson restent chaudes pendant un certain temps, même après avoir été éteintes. S'assurer que les enfants ne touchent jamais à la table de cuisson.

Si la zone de cuisson est encore chaude après avoir été éteinte, le symbole **H** s'affichera à l'écran. Le symbole disparaît lorsque la température descend en dessous de 60°C.

## Mode Rapide



**REMARQUE :** Cette fonction vous permet d'utiliser la puissance maximale possible pour une zone de cuisson

Après avoir activé la zone de cuisson souhaitée :

1. Enfoncer un bouton de zone de cuisson et le tourner à fond jusqu'au niveau **9**.
2. Tourner à nouveau le bouton sur la position **P**.
3. le symbole **P** disparaîtra de l'écran.

Pour désactiver le mode Rapide, amener simplement le bouton en

position **OFF** ou sélectionner un autre niveau de puissance.



**REMARQUE :** Après 10 minutes de fonctionnement en mode Rapide, la table de cuisson amène automatiquement la puissance au niveau **9**.

## Fonction Accélérateur de chauffage

Cette fonction vous permet d'amener la zone de cuisson au niveau de puissance sélectionné plus rapidement que lors de la sélection du niveau de puissance.

Pour activer la fonction Accélérateur de chauffage :

1. Appuyer sur un bouton d'une zone de cuisson et le maintenir enfoncé.
2. Maintenir le bouton enfoncé et le tourner e dans le sens anti-horaire sur la position **A** ou **A-B** jusqu'à ce que le symbole **A** apparaisse sur l'afficheur de la zone de cuisson correspondante (un bip sera émis).
3. Maintenir le bouton enfoncé et sélectionner le niveau de puissance requis dans les 3 secondes. L'afficheur de la zone de cuisson correspondante indiquera **A** et le numéro du





niveau de puissance sélectionné en alternance.



**REMARQUE :** Une fois le niveau de puissance sélectionné atteint, la fonction Accélérateur de chauffage sera désactivée (le symbole **A** disparaîtra) et le niveau de puissance restera celui sélectionné.

Vous pouvez augmenter le niveau de puissance à tout moment. Le temps d'« accélération » sera modifié automatiquement.

Pour désactiver la fonction Accélérateur de chauffage, amener simplement le bouton en position **OFF** ou sélectionner un niveau de puissance inférieur.

## Fonction Couplage



- Cette fonction est uniquement disponible pour les zones n° 1 et n° 2. Toutes les autres combinaisons de zones ne sont pas autorisées.
- Lorsque la fonction Couplage est activée, il n'est pas possible d'activer le mode Rapide.
- Pour activer la fonction, effectuer rapidement la séquence de réglage.

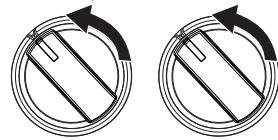
La fonction Couplage vous permet de contrôler simultanément deux zones de cuisson. Cette fonction est utile lorsque vous cuisinez avec une

batterie de cuisine oblongue telle que des rôtisseries ou des bouilloires à poisson, ou lorsque vous cuisinez avec deux casseroles en même temps.

Pour activer la fonction Couplage :

1. Appuyer et tourner en maintenant enfoncés les boutons avant et arrière gauche dans le sens anti-horaire sur les positions

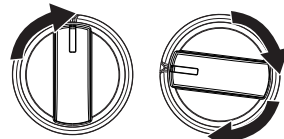
**A-B** (un bip court sera émis) puis remettre en position **OFF**:



FRONT LEFT

REAR LEFT

2. Appuyer et tourner le bouton de la zone de cuisson arrière gauche jusqu'à atteindre le niveau de puissance **9** (un long bip sera émis).



