



STOVES

MADE BETTER

RICHMOND, PRECISION & STERLING DELUXE

Manuel utilisateur - TCH & RTY EI (100-110 cm)

PAYS DE DESTINATION :

GB - Grande Bretagne	
IE - Irlande	
DE - Allemagne	
ES - Espagne	
FR - France	✓
IT - Italie	
PL - Pologne	
NL - Pays-Bas	
BE - Belgique	✓
SE - Suède	
CN - Chine	
NZ - Nouvelle-Zélande	
AU - Australie	

POUR CONTACTER STOVES À PROPOS DE VOTRE APPAREIL, VEUILLEZ APPELER :

	Service d'assistance téléphonique 04 88 78 59 59 BE +32 (0) 9 210 02 11 En cas de problème en France
	Pièces-Détachées 04 88 78 59 59 BE +32 (0) 9 210 02 11
	Pour nous contacter par courriel : direction@glendimplex.fr
	D'autres informations d'ordre général et concernant les pièces de rechange et l'entretien sont disponibles sur notre site Web : www.stoves-france.fr BE www.stoves.eu

Les appels sont facturés au tarif de base. Veuillez vérifier auprès de votre fournisseur de services téléphoniques pour les frais exacts.

Pour l'enregistrement, veuillez remplir le formulaire fourni, puis vous enregistrer en ligne ou par téléphone. Pour lire les conditions générales complètes de la garantie du fabricant, veuillez consulter le site Web ci-dessus. Vous pouvez, en outre, décider de prolonger cette garantie. Un dépliant décrivant la procédure est joint à votre appareil.

En raison de notre politique de développement et d'amélioration constants, nous ne pouvons pas garantir la stricte exactitude de toutes nos illustrations et spécifications. Des modifications peuvent avoir été apportées après la publication.

**Glen Dimplex France, 12 Bd du Mont d'Est, 7-10
Porte de Neuilly, 93160 Noisy le Grand, La France**

SOMMAIRE

INTRODUCTION	4
SÉCURITÉ	5
DÉCOUVRIR LE PRODUIT	8
UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	11
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON À COMMANDES TACTILES	12
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON À MOLETTE (RTY)	21
UTILISATION DU GRIL	28
UTILISATION DU FOUR DU HAUT	29
UTILISATION DU FOUR NUMÉRIQUE	31
UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE	35
UTILISATION DU FOUR - CUISSON LENTE	38
GUIDE DE CUISSON	41
GUIDE DE BOULANGERIE	44
GUIDE DE RÔTISSERIE	50
GUIDES ET GLISSIÈRES DE PLATEAU	52
FONCTIONNALITÉS SUPPLÉMENTAIRES	55
NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	56
DONNÉES TECHNIQUES	57

INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi cet appareil fabriqué en Angleterre.

Ce guide de l'utilisateur est conçu pour vous aider à utiliser votre nouveau produit.

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation avant de commencer à utiliser votre appareil, nous nous sommes appliqués à répondre à toutes les questions pour vous fournir autant d'assistance que possible.

Les informations générales, pièces de rechange et informations sur l'entretien sont disponibles sur notre site web.

Si vous avez des questions qui ne sont pas abordées dans ce mode d'emploi, veuillez nous contacter (vous pouvez trouver les coordonnées sur la page de couverture).

DIRECTIVES EUROPÉENNES

En tant que producteur et fournisseur d'appareils de cuisson, nous sommes déterminés à protéger l'environnement en nous conformant avec la directive DEEE. Tous nos produits électriques sont étiquetés en conséquence avec le symbole de la poubelle barrée d'une croix. Elle indique que ces produits doivent être rapportés à un des points de collecte reconnus, tels que des déchetteries/centres de recyclage locaux, afin d'être recyclés.

Cet appareil est conforme aux directives européennes communautaires (CE) en matière d'appareils à usage domestique et d'appareils électriques et à gaz similaires, le cas échéant.

Cet appareil est conforme à la directive européenne portant les exigences d'écoconception pour les produits liés à l'énergie. Notre politique a pour objectif le développement et l'amélioration continus et, par conséquent, nous ne pouvons pas garantir la stricte exactitude de toutes nos illustrations et spécifications - des modifications peuvent avoir été apportées postérieurement à la publication.

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE



Une partie de l'emballage fourni avec l'appareil peut être recycle. Veuillez placer l'emballage dans le container approprié a votre centre local d'élimination des déchets.

SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT

- ⚠ Ne posez jamais d'objets directement sur la base du four, ou ne la couvrez jamais avec du papier, car cela peut entraîner la surchauffe de la pièce.
- ⚠ Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être éloignés.
- ⚠ Ne placez pas d'objets sur ou contre le produit.
- ⚠ Éteignez toujours votre produit et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- ⚠ Bien que toutes les précautions ont été prises pour faire en sorte que cet appareil ne comporte pas d'arêtes vives, nous vous recommandons de porter des gants de protection lorsque vous installez et déplacez cet appareil. Cela permettra d'éviter les blessures.
- ⚠ L'appareil devra être branché sur un disjoncteur assurant la coupure sur chacun des pôles avec une distance de séparation entre les contacts de 3 mm au minimum.
- ⚠ La connexion doit être réalisée à l'aide d'un câble souple adapté à une température minimale de 70 °C.
- ⚠ N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur sur les cuisinières, plaques chauffantes ou fours.
- ⚠ Des objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la plaque chauffante, puisqu'ils peuvent devenir brûlants.
- ⚠ Si votre appareil est équipé d'un couvercle, ne rien poser dessus. Laissez la surface de la plaque chauffante refroidir avant de fermer le couvercle.
- ⚠ Après utilisation, servez-vous de la commande de l'élément de cuisson pour l'arrêter et ne pas utiliser le détecteur de casserole pour arrêter la plaque.
- ⚠ Pour éviter toute décharge électrique, assurez-vous que l'appareil est mis hors tension avant de remplacer la lampe.
- ⚠ L'appareil n'a pas été conçu pour être contrôlé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande séparé.
- ⚠ L'utilisation sans surveillance de cette plaque de cuisson pour préparer des repas contenant de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et entraîner un incendie.
- ⚠ Ne tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, commencez par éteindre l'appareil et étouffez la flamme à l'aide d'un couvercle ou d'un linge mouillé.
- ⚠ Risque d'incendie : Ne rangez pas des objets sur les surfaces de cuisson.
- ⚠ Servez-vous uniquement des protections de plaques chauffantes conçues et recommandées par le fabricant dans le mode d'emploi de la cuisinière ou celles incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections de plaque chauffante inadéquates peut provoquer des accidents.
- ⚠ Si la cuisinière est placée sur une base, des mesures doivent être prises pour empêcher qu'elle ne glisse dessus.

- ⚠ Le processus de cuisson doit être supervisé, même de courte durée.
- ⚠ Cet appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter la surchauffe.
- ⚠ Assurez-vous que les rayonnages sont correctement installés. Voir les sections sur les glissières et l'emplacement de l'étagère dans ce livre.
- ⚠ Cet appareil est seulement destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, chauffage des pièces habitables par exemple.
- ⚠ Lorsqu'un air chaud humide (créé par le processus de cuisson) rencontre une surface plus froide telle qu'une porte de four, la condensation est normale, en particulier lors de la cuisson d'aliments à haute teneur en humidité à basse température.

Pour minimiser cet effet,


- préchauffez le four avant de mettre les aliments dans le four.
 - Couvrez la nourriture que vous cuisinez.
 - Dans la mesure du possible, cuisez les aliments à haute teneur en humidité à des températures plus élevées.
 - Ne laissez pas les aliments refroidir dans le four.
- ⚠ **Avertissement !** Si la surface de l'appareil se fissure, éteignez-le pour éviter toute électrocution.
- ⚠ **Avertissement !** L'appareil et ses composants accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés de façon continue.

- ⓘ **Remarque!** La cuisson automatique produira normalement de la condensation lors du refroidissement alors que les aliments sont toujours à l'intérieur.

PRÉCAUTION


- ⚠ L'appareil et ses composants accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation, évitez de toucher. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés de façon continue. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou manquent d'expérience et de connaissances si elles ont été formées ou encadrées pour son utilisation en toute sécurité, et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas prendre cet appareil pour un jouet. Le nettoyage et l'entretien utilisateur de cet appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- ⚠ N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou couteaux racleurs pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent en rayer la surface pouvant entraîner l'éclatement de la vitre.
- ⚠ Cette plaque à induction est conforme aux normes EMC et EMF applicables. Par conséquent, elle ne devrait pas interférer avec d'autres appareils électroniques. Les personnes équipées d'un stimulateur cardiaque ou de tout autre implant électrique doivent clarifier avec leur médecin ou le producteur de l'implant, si leur implant est adéquat et sûr. Placez les casseroles dans la partie centrale des zones de cuisson. La Fédération Française de Cardiologie fournit des conseils supplémentaires concernant l'utilisation de plaques à induction lorsqu'un stimulateur cardiaque est implanté.

CONSIGNE DE SÉCURITÉ CONTRE LES INCENDIES


 Si un feu se déclare dans la cuisine, ne prenez aucun risque, faites sortir tout le monde de la maison et appelez les pompiers.


Si vous avez un feu électrique dans la cuisine :


1. Débrancher la prise ou couper le courant au niveau du disjoncteur, ceci peut suffire à arrêter immédiatement le feu.
2. Atténuer le feu avec une couverture antifeu, ou utiliser un extincteur à poudre ou au dioxyde de carbone.

 Rappelez-vous : ne jamais utiliser d'eau sur un feu électrique ou d'huile de cuisson.

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ


 L'entretien technique ne pourra être effectué que par du personnel autorisé.

 NE PAS faire fonctionner l'appareil si le panneau en verre n'est pas parfaitement en place.

 Il existe un risque de décharge électrique, vérifiez toujours que vous avez éteint et débranché votre appareil avant de commencer. Laissez toujours l'appareil refroidir avant de changer l'ampoule.

 Ne modifiez, en aucune façon, les panneaux extérieurs de cet appareil.

 Cet appareil doit être raccordé à la terre.

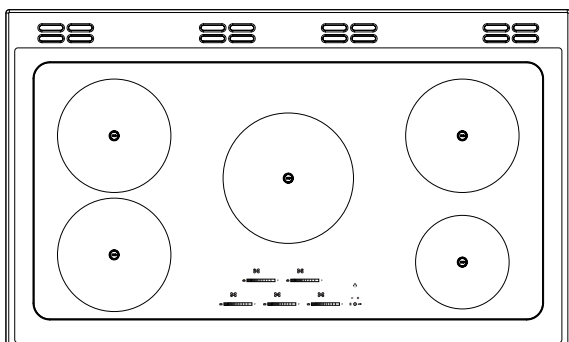
 L'appareil ne devrait jamais être débranché de l'alimentation principale en cours d'utilisation, car cela affecterait gravement la sécurité et la performance, eu égard, en particulier, à l'élévation des températures qui ne fonctionneront pas correctement. De par sa conception, le ventilateur de refroidissement (s'il est installé) se met en marche une fois le bouton de commande positionné sur arrêt.

DÉCOUVRIR LE PRODUIT

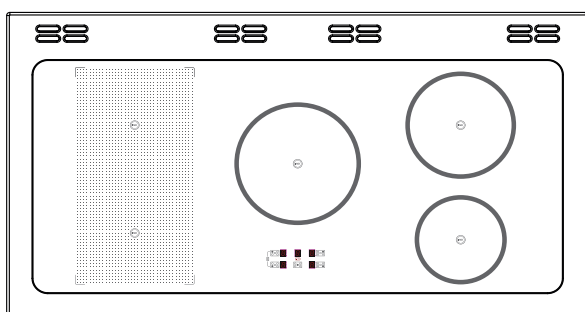
i Remarque : La présentation de l'appareil peut varier en fonction du modèle.

PLAQUE CHAUFFANTE

Commande tactile (TCH)



Molette (RTY)

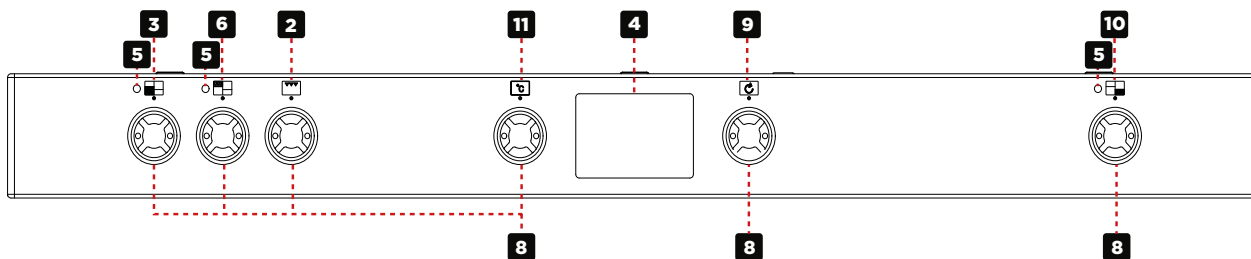


APERÇU

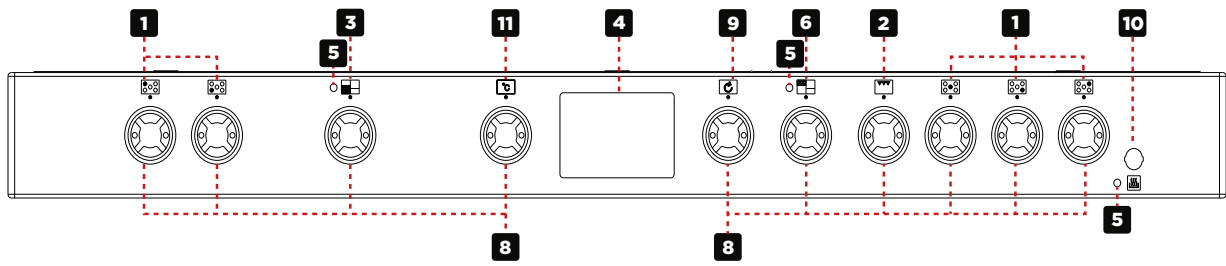
1	Bandeau
2	Four du haut/Gril
4	Four ventilé
5	Four numérique
6	Cuisson lente

PANNEAU DE COMMANDE

Commande tactile (TCH)

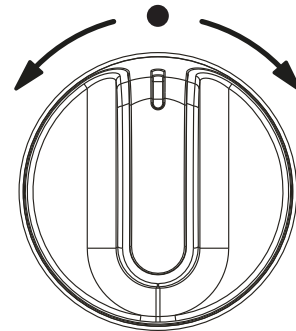


Molette (RTY)

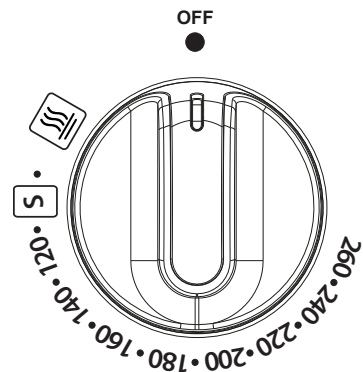


1	Zones de cuisson
2	Gril
3	Four
4	Écran du four numérique
5	Voyant de thermostat
6	Four du haut/Gril
8	Commandes de table de cuisson et de four
9	Four numérique - Fonction
10	Cuisson lente
11	Four numérique - Température

Four numérique - Température

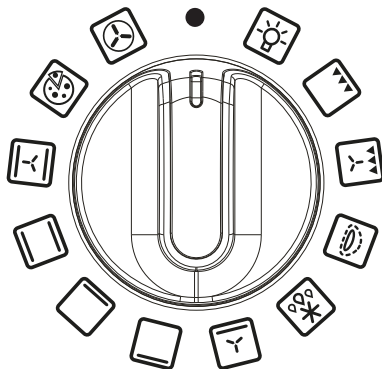


Four Électrique



COMMANDES DU FOUR

Four numérique - Fonction








FONCTIONS DE L'APPAREIL

Seulement la cuisson lente utilise la fonction dédiée. Avant d'utiliser le four multifonction, sélectionnez d'abord la fonction du four ventilé.

i Remarque : Selon votre modèle, votre four n'est peut-être pas équipé de toutes ces fonctions. Pour de meilleurs résultats de cuisson, nous vous recommandons de préchauffer votre four pendant 15 minutes et de 3 à 5 minutes pour le gril.

	Cuisson intense
	Base chauffante avec ventilateur
	Cuisson lente
	Gril ventilé
	Commande de sélection de four
	Gril conventionnel
	Chaleur du haut
	Eclairage uniquement
	Levage du pain
	Décongélation
	Four conventionnel
	Four ventilé
	Gril inférieur

	Gril simple
	Double gril
	Chaleur de la base
	Fonction pizza
	Maintenir au chaud

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

FOURS ET GRIL

Lors de l'utilisation du four du haut ou du four principal, l'indicateur de thermostat restera allumé tant que la température désirée n'est pas atteinte.

Lorsque le four/gril du haut ou le gril est allumé, les ventilateurs de refroidissement s'allument pour limiter la chaleur sur la façade et les touches de commande pendant la cuisson/grillade. Les ventilateurs de refroidissement peuvent être déclenchés lorsque les fours principaux sont utilisés, en fonction du réglage de la température. Ils peuvent continuer à fonctionner pendant un certain temps après que le four/gril a été éteint. Il est normal que le ventilateur se mette en marche et s'arrête pendant l'utilisation.

⚠ Important : Ne posez jamais d'objets directement sur la base du four, ou ne la couvrez jamais avec de papier, car cela peut entraîner un risque d'incendie. Placez toujours les objets sur le plateau.

i La partie gauche du four principal ne fonctionne pas si le programmeur est réglé sur Auto, reportez-vous à la section Horloge/Programmeur.

Four du haut – Gril

⚠ La porte doit être OUVERTURE lorsque le gril est utilisé.

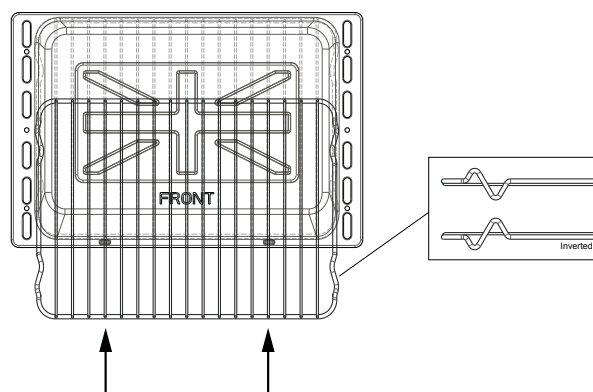
Four principal – Gril

⚠ La porte doit être FERMÉE lorsque le gril est utilisé pour la grillade avec le four ventilé et conventionnel.

SUPPORT DE GRILL ET POÊLE À GRILLER

Les pieds de la grille du poêle à gril, peuvent être placés de manière à donner une position plus élevée ou plus basse pour la grille qui peut ne pas être utilisée du tout. La vitesse de la grillade peut être contrôlée en choisissant une position de plateau plus ou moins haute, ou en ajustant le réglage du gril.

Pour faire fonctionner le gril, tournez la commande gauche vers le symbole de la fonction gril.