FRONT LEFT

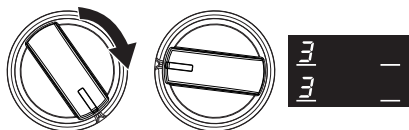
REAR LEFT

Les deux afficheurs de la zone de cuisson indiquent maintenant le niveau **0** et des points rouges clignotants apparaissent sur tous les afficheurs. La fonction Couplage est maintenant activée. Vous pouvez contrôler les deux zones couplées à l'aide du bouton de zone



# Utilisation

de cuisson avant gauche ou arrière droit.





Pour désactiver la fonction Couplage, amener les deux boutons en position **OFF**.

## Fonction verrouillage des commandes

Le verrouillage de commandes est un dispositif qui protège l'appareil contre toute utilisation accidentelle ou inappropriée. Seuls les boutons de la zone de cuisson seront verrouillés.

1. Lorsque toutes les zones de cuisson sont éteintes, tournez les deux manettes correspondantes à la zone avant droite et arrière droite sur la position **A**.


2. Maintenez les manettes tournées

jusqu'à ce que les symboles  s'affichent (deux bips courts seront émis entre-temps et le symbol  apparaît sur les écrans).

3. Relâchez les manettes.

Pour désactiver le verrouillage des commandes, répétez les opérations décrites précédemment jusqu'à ce que les symboles  disparaissent.



- Après environ 10 secondes sans interagir avec les boutons de la table de cuisson, les afficheurs de la zone de cuisson s'éteignent. Pour vérifier si le verrouillage des commandes est activé ou non, essayer simplement d'allumer n'importe quelle zone de cuisson.
- Si les boutons sont maintenus en position **A** pendant plus de 30 secondes lorsque la fonction de verrouillage des commandes est activée, le message d'erreur  apparaît sur les écrans. Relâchez les boutons pour éliminer le message.

## 2.4 Utilisation du four



### AVERTISSEMENT

#### Risque d'incendie

- Garder la porte du four fermée lorsque l'appareil est utilisé.



**REMARQUE :** S'il n'est pas alimenté, le ventilateur de refroidissement ne fonctionnera pas. Ne jamais essayer d'allumer le four manuellement.

Pour mettre le four en marche :



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**.

## 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.

### 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 sandwiches 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.



# Utilisation

## 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 (voir « Fonction Nettoyage vapeur »).

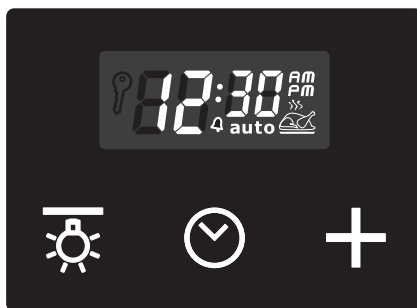
## DÉCONGÉLATION (Rapide)

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

## 2.5 Horloge programmeur



Touche diminution de la valeur



Touche horloge



Touche augmentation de la valeur



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



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.
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.



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



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. Utiliser 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



# Utilisation

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.

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

## Cuisson minutée



**i** 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. Utiliser 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.
7. Appuyer sur la touche de l'horloge  pour rétablir l'horloge programmeur.

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



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.

une autre tonalité de sonnerie

(**ton1** ou **ton3**).

FR

## 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 **PM** 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 **ton2** apparaît à l'écran.
3. Appuyer sur la touche diminution de la valeur **-** pour sélectionner



# Utilisation

## 2.6 Utilisation de la sonde de température



### Température élevée de la sonde de température

#### Risque de brûlures

- Ne pas toucher la tige ou la pointe de la sonde après l'avoir utilisée.
- Porter 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.
- Ne pas utiliser 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.

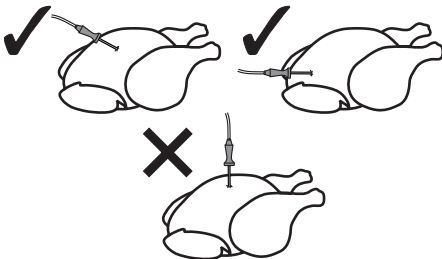




La sonde permet en effet de cuire les aliments à la perfection car elle surveille avec précision la température de base des aliments. La température de base des aliments est mesurée par un capteur situé à la pointe de la sonde.