⚠ La porte doit être ouverte lorsque le gril est utilisé pour les grillades classiques.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON À COMMANDES TACTILES

SÉCURITÉ

- ⚠ Les diffuseurs mijoteurs ne doivent pas être utilisés car ils génèrent des températures excessives qui peuvent endommager la surface et constituer un danger.
- ⚠ Ne pas placer de film aluminium ou d'ustensiles en plastique sur le verre céramique car ceux-ci pourraient fondre et endommager la surface.
- ⚠ Ne pas se servir de la table de cuisson vitrocéramique en tant que surface de rangement.
- ⚠ Lorsque la cuisson s'effectue avec de la graisse ou de l'huile, ne pas laisser sans surveillance.
- ⚠ Orienter les poignées de casserole en position sûre, afin qu'elles soient hors de portée des enfants, ne se trouvent pas en surplomb de l'appareil et ne puissent pas être accidentellement heurtées.
- ⚠ Placer les casseroles au centre des éléments de la plaque de cuisson.
- ⚠ Ne pas se servir de la surface de la table de cuisson comme planche à découper car la probabilité d'endommager la surface serait accrue afin d'éviter d'endommager la surface vitrocéramique.
- ⚠ Soyez prudent(e) lorsque vous cuisez de la nourriture dans de l'eau salée, ou des aliments contenant de grandes quantités de sucre, de sirop ou de confiture – s'ils se déversent sur des zones chaudes de la plaque de cuisson, ils pourront endommager cette dernière.
- ⚠ Toujours poser les casseroles sur la surface ou les retirer verticalement plutôt que de les faire glisser sur la surface afin d'éviter de la rayer ou de faire des marques.
- ⚠ Si vous utilisez du papier absorbant mouillé pour éliminer les dépôts sur une zone tiède de la plaque de cuisson, faire attention afin d'éviter toute brûlure due à la vapeur.
- ⚠ Ne pas utiliser de poudres de nettoyage abrasives, de tampons métalliques en laine d'acier, de tampons plastiques imbibés, de détergents, de produits javellisés, de détachants baïnoire, ou de décapants chimiques pour fours ; car tous ces types de produits endommageront la plaque vitrocéramique.

Interférences électromagnétiques.

Les fonctions de la table de cuisson sont conformes aux normes en vigueur sur les interférences électromagnétiques.

Votre table de cuisson à induction est donc totalement conforme aux obligations légales (Directive 2004/108/EC). Elle est conçue pour ne pas produire des interférences pouvant compromettre le fonctionnement d'autres équipements électriques pourvu que ces derniers soient également conformes aux mêmes règlements.

Votre table de cuisson à induction génère des champs magnétiques dans son voisinage immédiat.

Il n'y a donc aucune interférence entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque. Le stimulateur cardiaque doit être en conformité avec les règlements appropriés.

À cet égard, nous ne pouvons que garantir la conformité de nos propres produits. Vous pouvez contacter le fabricant ou votre médecin sur la conformité ou les éventuelles incompatibilités de votre stimulateur cardiaque.

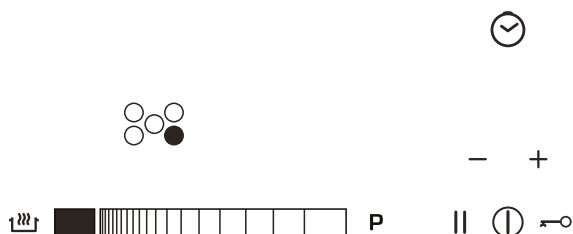
À PROPOS DE LA PLAQUE DE CUISSON

La plaque de cuisson à induction met en œuvre la technologie de cuisson présentant le meilleur rendement énergétique disponible.

Le système par induction conduit à des temps de chauffe et de refroidissement idéaux pour les casseroles – vous disposez de commandes rapides, précises et reproductibles.




L'induction ne chauffant que la casserole, il n'y a pas de déperdition de chaleur durant le processus de cuisson, ce qui, par conséquent, limite la quantité de chaleur dégagée dans la cuisine.

Commandes de la table à induction



Caractéristique	Symbole	Description
Économe en énergie		L'induction est le moyen présentant le meilleur rendement énergétique pour cuire des aliments ; il permet de chauffer et d'atteindre l'ébullition rapidement.

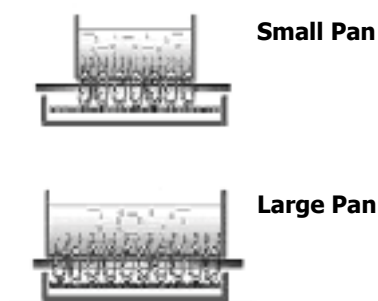
Caractéristique	Symbole	Description
Curseur de contrôle		Faites glisser votre doigt le long de l'échelle graphique ou touchez simplement le niveau de puissance désiré.
Affichage numérique		Affichage de la plaque de cuisson caché jusqu'à ce qu'il « s'allume ».
Nombre de niveaux de puissance	13	Réglage précis et reproductible des commandes
Fonctions spéciales		Trois températures préétablies sont définies à 42 °C, 70 °C et 94 °C. Idéales respectivement pour fondre le chocolat, réchauffer et laisser mijoter.
Interrupteur marche/arrêt central		Allumer ou éteindre la table de cuisson à induction
Passage en surpuissance		Passage temporaire en surpuissance d'une zone de cuisson caractérisé par un gain notable de 60%.
Pause/reprise		Ces touches pausent ou reprennent la cuisson d'une seule touche (coupure de l'alimentation).
Compte à rebours	- +	Minuterie maximale de 99 minutes, entièrement à votre choix.

Caractéristique	Symbole	Description
Arrêt automatique des 5 zones de cuisson	Yes	Les cinq zones de cuisson s'éteignent automatiquement de manière programmée.
Verrouillage des touches		Appuyez sur l'icône de la clé pour verrouiller les commandes afin d'empêcher des modifications intempestives des réglages.
Détection des casseroles		Vous indique si ce sont les bonnes casseroles qui sont utilisées et contribue à économiser de l'énergie. L'alimentation se coupe automatiquement lorsqu'on retire une casserole.
Détection de surchauffe d'une casserole	Yes	Contribue à protéger les ustensiles de cuisson contre la surchauffe en apportant un niveau supplémentaire de sécurité non présent sur les autres types de plaques de cuisson.
Verrouillage enfants	Yes	Prévient le fonctionnement accidentel de la table de cuisson.
Indicateurs de chaleur résiduelle		Ils vous préviennent de l'existence de surfaces chaudes mais indiquent également que la chaleur résiduelle peut être utilisée temporairement comme zone de maintien à température.

Caractéristique	Symbole	Description
Arrêt vacances	Yes	Aucune opération n'est nécessaire ; la table de cuisson s'éteindra automatiquement en cas d'absence.

Réglage automatique de la puissance

La table de cuisson à induction est dotée d'un système de réglage de la puissance unique qui définit automatiquement la puissance en fonction de la taille de la base de la casserole, ce qui permet des économies d'énergie.



Commandes tactiles

Les commandes tactiles de votre table à induction ont été conçues pour que vous puissiez contrôler votre table de cuisson du doigt, en vous fournissant des réglages de puissance précis et reproductibles pour cuisiner. Elle est également équipée d'un revêtement de surface qui vous permet de la nettoyer facilement.

Chaque zone de cuisson affiche son propre réglage de puissance.

Utilisation des commandes tactiles

Pour sélectionner une zone de cuisson ou le programmeur, touchez simplement le curseur graphique, en utilisant le plat de votre doigt et non le bout du doigt. Les commandes répondent au toucher ; il n'est donc pas nécessaire d'exercer une pression excessive.

Une fois votre table de cuisson allumée, vous disposez de 10 secondes pour régler la puissance ou utiliser le programmeur.

Si

L'indicateur rouge disparaît, appuyez simplement de nouveau sur le bouton d'alimentation.

Vérifiez toujours que la zone de commande est propre, sèche et libre de tout objet (par ex. ustensiles, torchons et chiffons). Les déversements et l'eau peuvent altérer les commandes.

Passage en surpuissance

Cette fonction fournit temporairement une surpuissance à une zone de cuisson de 60 %. Le passage en surpuissance est une fonction à utiliser temporairement pour augmenter la puissance maximale normale d'une zone de cuisson en empruntant la puissance disponible d'une « zone associée ».


Toutes les zones de cuisson disposent de cette fonction.

Le passage en surpuissance est activé en faisant glisser le doigt vers le « P » ou en le touchant.

i Remarque : la fonction de surpuissance ne fonctionnera qu'un temps limité et sera également soumis au contrôle thermique. Cela signifie que le passage en surpuissance sera automatiquement désactivé si l'appareil est chaud, afin de protéger les composants électroniques internes de la table de cuisson et de prévenir la surchauffe de l'ustensile de cuisine.

Détection des casseroles

Si une zone a été activée mais qu'aucune casserole n'a été placée sur la zone de cuisson, la zone détectera l'absence de la casserole. Cela signifie aussi que la table de cuisson utilise l'énergie uniquement quand une casserole appropriée est placée sur la zone. Moins d'énergie est ainsi consommée lors du processus de cuisson. Ce qui signifie que, si vous retirez votre casserole de la zone de cuisson, la table de cuisson réduira automatiquement l'énergie utilisée et retournera à pleine puissance dès que vous replacez la casserole.

i Remarque : si le symbole  ne disparaît pas quand vous placez une casserole sur la zone de cuisson, cela indique que votre casserole n'est alors pas adapté à la cuisson par induction.

Mise en veille automatique (arrêt vacances)

La table de cuisson s'éteindra automatiquement si elle est inutilisée.

FONCTIONS DE BASE DE LA PLAQUE DE CUISSON

Allumer la table de cuisson.

- Utilisez le bouton marche/arrêt.

Une fois votre table de cuisson allumée, vous disposez de 10 secondes pour régler la puissance ou utiliser le programmeur, avant que la table de cuisson à induction s'éteigne automatiquement.

Activer une zone de cuisson.

Sélectionnez le curseur et faites-le glisser avec votre doigt le long de l'échelle graphique ou touchez le niveau de puissance désiré (0 à 9).

Éteindre des zones de cuisson particulières.

jusqu'à ce que l'afficheur indique 0. Si la surface de la zone de cuisson est trop chaude à toucher, H sera indiqué au lieu de 0 sur l'afficheur. Réduisez le réglage de puissance

Interrupteur marche/arrêt

L'interrupteur marche/arrêt central permet d'allumer/éteindre simultanément toutes les zones de cuisson d'un seul appui sur une touche. Par conséquent, une fois la cuisson terminée ou si vous vous éloignez de la cuisson pour une raison quelconque, restez tranquille car tout est sous contrôle et bien sécurisé.

Fonctionnement

Sélectionnez la touche marche/arrêt. Vous devez appuyer sur la touche pendant au moins 1 seconde pour l'activation. Cette condition permet de ne pas activer accidentellement la table de cuisson.

- i** Pour activer/désactiver la fonction de toutes les autres touches, vous devez les appuyer seulement 0,3 seconde.
- i** Le symbole « H » apparaîtra sur l'afficheur de la zone de cuisson concernée, si elle est encore chaude au toucher.

FONCTIONS SPÉCIALES DE LA TABLE DE CUISSON

Touche de fonction spéciale



Trois pressions pour la fonction 1 à 94 °C - Idéale pour faire mijoter rapidement.



Deux pressions pour la fonction 2 à 70 °C - Idéale pour maintenir au chaud.



Une pression pour la fonction 3 à 42 °C - Idéale pour la fondue ou les sauces.

Touche pause

- ⚠** Avertissement! Ne laissez pas les casseroles sur la table de cuisson si vous n'êtes pas à proximité. Retirez-les des foyers si vous devez quitter la cuisine (même si c'est pour un moment, pour répondre à la porte ou au téléphone) ou utilisez la touche pause.

La touche pause est idéale pour des interruptions imprévues lors de la cuisson. Grâce à cette touche, vous pouvez suspendre tous les réglages de cuisson (les priver d'alimentation) d'une seule touche.

Fonctionnement

- 1) Appuyez sur la touche pause.

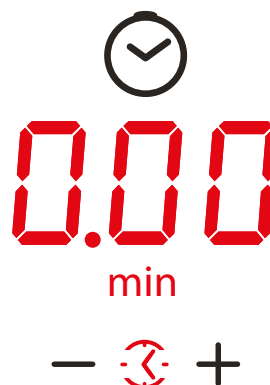
- i** **Remarque :** Toutes les fonctions des zones de cuisson seront suspendues (privées d'alimentation) et seront indiquées pour chaque zone de cuisson.
2. Pour reprendre la cuisson, appuyez sur la touche pause, puis dans les 10 secondes qui suivent, utilisez le curseur de zone de cuisson à gauche du programmeur (déplacez le curseur d'un niveau faible à un niveau supérieur).
- i** **Remarque :** toutes les zones de cuisson reprennent automatiquement les réglages précédents.

Utilisation du programmeur

Le programmeur dispose en tout de 7 minuteries : 6 minuteries à assigner aux zones de cuisson et un minuteur indépendant.

L'afficheur indique le temps restant avant activation d'une alarme.

Toutes les minuteries fonctionnent comme des comptes à rebours. La plage de fonctionnement est comprise entre 1 min et 2 h 59 min. Pour des temps inférieurs à 59 minutes, la précision de l'affichage est à la seconde.



Avant d'activer une minuterie, la commande doit être activée. Désactiver la commande désactive les minuteries associées à la zone de cuisson. En revanche,

le minuteur reste actif après avoir désactivé la commande.

Un symbole en regard de la zone sera allumé lorsqu'une minuterie est réglée pour cette zone.

Activation de la minuterie pour une zone de cuisson

Pour activer la minuterie, appuyez simultanément sur les touches plus (+) et moins (-).

Une minuterie peut être activée pour chaque zone de cuisson active. Après avoir sélectionné la minuterie, le symbole lumineux associé à la zone de cuisson s'allumera entièrement et la minuterie affichera 0.00. Vous avez ensuite 10 secondes pour assigner une valeur de minuterie à une zone de cuisson active. Après les 10 secondes, sans réglage, la fonction de minuterie sera désactivée et l'afficheur s'éteindra à nouveau. En utilisant à nouveau la touche de sélection de minuterie (tant qu'aucune valeur n'a été réglée), vous pouvez sélectionner la zone de cuisson active suivante.

Réglage de la minuterie

En appuyant sur les touches de minuterie, vous pouvez régler une valeur de minuterie. Si la touche plus de la minuterie est appuyée en premier, l'afficheur commence avec 1 minute et vous pouvez l'augmenter par incrément de 1 minute. Si la touche moins de la minuterie est appuyée en premier, la minuterie commence avec 15 minutes et vous pouvez la diminuer par décrétement de 1 minute.

En appuyant de façon continue sur la touche, vous accélérerez le réglage de la minuterie. La vitesse du réglage augmentera également alors que vous appuyez sur la touche (l'écart en deux incréments se réduit).

Si une minuterie a expiré, l'alarme de minuterie se déclenche et la zone de cuisson assignée sera immédiatement désactivée.

L'afficheur de la zone de cuisson affichera « 0 » ou « H ».

i Si personne ne coupe le signal d'alarme, il durera 2 minutes au maximum.

i L'alarme peut être coupée en désactivant la commande à l'aide de l'interrupteur principal ou en appuyant sur les deux touches de minuterie ou elle se coupera automatiquement après 2 minutes.

Annuler une minuterie ou modifier la durée de la minuterie

La valeur de la minuterie peut être modifiée à tout moment en sélectionnant la minuterie et en appuyant ensuite sur la touche de minuterie (+ ou -).

Pour annuler une minuterie active, réglez sa valeur à 0. Si vous appuyez simultanément sur les touches plus et moins pendant 2 secondes, vous réinitialiserez la minuterie à 0.00.

Compte à rebours

Le compte à rebours émet un avertissement une fois le temps écoulé. Il ne désactive aucune zone de cuisson.

Fonctionnement

1. Allumez la table de cuisson à l'aide de la touche marche/arrêt.
2. Sélectionnez la minuterie en appuyant simultanément sur les touches + et -(sans activer une zone de cuisson).
3. Réglez le chiffre de droite à 9 minutes (par unité d'une minute) et attendez quelques secondes.
4. L'afficheur indiquera que vous pouvez régler les chiffres de gauche jusqu'à 90 minutes (par unités de 10 minutes).
5. Le compte à rebours est à présent réglé et commence (aucun indicateur de zone ne devrait être réglé).

Vous pouvez à présent utiliser normalement la table de cuisson.

Une fois le temps écoulé

1. L'indicateur correspondant dans l'afficheur de la minuterie clignotera, le programmeur émettra un avertissement sonore.
2. Touchez n'importe quelle commande pour faire cesser l'avertissement sonore.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne laissez jamais la table de cuisson en fonctionnement sans surveillance, même si vous avez réglé une minuterie pour désactiver la zone de cuisson.

Informations supplémentaires sur la minuterie

Pour modifier ou annuler un réglage de minuterie, suivez les étapes 1) à 5) ci-dessus.

Pour régler une minuterie pour des zones supplémentaires, suivez les étapes 1) à 5) ci-dessus.

Si un fonctionnement minuté a été défini pour plusieurs zones, l'afficheur de la minuterie indiquera toujours la durée de la zone de cuisson ayant la durée restante la plus courte.

Pour consulter les réglages du minuteur dans une autre zone de cuisson, appuyez sur les touches « + » et « - » jusqu'à ce que le signe s'allume à côté de la zone de cuisson sélectionnée. Le temps restant s'affiche brièvement sur l'écran du minuteur

USTENSILES DE CUISINE POUR LES TABLES DE CUISSON À INDUCTION

Les ustensiles de cuisine pour les zones de cuisson à induction doivent être fabriqués en métal et avoir des propriétés magnétiques. Leur base doit également avoir un diamètre correct.

Ustensiles de cuisine appropriés pour les tables de cuisson à induction	Ustensiles de cuisine inappropriés
Pots en acier émaillé avec une base épaisse.	Pots en cuivre, acier inoxydable, aluminium, verre résis-tant au four, bois, céramique et terre cuite.
Pots en fonte avec une base émaillée.	
Pots en acier inoxydable multicouche, en acier ferrite antirouille ou en aluminium avec une base spéciale.	
Casserolles marquées pour la cuisson à induction.	

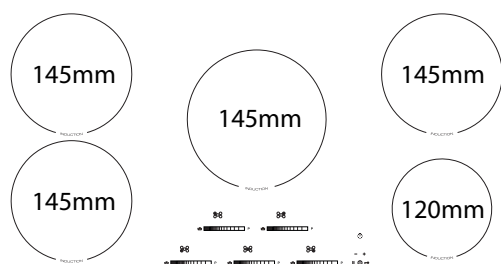
Comment établir si une casserole est appropriée

Vérifiez votre casserole avec un aimant. Si l'aimant adhère et le diamètre de la casserole est correct, elle est compatible avec la cuisson à induction. Si la casserole porte le symbole de compatibilité avec la cuisson à induction.

i Remarque : lors de l'utilisation de certaines casseroles, il est possible que vous entendiez des bruits en provenance de ces casseroles. Cela est dû à la conception de ces casseroles et n'affecte pas les performances ou la sécurité de la table de cuisson.

Il ne faudra pas laisser les casseroles entrer en contact avec les pourtours colorés en cours d'utilisation car ceci pourrait causer une décoloration de la surface.

Diamètre de casserole le plus petit recommandé



Verrouillage enfants

Cette fonction permet de prévenir l'allumage accidentel de la table de cuisson, spécialement par de jeunes enfants.

Pour l'activation :

- Appuyez simultanément sur la touche de verrouillage et sur la touche pause, puis relâchez-les. Terminez l'activation en appuyant à nouveau sur la touche de verrouillage.

Témoins de chaleur résiduelle

Lorsque la zone de cuisson est désactivée, la température de la surface vitrée est supérieure à 60 °C, le symbole « H » s'affichera dans l'afficheur de la zone de cuisson jusqu'à ce que la surface vitrée tombe en dessous de 55 °C environ.

Cette fonction vous prévient, non seulement, de l'existence de surfaces chaudes, mais indique également que la chaleur résiduelle peut être utilisée temporairement comme surface de maintien à température.

- ❗ **Remarque :** la surface de cuisson proprement dite ne s'échauffe pas, mais la vitre céramique monte en température

sous l'effet de la casserole chauffée qui restitue de la chaleur sur la vitre de la plaque chauffante.

Protection des casseroles contre la surchauffe

La plaque est équipée de systèmes de sécurité complémentaires qui contribuent à protéger les ustensiles de cuisson contre la surchauffe en apportant un niveau supplémentaire de sécurité non présent sur les autres types de plaques de cuisson, telles que plaques céramique ou au gaz.

Température approximative de la surface vitrée (°C)	Système de sécurité de table de cuisson intelligente
200	Réduit le réglage de surpuissance au niveau 9 de puissance
250	Réduit la puissance à 60 % du réglage du niveau de puissance
270	Désactive la zone de cuisson
300	Éteint entièrement l'appareil

- ❗ **Remarque :** le contrôle de température de sécurité des casseroles n'est possible qu'avec des casseroles à fond plat de qualité, compatibles avec la cuisson à induction. Des casseroles de qualité insuffisante peuvent créer un vide d'air entre la vitre et la casserole, ce qui affectera la précision de la commande de température.