## Positionnement de la sonde

1. Placer les aliments sur le lèche-frites.
2. Insérer 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. S'assurer qu'elle ne touche pas le lèche-frites situé en dessous et qu'elle ne dépasse pas de l'aliment.



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. (voir Chap. 2.7).

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

### Avec préchauffage :

1. Régler la cuisson manuelle (voir « 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**

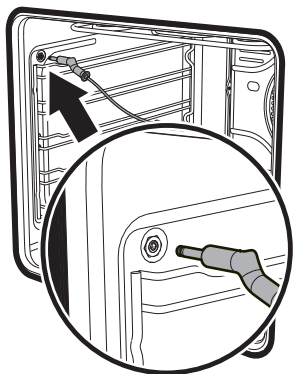
- Porter des gants de four lorsqu'on manipule la sonde de température.



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.



# Utilisation



4. Fermer la porte.
5. Appuyer sur la touche pendant quelques secondes ; Appuyer de nouveau sur la touche . La température cible par défaut 176°F (80°C) est indiquée sur l'écran et le symbole **auto** clignote.
6. Utiliser les boutons et pour régler la température cible à une valeur comprise entre le minimum et le maximum.



Si les boutons et ne sont pas enfoncés dans un délai d'environ 2 secondes, l'écran affiche la température réelle à l'intérieur du four.

7. Attendre quelques secondes, puis appuyer sur le bouton 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. Ouvrir 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 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 (voir « Utilisation du four »).



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










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



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



Lorsque la cuisson avec la sonde de température est en cours, les touches  et  sont désactivées.

1. Appuyer sur la touche  et la maintenir enfoncée pour activer le minuteur ; appuyer sur  à nouveau pour afficher la température cible et utiliser les touches  et  pour la régler pendant la cuisson.
2. Appuyer à nouveau sur  ou attendre 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 programmeur pour arrêter le signal sonore.
2. Ouvrir la porte.
3. Enlever la sonde de l'aliment et la débrancher.
4. Enlever tous les accessoires du four.

5. S'assurer que le couvercle de protection est correctement fermé.

## 2.7 Conseils pour la cuisson

### Conseils généraux

- Utiliser 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.
- Retourner les aliments pour faire dorer les deux côtés.
- Utiliser 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, poursuivre 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, préchauffer 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 assaisonner avant la cuisson. Les aliments doivent être recouverts d'huile ou de beurre fondu avant la cuisson.
- Utiliser 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.
- Vérifier si le gâteau est cuit à l'intérieur : à la fin de la cuisson, piquer 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, réduire 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, ouvrir la porte une ou deux fois pendant la cuisson.

## Conseils pour cuisiner sur deux grilles :

- Utiliser une fonction par convection pour obtenir une cuisson uniforme sur toutes les niveaux. Utiliser 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, placer les moules/casseroles au centre des grilles et s'assurer que leur largeur/diamètre ne dépasse pas 11".
- Positionner 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 cuisson sur deux niveaux sont les fonctions **CONV**.

## Conseils pour la décongélation et le levage

- Positionner les aliments congelés dans un récipient sans couvercle et hors de l'emballage au premier niveau du four.
- Éviter de superposer les aliments.
- Pour décongeler la viande, utiliser 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, décongeler 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.
- Utiliser de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- Retirer tous les bacs et les supports qui ne sont pas nécessaires pendant la cuisson.
- Arrêter 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.