DÉPANNAGE AVEC LA TABLE DE CUISSON

Code	Problème	Cause possible	Solution
-	La table de cuisson ne fonctionne pas sur l'afficheur.	Le verrouillage enfants est activé.	Désactiver le verrouillage enfants.
-	Le passage en surpuissance ne fonctionne pas.	L'appareil est chaud. La surpuissance est désactivée quand l'appareil est chaud afin de protéger les composants électroniques et d'éviter la surchauffe des casseroles.	Laisser refroidir l'appareil.
ER21	L'unité de contrôle s'arrête après un réglage de programme.	Surchauffe des composants électroniques.	Laisser refroidir l'appareil.
ER400	-	-	Vérifiez le branchement du câble secteur et que les bornes au niveau du bornier sont correctement câblées.
E2	Surchauffe de la bobine à induction.	Surchauffe des casseroles.	Retirer les casseroles et laisser refroidir.
E8	Ventilateur bloqué ou défaillant	Les ouvertures de ventilation sont bloquées ou les ventilateurs sont défaillants.	Vérifier les ouvertures de ventilation à l'arrière de l'appareil.
E6	Erreur sur la carte d'alimentation	Carte d'alimentation non alimentée	Veuillez appeler le service à la clientèle.
ER03 et son continu ou	Eau ou casseroles présentes sur le verre au-dessus des commandes utilisateur.	Eau ou casseroles présentes sur le verre au-dessus des commandes tactiles.	Essuyer l'eau de la surface au-dessus des commandes/ afficheurs.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON À MOLETTE (RTY)

SÉCURITÉ

- ⚠ Les diffuseurs mijoteurs ne doivent pas être utilisés car ils génèrent des températures excessives qui peuvent endommager la surface et constituer un danger.
- ⚠ Ne pas placer de film aluminium ou d'ustensiles en plastique sur le verre céramique car ceux-ci pourraient fondre et endommager la surface.
- ⚠ Ne pas se servir de la table de cuisson vitrocéramique en tant que surface de rangement.
- ⚠ Lorsque la cuisson s'effectue avec de la graisse ou de l'huile, ne pas laisser sans surveillance.
- ⚠ Orienter les poignées de casserole en position sûre, afin qu'elles soient hors de portée des enfants, ne se trouvent pas en surplomb de l'appareil et ne puissent pas être accidentellement heurtées.
- ⚠ Placer les casseroles au centre des éléments de la plaque de cuisson.
- ⚠ Ne pas se servir de la surface de la table de cuisson comme planche à découper car la probabilité d'endommager la surface serait accrue afin d'éviter d'endommager la surface vitrocéramique.
- ⚠ Soyez prudent(e) lorsque vous cuisez de la nourriture dans de l'eau salée, ou des aliments contenant de grandes quantités de sucre, de sirop ou de confiture – s'ils se déversent sur des zones chaudes de la plaque de cuisson, ils pourront endommager cette dernière.
- ⚠ Toujours poser les casseroles sur la surface ou les retirer verticalement plutôt que de les faire glisser sur la surface afin d'éviter de la rayer ou de faire des marques.
- ⚠ Si vous utilisez du papier absorbant mouillé pour éliminer les dépôts sur une zone tiède de la plaque de cuisson, faire attention afin d'éviter toute brûlure due à la vapeur.
- ⚠ Ne pas utiliser de poudres de nettoyage abrasives, de tampons métalliques en laine d'acier, de tampons plastiques imbibés, de détergents, de produits javellisés, de détachants baïnoire, ou de décapants chimiques pour fours ; car tous ces types de produits endommageront la plaque vitrocéramique.

Interférences électromagnétiques.

Les fonctions de la table de cuisson sont conformes aux normes en vigueur sur les interférences électromagnétiques.

Votre table de cuisson à induction est donc totalement conforme aux obligations légales (Directive 2004/108/EC). Elle est conçue pour ne pas produire des interférences pouvant compromettre le fonctionnement d'autres équipements électriques pourvu que ces derniers soient également conformes aux mêmes règlements.

Votre table de cuisson à induction génère des champs magnétiques dans son voisinage immédiat.

Il n'y a donc aucune interférence entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque. Le stimulateur cardiaque doit être en conformité avec les règlements appropriés.

À cet égard, nous ne pouvons que garantir la conformité de nos propres produits. Vous pouvez contacter le fabricant ou votre médecin sur la conformité ou les éventuelles incompatibilités de votre stimulateur cardiaque.

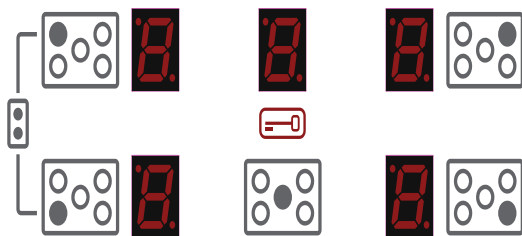
À PROPOS DE LA PLAQUE DE CUISSON

La plaque de cuisson à induction met en œuvre la technologie de cuisson présentant le meilleur rendement énergétique disponible.

Le système par induction conduit à des temps de chauffe et de refroidissement idéaux pour les casseroles – vous disposez de commandes rapides, précises et reproductibles.

L'induction ne chauffant que la casserole, il n'y a pas de déperdition de chaleur durant le processus de cuisson, ce qui, par conséquent, limite la quantité de chaleur dégagée dans la cuisine.

Commandes de la table à induction



Caractéristique	Symbole	Description
Affichage numérique		Affiche le niveau d'énergie actuel ou la fonctionnalité active par zone de cuisson.
Verrouillage des touches		Appuyez sur l'icône de la clé pour verrouiller les commandes afin d'empêcher des modifications intempestives des réglages.

Caractéristique	Symbole	Description
Temps de chauffage automatique		Permet de chauffer la zone sélectionnée avec une puissance calorifique plus élevée.
Fonction de fusion		Permet de chauffer le fond de la casserole à 45 °C (42 °C à l'intérieur de la casserole). Permet de faire fondre les aliments avec une énergie optimisée.
Fonction de chauffage		Permet de chauffer le fond de la casserole à 70 °C (65 °C à l'intérieur de la casserole). Permet de garder les aliments chauds avec une énergie optimisée.
Passage en surpuissance		Passage temporaire en surpuissance d'une zone de cuisson caractérisé par un gain notable de 60%.
État de la double zone		Transmet la taille de casserole détectée à l'écran.
Fonction de pont		Crée une zone de cuisson avec pont de deux zones de cuisson distinctes. Les zones de cuisson peuvent être contrôlées à l'aide d'un bouton de commande.

Caractéristique	Symbole	Description
Détection des casseroles		Vous indique si ce sont les bonnes casseroles qui sont utilisées et contribue à économiser de l'énergie. L'alimentation se coupe automatiquement lorsqu'on retire une casserole.
Détection de surchauffe d'une casserole		Contribue à protéger les ustensiles de cuisson contre la surchauffe en apportant un niveau supplémentaire de sécurité non présent sur les autres types de plaques de cuisson.
Verrouillage enfants		Prévient le fonctionnement accidentel de la table de cuisson.
Indications de chaleur résiduelle		Ils vous préviennent de l'existence de surfaces chaudes mais indiquent également que la chaleur résiduelle peut être utilisée temporairement comme zone de maintien à température.

Boutons de commande

Table de cuisson à molette (avec pont)

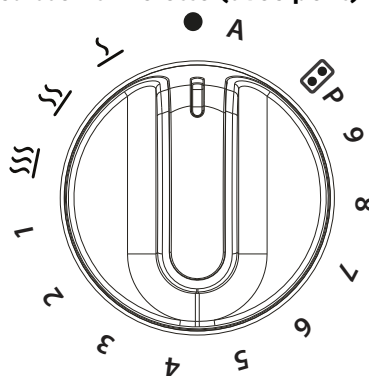
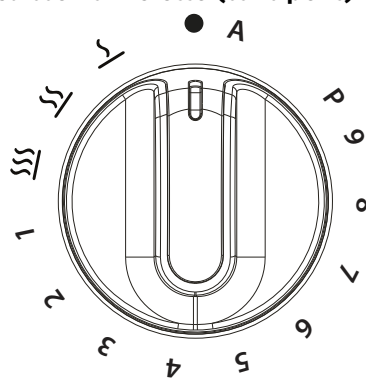


Table de cuisson à molette (sans pont)



Tournez le bouton de commande pour contrôler la table de cuisson. Le niveau d'énergie actuel d'une zone s'affiche sur l'écran de la table de cuisson.

Le bouton de commande se verrouille en place après la rotation. Le bouton de commande effectue une rotation automatique en sens inverse si vous tournez le bouton jusqu'à l'une des deux positions indiquant une rotation excessive.

Le bouton de commande comporte 14 positions :

- Fonction spéciale de rotation excessive vers la gauche (OWL, Overwinding to the left) : Temps de chauffage automatique
- Arrêt
- Fonction de fusion
- Fonction de chauffage
- Niveaux d'énergie (1-9)
- Fonction spéciale de rotation excessive vers la droite (OWR, Overwinding to the right) : Amplificateur de puissance

FONCTIONS DE BASE DE LA PLAQUE DE CUISSON

Activer une zone de cuisson

Tournez le bouton de commande jusqu'à un niveau d'énergie pour activer une zone de cuisson donnée.

Éteindre des zones de cuisson particulières

Tournez le bouton de commande jusqu'à la position zéro pour désactiver une zone de cuisson donnée.

Réglage des niveaux d'énergie

Tournez le bouton de commande dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour augmenter l'énergie d'une zone de cuisson. Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre pour diminuer l'énergie d'une zone de cuisson.

FONCTIONS

Mode inactif

En mode inactif, tous les écrans sont sombres, sauf en cas de chaleur résiduelle.

Tournez l'un des boutons de commande pour quitter le mode inactif. Si l'appareil est équipé d'un avertisseur, un son retentira.

L'écran s'éteint au bout de 15 secondes après que tous les boutons de commande ont été réglés sur la position zéro. Si l'appareil est équipé d'un avertisseur, un son retentira.

Temps de chauffage automatique

La fonction de temps de chauffage automatique permet d'augmenter l'énergie d'une zone de cuisson avant l'atteinte du niveau d'énergie défini.

Tournez le bouton de commande jusqu'à la position de rotation excessive vers la gauche et maintenez pendant 2 secondes. Dans les 10 secondes qui suivent, tournez le bouton de commande jusqu'au niveau d'énergie désiré. L'écran affiche de façon alternée le symbole « A » et le niveau d'énergie sélectionné.

- ❗ La fonction de temps de chauffage automatique est inopérante dans les niveaux d'énergie 0 et 9, dans les fonctions de fusion et de chauffage ainsi qu'en mode d'amplification de puissance.

Fonction de fusion

La fonction de fusion permet de chauffer le fond de la casserole à 45 °C.

Tournez le bouton de commande jusqu'à la fonction de fusion. L'écran affiche le symbole « u ».

- ❗ La fonction de fusion peut être utilisée sans interruption pendant 2 heures.

Fonction de chauffage

La fonction de chauffage permet de chauffer le fond de la casserole à 70 °C.

Tournez le bouton de commande jusqu'à la fonction de chauffage. L'écran affiche le symbole « u ».

- ❗ La fonction de chauffage peut être utilisée sans interruption pendant 2 heures.

Passage en surpuissance

La fonction d'amplification de puissance permet d'augmenter temporairement l'énergie d'une zone de cuisson.

Tournez le bouton de commande jusqu'à la position de rotation excessive vers la droite. L'écran affiche le symbole « P ».

- ❗ Au bout de 10 minutes, la fonction d'amplification de puissance s'arrête automatiquement.

État de la double zone

L'état de double zone est une fonction qui permet de transmettre la taille de casserole détectée à l'écran de la zone de cuisson.

Fonction de pont

La fonction de pont permet de créer une plus grande zone de cuisson à partir de deux zones de cuisson plus petites. La zone de cuisson frontale ou de gauche (plus grande) constitue la zone de cuisson principale. La zone de cuisson arrière et de droite (plus petite) constitue la zone de cuisson auxiliaire.

Tournez les boutons de commande de la zone de cuisson principale et de la zone de cuisson auxiliaire jusqu'à la position de rotation excessive vers la droite et maintenez pendant 2 secondes. Tournez le bouton de commande de la zone de cuisson auxiliaire jusqu'au niveau d'énergie 9, puis tournez le bouton de commande de la zone de cuisson principale jusqu'au niveau d'énergie désiré.

L'écran de la zone de cuisson auxiliaire affiche le symbole d'un pont.

Détection des casseroles

Si une zone a été activée, mais qu'aucune casserole n'a été placée sur la zone de cuisson, la zone détectera l'absence de la casserole. Cela signifie aussi que la table de cuisson utilise l'énergie uniquement quand une casserole appropriée est placée sur la zone. Moins d'énergie est ainsi consommée lors du processus de cuisson. Ce qui signifie que, si vous retirez votre casserole de la zone de cuisson, la table de cuisson réduira automatiquement l'énergie utilisée et retournera à pleine puissance dès que vous replacez la casserole.

i Après 10 minutes, la zone de cuisson s'arrête. Pour la réactiver, réglez le bouton de commande sur zéro.

Verrouillage enfants

Cette fonction permet de prévenir l'allumage accidentel de la table de cuisson, spécialement par de jeunes enfants.

Tournez les deux boutons de commande situés à l'extrémité gauche jusqu'à la position de rotation excessive vers la gauche et maintenez pendant 2 secondes pour activer la fonction de verrouillage enfants.

Tournez les deux boutons de commande situés à l'extrémité gauche jusqu'à la position de rotation excessive vers la gauche et maintenez pendant 2 secondes pour désactiver la fonction de verrouillage enfants.

Indications de chaleur résiduelle

Si la zone de cuisson est désactivée et que la température de la surface vitrée est supérieure à 60 °C, le symbole « H » s'affiche à l'écran de la zone de cuisson jusqu'à ce que la température de la surface vitrée tombe au-dessous de 55 °C environ.

Cette fonction vous prévient, non seulement, de l'existence de surfaces chaudes, mais indique également que la chaleur résiduelle peut être utilisée temporairement comme surface de maintien à température.

i Remarque : la surface de cuisson proprement dite ne s'échauffe pas, mais la vitre céramique monte en température sous l'effet de la casserole chauffée qui restitue de la chaleur sur la vitre de la plaque chauffante.

Veille automatique

Toute zone de cuisson en dépassement du temps de fonctionnement maximal s'arrête automatiquement.

Pour la réactiver, réglez le bouton de commande sur zéro.

Gestion d'énergie

Le système de gestion d'énergie permet de gérer l'énergie au niveau de l'ensemble des zones de cuisson. La zone de cuisson la plus récemment configurée est prioritaire. En l'absence d'énergie, le niveau d'énergie défini d'une zone de cuisson ne s'affiche pas. L'écran change lorsque vous tournez le bouton de commande jusqu'au niveau d'énergie réel.

État de surchauffe de la zone de cuisson

La fonction d'état de surchauffe de la zone de cuisson permet de réduire automatiquement la température d'une zone de cuisson en cas de surchauffe de la table de cuisson à induction.

Tournez le bouton de commande de la zone de cuisson jusqu'au niveau d'énergie affiché sur l'écran avant d'augmenter le niveau d'énergie.

Zone de réchauffage

La table de cuisson à induction peut être équipée d'un corps chauffant classique de faible puissance pouvant être utilisé comme zone de chauffage. Vous pouvez uniquement mettre en marche ou en arrêt la zone de chauffage.

USTENSILES DE CUISINE POUR LES TABLES DE CUISSON À INDUCTION

Les ustensiles de cuisine pour les zones de cuisson à induction doivent être fabriqués en métal et avoir des propriétés magnétiques. Leur base doit également avoir un diamètre correct.

Ustensiles de cuisine appropriés pour les tables de cuisson à induction	Ustensiles de cuisine inappropriés
Pots en acier émaillé avec une base épaisse.	Pots en cuivre, acier inoxydable, aluminium, verre résistant au four, bois, céramique et terre cuite.
Pots en fonte avec une base émaillée.	
Pots en acier inoxydable multicouche, en acier ferrite antirouille ou en aluminium avec une base spéciale.	
Casseroles marquées pour la cuisson à induction.	

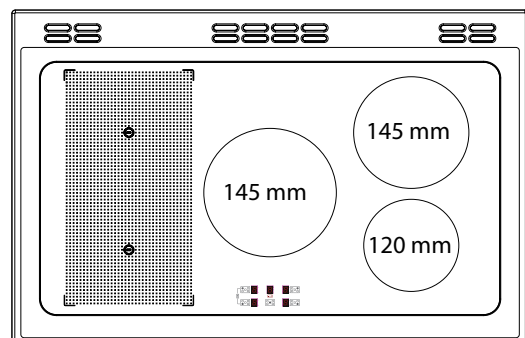
Comment établir si une casserole est appropriée

Vérifiez votre casserole avec un aimant. Si l'aimant adhère et le diamètre de la casserole est correct, elle est compatible avec la cuisson à induction. Si la casserole porte le symbole de compatibilité avec la cuisson à induction.

i Remarque : lors de l'utilisation de certaines casseroles, il est possible que vous entendiez des bruits en provenance de ces casseroles. Cela est dû à la conception de ces casseroles et n'affecte pas les performances ou la sécurité de la table de cuisson.

Il ne faudra pas laisser les casseroles entrer en contact avec les pourtours colorés en cours d'utilisation car ceci pourrait causer une décoloration de la surface.

Diamètre de casserole le plus petit recommandé



DÉPANNAGE AVEC LA TABLE DE CUISSON

Indépendance des boutons de commande en cas de défaillance

En cas de dysfonctionnement d'un bouton de commande, tous les autres boutons de commande continuent de fonctionner comme prévu.

i Toute zone de cuisson qui connaît une défaillance se met automatiquement à l'arrêt.

Rupture de câble ou casserole mal positionnée

Si un câble se rompt ou si une casserole est mal positionnée par rapport à la zone de cuisson, cette dernière s'arrête automatiquement.

Utilisation permanente des touches

Si vous tournez un bouton de commande jusqu'à une position de rotation excessive et l'y maintenez pendant plus de 30 secondes sans interruption, la table de cuisson détectera une utilisation permanente des touches.

L'écran correspondant du bouton de commande affiche le symbole de l'éclair pour indiquer une erreur.

Trois secondes après que vous avez relâché le bouton de commande de la position de rotation excessive, le symbole de l'éclair disparaît à l'écran.

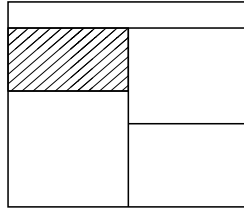
Effacement des messages d'erreurs

Si un message d'erreur s'affiche, la table de cuisson à induction doit détecter que la défaillance a été résolue. Tournez le bouton de commande jusqu'à la position zéro.

Activer la fonction de verrouillage enfants

Si la fonction de verrouillage enfants est active, la table de cuisson à induction ne réagit pas aux boutons de commande.

UTILISATION DU GRIL



AVANT DE COMMENCER. . . .

Avant d'utiliser le gril, vérifiez que vous avez placé la plaque du gril dans la position requise car une fois que le gril est allumé, vous pouvez vous brûler si vous essayez de la changer de place.

- Ne fermez pas la porte alors que vous utilisez le gril.
- Tournez le bouton de commande du gril sur le paramètre de chauffe de votre choix.
- Tournez le bouton du gril (le cas échéant) sur le réglage de chaleur désiré.
- Pour arrêter remettre le bouton de commande en position arrêt.
- Le ventilateur de refroidissement se met en marche pendant l'utilisation et continue à fonctionner pendant quelques instants.
- Pour un meilleur résultat, vous pouvez retourner la grille, ou tout retirer.
- Le double gril utilise tous les éléments supérieurs et est idéal pour griller des grandes quantités d'aliments.
- Le gril simple utilise une partie des éléments seulement et convient parfaitement pour griller des plus petites quantités d'aliments.

LE POÊLE À GRILLER

Cet appareil est équipé d'un poêle à griller et d'un gril.