- Réduire au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Garder 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

Preh = préchauffage

Glissière = position à partir du bas

| Mets                                | Poids (kg) | Glissière | Fonction          | Preh | Température (°C) | Temps (minutes) |
|-------------------------------------|------------|-----------|-------------------|------|------------------|-----------------|
| <b>VIANDE</b>                       |            |           |                   |      |                  |                 |
| Poulet rôti                         | 1,2        | 2 - 3     | CUISSON PAR CONV. | Oui  | 450              | 65 - 70         |
| Longe rôtie*                        | 1,5        | 2 - 3     | CUISSON PAR CONV. | Oui  | 430              | 65 - 75         |
| *dans une casserole sur une grille. |            |           |                   |      |                  |                 |
| <b>DESSERT</b>                      |            |           |                   |      |                  |                 |
| Gâteau blanc <sup>1</sup>           | 1,0        | 3         | CUISSON           | Oui  | 350              | 28 - 30         |



# Utilisation

|                                  |      |                       |   |                      |     |           |         |
|----------------------------------|------|-----------------------|---|----------------------|-----|-----------|---------|
| Biscuits <sup>2</sup>            | n°9  | 55 g chacun.          | 2 | CUISSON<br>PAR CONV. | Oui | 450       | 10 - 13 |
| Biscuits au sucre <sup>2</sup>   | n°9  | 15 g chacun.          | 2 | CUISSON<br>PAR CONV. | Oui | 350       | 7 - 8   |
| Tarte aux<br>pommes <sup>3</sup> | 1,7  | 1,1 pomme<br>0,6 pâte | 3 | CUISSON              | Oui | 350 - 375 | 55 - 65 |
| Cupcakes <sup>4</sup>            | n°12 | 50 g chacun.          | 3 | CUISSON              | Oui | 350 - 370 | 25 - 30 |

<sup>1</sup> dans moule à gâteau Ø 26 cm.      <sup>3</sup> dans moule à gâteau Ø 23/25 cm.  
<sup>2</sup> plateau plat de 33 cm de largeur sur grille.      <sup>4</sup> dans moule à muffins sur grille de four.

| GRILS                                     |     |   |   |      |     |   | Côté<br>1 | Côté<br>2 |
|---|-----|---|---|------|-----|---|-----------|-----------|
| Hamburger*                                | n°4 | 140 g cha-<br>cun.<br>épaisseur 1<br>cm | 5 | GRIL | 15' | - | 9         | 6         |
| Saucisses*<br>couper et ouvrir en<br>deux | n°6 | 180 g chacun.                           | 4 | GRIL | 15' | - | 15        | 9         |

\* nourriture sur grille avec récipient en dessous.

| LÉGUMES                    |     |  |       |                      |     |     |         |  |
|----------------------------|-----|--|-------|----------------------|-----|-----|---------|--|
| Pommes de terre<br>rôties* | 0,7 |  | 2 - 3 | CUISSON<br>PAR CONV. | Oui | 450 | 45 - 50 |  |

\* dans plaque d'aluminium 28 x 30.

| PÂTES FRAÎCHES |           |  |   |                      |     |     |         |  |
|----------------|-----------|--|---|----------------------|-----|-----|---------|--|
| Pizza*         | 0,5 - 0,6 |  | 2 | CUISSON<br>PAR CONV. | Oui | MAX | 11 - 14 |  |

\* dans une plaque de cuisson à bord bas Ø 28/30 cm.

| POISSON FRAIS |     |  |       |                      |     |     |         |  |
|---------------|-----|--|-------|----------------------|-----|-----|---------|--|
| Daurade*      | 0,6 |  | 2 - 3 | CUISSON<br>PAR CONV. | Oui | 400 | 25 - 30 |  |

\* dans une casserole sur une grille.

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

## Sonde de température - tableau d'information sur la cuisson

| Type et coupe de viande  | Température cible<br>(°C) | Température cible<br>(°F) |
|--------------------------|---------------------------|---------------------------|
| <b>Bœuf</b>              |                           |                           |
| Rôti de bœuf : saignant  | 50 - 53                   | 122 - 127                 |
| Rôti de bœuf : moyen     | 55 - 58                   | 131 - 136                 |
| Rôti de bœuf : bien cuit | 65 - 70                   | 149 - 158                 |
| Côte de bœuf : saignant* | 50                        | 122                       |



|                           |    |     |
|---------------------------|----|-----|
| Côte de bœuf : moyen*     | 58 | 136 |
| Côte de bœuf : bien cuit* | 70 | 158 |

## Porc

|             |         |           |
|-------------|---------|-----------|
| Longe rôtie | 80 - 85 | 176 - 185 |
| Épaule      | 80 - 85 | 176 - 185 |
| Saucisses** | 75 - 80 | 167 - 176 |

## Veau

|              |         |           |
|--------------|---------|-----------|
| Rôti de veau | 75 - 80 | 167 - 176 |
|--------------|---------|-----------|

## Volailles

|                                    |         |           |
|------------------------------------|---------|-----------|
| Poulet entier                      | 80 - 85 | 176 - 185 |
| Dinde entière                      | 80 - 85 | 176 - 185 |
| Rôti de dinde (entier ou poitrine) | 80 - 85 | 176 - 185 |

## Agneau

|                                    |         |           |
|------------------------------------|---------|-----------|
| Gigot d'agneau avec os (saignant)  | 65      | 149       |
| Gigot d'agneau avec os (bien cuit) | 75 - 80 | 167 - 176 |

## Cuisson lente

|                                   |         |           |
|-----------------------------------|---------|-----------|
| Bœuf / rôti de bœuf : saignant*** | 50 - 54 | 122 - 129 |
| Bœuf / rôti de bœuf : moyen***    | 55 - 60 | 131 - 140 |

\* Les temps de cuisson varient en fonction de l'épaisseur du

\*\* Pour les saucisses, il est recommandé de sélectionner une fonction appropriée pour qu'elles soient bien grillées à

\*\*\* Il est recommandé de faire dorer la viande de chaque côté dans une poêle pendant quelques minutes avant de



## 3 Nettoyage et entretien

### 3.1 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

- Ne pas utiliser de jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser 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).
- Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (par ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- Ne pas utiliser ni matériaux rêches 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.
- Ne pas obstruer 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, les nettoyer régulièrement





après chaque utilisation. Les laisser refroidir d'abord.

## Nettoyage Journalier Régulier

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

Verser le produit sur un chiffon humide et le passer sur la surface, rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou en microfibre.

## Taches d'aliments ou résidus

Ne pas utiliser d'éponges en acier ni de racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.

Utiliser les produits normalement préconisés et non abrasifs en servant d'ustensiles en bois ou en plastique au besoin. Rincer et essuyer soigneusement avec un chiffon doux ou en microfibre.

Éviter 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.

## 3.2 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, enlever 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 :** Ne pas utiliser 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.

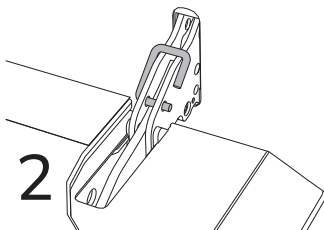
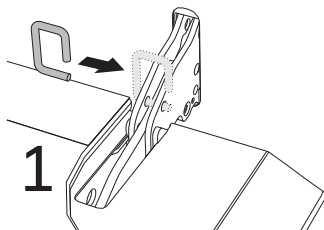
### Enlèvement de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage, nous vous recommandons de retirer la

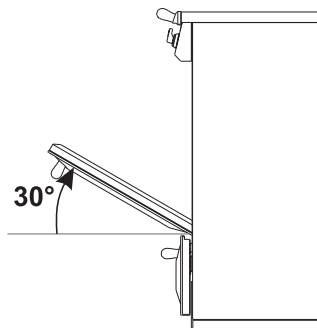
porte et de la placer sur une serviette.

Pour démonter la porte, procéder comme suit :

1. Ouvrir complètement la porte et introduire les deux pivots dans les trous des charnières, indiqués sur l'image.

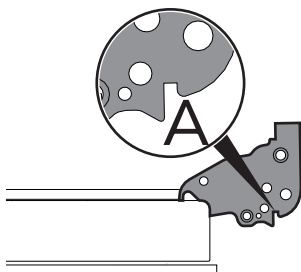


2. Saisir la porte des deux côtés avec les deux mains, la soulever vers le haut en formant un angle d'environ 30° et la extraire.



3. Pour remonter la porte, introduire les charnières dans les fentes prévues à cet effet sur le four en

s'assurant que les rainures **A** soient complètement posées contre les fentes. Abaisser la porte puis, après l'avoir positionnée, sortir les pivots des trous des charnières.



## Nettoyage de la vitre de la porte du four

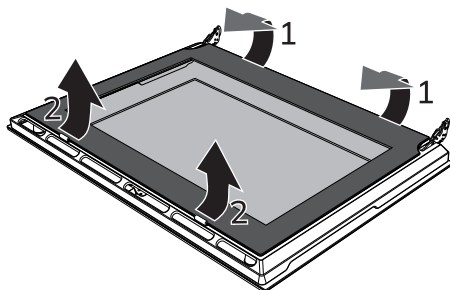
La vitre de la porte du four devrait toujours être gardée entièrement propre. Utiliser du papier absorbant de cuisine. En cas de saleté résistante, laver avec une éponge humide et un détergent normal.

## Enlèvement des panneaux de verre intérieurs

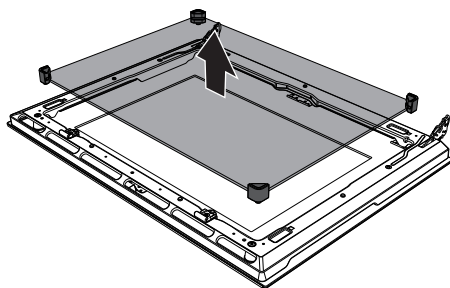
Pour faciliter le nettoyage, les panneaux de verre intérieurs de la porte peuvent être démontés.

1. Retirer 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, tirer la partie avant du panneau de verre vers le haut (2). De cette façon, les quatre goujons attachés au panneau de verre sont libérés de leurs rainures dans la porte.
3. Retirer le panneau intermédiaire de verre en le soulevant vers le haut.

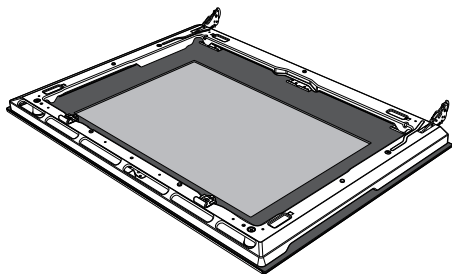


4. Nettoyer le panneau de verre extérieur et le panneau qu'on vient de retirer. Utiliser du papier essuie-tout. S'il y a des taches difficiles à nettoyer, utiliser une

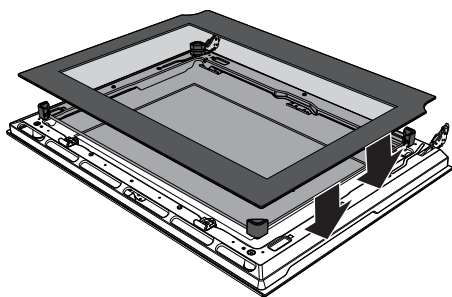


# Nettoyage et entretien

éponge humide et un détergent doux.



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



6. Remettre en place le panneau de verre interne. S'assurer 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, le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir.

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

Extraire toutes les parties amovibles avant le nettoyage. Pour un nettoyage plus facile, nous vous recommandons de retirer :

- la porte ;
- les supports des grilles/lèche-frites ;
- 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.

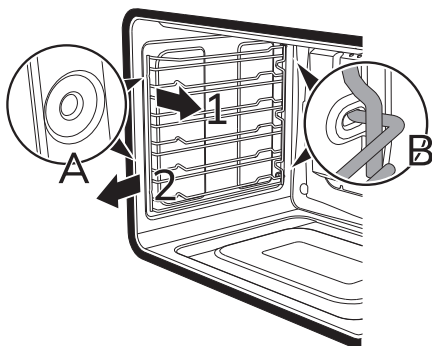
### Retirer les supports des pour grilles/lèche-frites.

Le retrait des cadres de guidage facilite le nettoyage des parois du four.

Pour enlever les glissières :

- Tirer le cadre vers l'intérieur du four pour le décrocher de son logement A, et le glisser hors des

rainures **B** à l'arrière.



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

## 3.4 Fonction Nettoyage vapeur



**PRÉCAUTION**  
Utilisation impropre  
Risque d'endommagement  
des surfaces

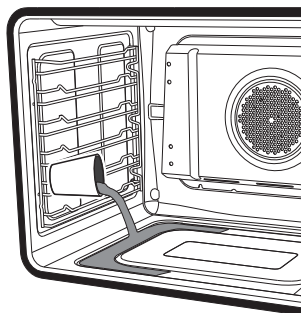
- Retirer tous les résidus d'aliments ou les déversements importants des opérations de cuisson précédentes de l'intérieur du four.
- Exécuter les opérations de nettoyage du four à la vapeur que lorsque le four est froid.

### Opérations préliminaires

Avant de lancer la fonction de Nettoyage vapeur :

1. Enlever 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. (120 cc) 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.



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

4. Fermer 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 programmeur.
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.



## Nettoyage et entretien

2. Utiliser une éponge non abrasive avec des filaments en laiton pour enlever les dépôts durs.
3. En cas de résidus de graisse, utiliser les produits d'entretien de four spécifiques.
4. Retirer 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 spécial

#### Conseils d'entretien du joint

Le joint doit être souple et élastique.

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

#### Remplacement de la lampe d'éclairage interne



#### AVERTISSEMENT

##### Danger d'électrocution

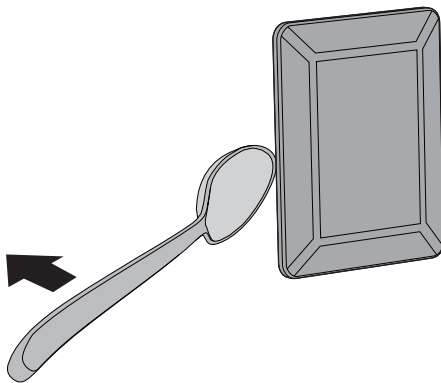
- Débrancher l'appareil.
- Utiliser des gants de protection.



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

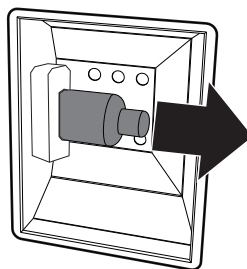
1. Enlever complètement tous les accessoires de l'intérieur du four.
2. Retirer les supports des pour grilles/lèche-frites.

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



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

4. Desserrer et retirer l'ampoule.

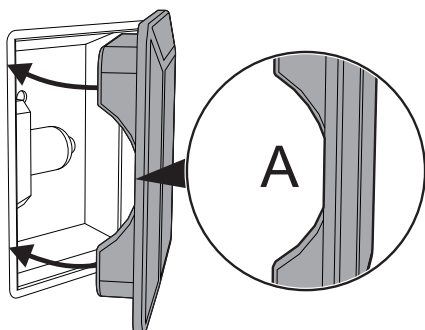


Ne pas toucher à l'ampoule halogène avec les doigts ; la couvrir avec un chiffon isolant.

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



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



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

PAGE LAISSÉE INTENTIONNELLEMENT VIDE