AJUSTEMENTS DE LA PLAQUE DU GRIL ET DE LA GRILLE

La vitesse de grillade peut être ajustée en changeant de position la plaque du gril ou la grille de la poêle à griller.

- Haut : pour les aliments minces et le grillage.
- Bas : pour les morceaux de viande plus épais.

PAPIER D'ALUMINIUM

⚠ Ne couvrez jamais le poêle à griller ou les supports du gril avec du papier d'aluminium, ni ne laissez s'accumuler la graisse dans le poêle à frire, car un risque d'incendie est possible.

⚠ Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être éloignés.

TYPES DE GRIL

Double gril : dispose de deux éléments de gril utilisables conjointement ou comme un seul gril.

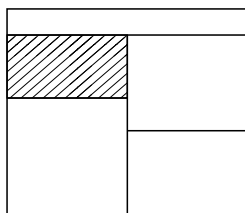
Pour de meilleurs résultats : Préchauffer le gril simple pendant 5 minutes et le double gril pendant 3 minutes.

LE VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Il est normal que le ventilateur fonctionne et s'arrête pendant l'utilisation.

Lorsque le grill est allumé, le ventilateur de refroidissement se met en marche pour maintenir la façade du four et les boutons de commande froids pendant la cuisson. Le ventilateur peut rester en marche pendant un certain temps même lorsque le gril s'est éteint.

UTILISATION DU FOUR DU HAUT



⚠ Lorsque vous cuisinez, éloignez les enfants du four.

⚠ Attention : L'élément du haut devient extrêmement chaud en fonctionnement, éviter le toucher.

i Le four du haut est un four conventionnel.

i Remarque : le four du haut n'est pas contrôlé par le programmeur.

ELÉMENTS DU FOUR

Grilles de four

La grille du four doit être positionnée avec les saillies à l'arrière du four et orientées vers le haut.

i Des étagères supplémentaires peuvent être commandées auprès de votre fournisseur local.

Plateaux de cuisson et plats à rôtir

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson et même de brunissage, les tailles recommandées des plateaux de cuisson et plats à rôtir doivent être comme suit :

- Plateau de cuisson 350 mm x 250 mm
- Plat à rôtir 370 mm x 320 mm

i Placez les plateaux de cuisson et plats à rôtir au milieu des grilles et laissez une position de grille libre pour permettre la circulation de la chaleur.

i Il est recommandé d'utiliser des ustensiles de cuisine de bonne qualité. Des plateaux et plats de mauvaise qualité peuvent se déformer lorsqu'ils sont chauffés et donner des cuissons non homogènes.

Position de la Grille

En règle générale, lors de la cuisson d'un aliment congelé ou réfrigéré, utilisez la position de la grille la plus haute possible, tout en laissant un espace suffisant entre l'aliment et l'élément du haut. Suivez les instructions données sur l'emballage.

Le ventilateur de refroidissement

Lorsque le four du haut est allumé, vous entendrez tourner le ventilateur de refroidissement. Cela permet de maintenir le bandeau et les boutons de commande de l'appareil froids pendant la cuisson. Il arrive que le ventilateur continue de tourner pendant un certain temps après avoir éteint le four.

POUR ALLUMER LE FOUR DU HAUT

1. Tournez le bouton de commande de température jusqu'à atteindre la température nécessaire.

L'indicateur du thermostat blanc restera allumé tant que la température désirée n'est pas atteinte, puis il s'éteindra. Il s'allumera et s'éteindra régulièrement car le thermostat doit maintenir la température désirée.

2. Pour éteindre le four, tournez le bouton de commande du four du haut sur la position d'arrêt.

⚠ Important : Ne posez jamais d'objets directement sur la base du four, ou ne la couvrez jamais avec de papier, car cela peut entraîner un risque d'incendie. Placez toujours les objets sur le plateau.

PRÉCHAUFFAGE

Préchauffez le four jusqu'à ce que l'indicateur lumineux s'éteigne pour la première fois. Cette opération devrait durer 15 minutes au maximum en fonction de la température désirée.

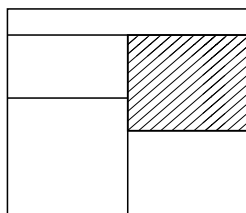
- i** Le four doit être préchauffé lors de la cuisson d'aliments congelés ou réfrigérés. Nous recommandons le préchauffage pour les mélanges de levure, les pâtes à frire, les soufflés et les génoises.
- i** Si vous ne préchauffez pas le four, la durée de cuisson indiquée dans le guide suivant devra être prolongée car elles sont données pour un four préchauffé.
- i** Placez les étagères du four dans la position requise avant de préchauffer le four.

La grille du four doit être positionnée avec les saillies à l'arrière du four et orientées vers le haut. Placez les plateaux de cuisson et plats à rôtir au milieu des grilles et laissez une position de grille libre pour permettre la circulation de la chaleur.

LORS DE L'UTILISATION DU FOUR DU HAUT

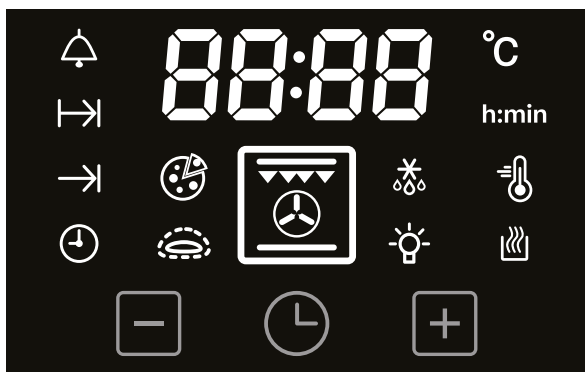
Faisant partie intégrante de la cuisson, l'air chaud est évacué à travers une ouverture située en haut des fours. Lorsque la porte du four est ouverte, il faut éviter tout contact avec l'air chaud, car cela peut déranger les personnes ayant la peau sensible. Il est recommandé de tenir la poignée située en bas de la porte du four.

UTILISATION DU FOUR NUMÉRIQUE



- i** Veuillez garder à l'esprit que seul le four numérique est commandé par le programmeur.
- i** Remarque : Selon votre modèle, votre horloge/programmeur pourrait ne pas avoir toutes ces fonctions.


UTILISATION DES COMMANDES TACTILES



- Moins – Diminuer la durée
 - Minuteur – Faire défiler pour sélectionner une fonction
 - Plus – Augmenter la durée
- i** Le symbole d'une fonction du four s'affiche à l'écran lorsque la fonction en question est active ou s'exécute en arrière-plan.
- i** Lorsque l'écran est éteint, seule l'heure s'affiche.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

L'heure peut être réglée avant le début d'une opération de chauffage.

1. Appuyez sur le bouton du minuteur jusqu'à ce que le symbole  apparaisse.
2. Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler la durée.

CONFIGURATION D'UNE OPÉRATION DE CHAUFFAGE

Pour démarrer une opération de chauffage, vous devez sélectionner une fonction et une température de chauffage.

Réglage d'une fonction de chauffage

- Tournez le bouton de fonction pour sélectionner la fonction de chauffage désirée.

Pour modifier ou annuler la fonction de chauffage

- Tournez le bouton de fonction pour sélectionner une autre fonction de chauffage.
- Tournez le bouton de fonction jusqu'à la position 0 pour annuler la fonction de chauffage.

Réglage d'une température de chauffage

- Tournez le bouton de réglage de la température pour sélectionner la température de chauffage désirée. La température sélectionnée s'affiche à l'écran.

Pour modifier ou annuler la température de chauffage

- Tournez le bouton de réglage de la température pour sélectionner une autre température de chauffage.
- Tournez le bouton de réglage de la température jusqu'à la position O pour annuler la température de chauffage.

PRÉCHAUFFAGE

Le four commence le préchauffage lorsqu'une fonction et une température de chauffage ont été définies.

Le symbole de température  clignote pour indiquer le préchauffage.

Le symbole de température s'allume en continu et un son retentit pour indiquer que le four a atteint la température définie.

Fonction de préchauffage rapide

La fonction de préchauffage rapide s'active automatiquement après la sélection d'une opération de chauffage compatible avec la fonction de préchauffage rapide.


Le préchauffage rapide permet de réduire le temps nécessaire au four pour atteindre la température de chauffage sélectionnée.

L'écran affiche le symbole  de la fonction de préchauffage rapide.

La fonction de préchauffage rapide se désactive automatiquement une fois que la température de chauffage sélectionnée a été atteinte.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

La minuterie est disponible avant le démarrage d'une opération de chauffage et pendant que celle-ci est en cours.

1. Appuyez sur le bouton du minuteur jusqu'à ce que le symbole  de la minuterie apparaisse.
2. Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler la durée.

- i** La minuterie maximale pouvant être réglée est de 23 heures 59 minutes.

Une fois réglé, le minuteur commence le décompte par incrément de heures:minutes. Si la minuterie atteint 00:01 (heures:minutes), l'écran fait passer le décompte à minutes:secondes.

L'écran montre le symbole du minuteur et le temps restant si aucune opération de chauffage n'est en cours. L'écran montre le symbole du minuteur si une opération de chauffage est en cours.

- i** Le compte à rebours continue en arrière-plan si d'autres fonctions sont en cours de réglage.

Une fois que la durée définie de la minuterie s'est écoulée, une alarme retentit et le symbole du minuteur clignote à l'écran.

- Appuyez sur une touche pour arrêter l'alarme et l'heure actuelle s'affiche.


Modifier ou annuler la minuterie

- Retournez à la fonction de compte à rebours et utilisez les touches plus ou moins pour régler la durée.


Le fait de régler la durée sur « 00:00 » (heures:minutes) annule le compte à rebours.

RÉGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON

Le temps de cuisson est disponible lorsqu'une opération de chauffage est en cours.

1. Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que le symbole  du temps de cuisson apparaisse.
2. Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler la durée.

- ❶ Le temps de cuisson maximum pouvant être réglé est 23 heures et 59 minutes.
- ❶ Le compte à rebours continue en arrière-plan si d'autres fonctions sont en cours de réglage.

Lorsque le temps de cuisson défini s'est écoulé, une alarme retentit et le symbole  de cuisson automatique clignote à l'écran.

- Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme. Après 7 minutes, l'alarme se désactive et la fonction de chauffage s'arrête.


Modifier ou annuler le temps de cuisson

- Retournez à la fonction Temps de cuisson et utilisez la touche plus ou moins pour régler la durée.

Le fait de régler la durée sur « 00:00 » (heures:minutes) annule le compte à rebours.

RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON


La fin du temps de cuisson est disponible lorsqu'une opération de chauffage est en cours.

1. Appuyez sur la touche du minuteur jusqu'à ce que le symbole  de la fin du temps de cuisson apparaisse.
2. Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler la durée.

- ❶ La fin maximale du temps de cuisson pouvant être réglée est de 23 heures 59 minutes.
- ❶ Le four numérique calcule le temps de cuisson si aucun temps de cuisson n'a été défini avant le réglage de la fin du temps de cuisson.

L'écran affiche l'heure si aucun temps de cuisson n'a été défini.

L'écran affiche l'heure et la fin du temps de cuisson définie si aucun temps de cuisson n'a été défini.

L'écran affiche le symbole  de la cuisson automatique.

Une fois que le temps de cuisson défini s'est écoulé, une alarme retentit et le symbole de la cuisson automatique clignote à l'écran. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme. Après 7 minutes, l'alarme se désactive et la fonction de chauffage s'arrête.

Modifier ou annuler la fin du temps de cuisson

Retournez à la fonction « Fin du temps de cuisson » et utilisez la touche plus ou moins pour régler la durée.

Le fait de définir le temps sur l'heure actuelle annule le compte à rebours si aucun temps de cuisson n'a été défini.


Le fait de définir le temps sur l'heure actuelle et le temps de cuisson restant annule le compte à rebours si aucun temps de cuisson n'a été défini.

RÉGLAGE DE LA CUISSON DIFFÉRÉE

La cuisson différée peut être définie en réglant un temps de cuisson et un temps de fin de cuisson. Consultez les sections Réglages du temps de cuisson et Réglage de la fin du temps de cuisson.

L'opération de chauffage commence une fois que l'heure de démarrage est atteinte.

La fonction de cuisson différée est disponible lorsqu'une opération de chauffage est en cours.

L'écran affiche le symbole  de la cuisson automatique.

Une fois que le temps de cuisson défini s'est écoulé, une alarme retentit et le symbole de la cuisson automatique clignote à l'écran. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme. Après 7 minutes, l'alarme se désactive et la fonction de chauffage s'arrête.

Pour modifier ou annuler la cuisson différée

- Retournez à la fonction Temps de cuisson et utilisez la touche plus ou moins pour régler la durée.

Le fait de régler la durée sur « 00:00 » (heures:minutes) annule le compte à rebours.

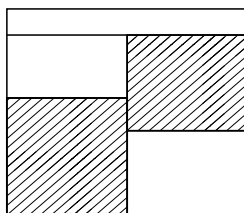
FONCTION DE GRILLAGE

La sélection de la température est remplacée par un réglage de niveau lorsque la fonction de grillage, classique ou avec ventilateur, est sélectionnée.

Les différents niveaux sont : L1, L2 et L3.

- ❗ Les fonctions de grillage ne peuvent pas être contrôlées par le temps de cuisson ou le temps de fin de cuisson.

UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE



⚠ Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation du four. Les jeunes enfants ne doivent pas y toucher.

ELÉMENTS DU FOUR

Grilles de four

La grille du four doit être positionnée avec les saillies à l'arrière du four et orientées vers le haut.

i Des étagères supplémentaires peuvent être commandées auprès de votre fournisseur local.

Plateaux de cuisson et plats à rôtir

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson et même de brunissage, les tailles recommandées des plateaux de cuisson et plats à rôtir doivent être comme suit :

- Plateau de cuisson 350 mm x 250 mm

Un plateau de cuisson de cette taille peut contenir jusqu'à 12 petits gâteaux.

- Plat à rôtir 370 mm x 320 mm

i Placez les plateaux de cuisson et plats à rôtir au milieu des grilles et laissez une position de grille libre pour permettre la circulation de la chaleur.

i Il est recommandé d'utiliser des ustensiles de cuisine de bonne qualité. Des plateaux et plats de mauvaise qualité peuvent se déformer lorsqu'ils sont chauffés et donner des cuissons non homogènes.

Position de la Grille

En règle générale, lors de la cuisson d'un aliment congelé ou réfrigéré, utilisez la position de la grille la plus haute possible, tout en laissant un espace suffisant entre l'aliment et l'élément du haut. Suivez les instructions données sur l'emballage.

Pour aider l'air circuler à librement

Placez les grilles dans le four de manière équidistante et laissez un espace suffisant entre le haut et le bas du four.

Si plusieurs plats/plateaux de cuisson sont placés sur une grille, laissez au moins 25 mm entre eux et entre les parois du four.

Le ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement peut se mettre en marche lorsque le four principal est allumé, et peut rester en marche pendant un certain temps après l'extinction du four.

Papier d'aluminium

⚠ L'utilisation du papier d'aluminium pour couvrir les plats d'aliments ou de cuisson, des grilles du four ou la base du four crée un risque d'incendie.

LORS DE L'UTILISATION DU FOUR

Faisant partie intégrante de la cuisson, l'air chaud est évacué à travers une ouverture située en haut des fours. Lorsque la porte du four est ouverte, il faut éviter tout contact avec l'air chaud, car cela peut déranger les personnes ayant la peau sensible. Il est recommandé de tenir la poignée située en bas de la porte du four.

Pour allumer le four

- Tournez le bouton de commande du four sur la position souhaitée.

Le néon du thermostat restera allumé tant que la température désirée n'est pas atteinte, puis s'éteindra. Il s'allumera et s'éteindra régulièrement car le thermostat doit maintenir la température désirée.

- Pour éteindre le four, tournez le bouton de commande sur la position d'arrêt.

Préchauffage

Lors de la cuisson d'aliments sensibles tels que soufflés, boudins Yorkshire ou cuisson de pain, il est recommandé de préchauffer le four jusqu'à ce que le néon s'éteigne une première fois. Pour tous les autres types de cuisson, un préchauffage n'est pas forcément nécessaire.

Cuisiner avec un four ventilé

⚠ Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte. Il peut y avoir de la vapeur lorsque la porte est ouverte.

Si vous êtes habitué avec un four traditionnel, vous allez constater un certain nombre de différences en cuisinant avec un four ventilé qui nécessite une approche différente :

Il n'y a pas de zones de chaleur dans un four ventilé car le ventilateur de convection à l'arrière du four assure une température uniforme dans tout le four.

Cela le rend idéal pour la cuisson par fournée, ex. lors de la planification d'une réception, car tous les aliments doivent être cuits dans la même période.

- i** Les aliments sont cuits à une température inférieure à celle d'un four traditionnel, de manière que les températures habituelles des cuissons peuvent être réduites. Reportez-vous au tableau de conversion.
- i** Le préchauffage n'est généralement pas nécessaire car un four ventilé se réchauffe rapidement.
- i** Les saveurs ne sont pas transférées dans un four ventilé, vous pouvez cuire des aliments à forte odeur, tels que poisson, en même temps que des aliments légers tels que puddings au lait.
- i** Lors de cuisson par fournée d'aliments qui gonflent, (ex. pain), veillez à laisser suffisamment d'espace entre les grilles pour permettre la montée.

Remarque :

- i** Si deux grilles ou plus sont utilisées, il est nécessaire d'augmenter légèrement le temps de cuisson.
- i** Les 2 grilles du four étant plus larges que celles d'autres fours, il est possible de placer 2 plats par grille, (ex. 2 sandwiches victoria ou 2 casseroles).
- i** Vous remarquerez que les projections de graisse seront réduites lors de rôtissage de viande, cela est dû en partie à une température plus faible du four ; le nettoyage du four en sera également réduit.
- i** Un four ventilé assure la même température dans tout le four, il est donc inutile de respecter les positions des grilles données dans le guide de cuisine.
- i** Il n'est pas nécessaire de déplacer les plats sur une grille différente pendant la cuisson, comme pour un four normal.

Maintenir au chaud (Ajustement ☰ ou 70°C)

Cette température est réglée pour permettre à l'utilisateur de garder les aliments au chaud sans trop les cuire. Ce réglage permet aussi de décongeler les aliments congelés ou réchauffer les assiettes.

- ❗ N'utilisez pas cette fonction pour la cuisson.

Décongélation * et refroidissement dans le four principal

Pour décongeler des aliments, tournez la commande du four sur la position Levage du pain, placez les aliments au centre du four et fermez la porte.

Pour refroidir les aliments après cuisson avant la réfrigération ou la congélation, positionnez la commande principale du four sur Décongélation et laissez la porte ouverte.

Durées de décongélation

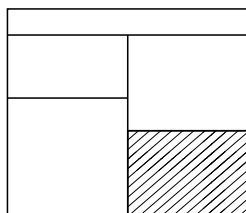
- ❗ Petits morceaux ou morceaux fins de poisson ou viande surgelée – ex : filets de poisson, crevettes, et haché, environ 1 à 2 heures.
- ❗ Placer les aliments en une seule couche pour réduire la durée de décongélation.
- ❗ Une casserole de taille moyenne ou un ragoût prend environ 3 à 4 heures.
- ❗ Un poulet de 1,5 kg prêt à cuir au four prend environ 5 heures, retirez les abats dès que possible.

Attention

- ❗ Ne pas décongeler une volaille farcie avec cette méthode.
- ❗ Ne pas décongeler des grandes portions de viande ou de volaille de plus de 2 kg avec cette méthode.

- ❗ Ne jamais mélanger des aliments non cuits à décongeler avec des aliments cuits à refroidir, cela peut entraîner une contamination croisée.
- ❗ La décongélation de la viande, volaille et poisson peut être accélérée en utilisant cette méthode, mais assurez-vous que les aliments sont complètement décongelés avant leur cuisson. Placez la viande/volaille sur une grille dans le plateau.

UTILISATION DU FOUR - CUISSON LENTE



INTRODUCTION

Un de vos compartiments de four est un four électrique qui permet une cuisson lente à feu doux ou de garder au chaud. Le four est commandé par un bouton situé à droite du bandeau. Un néon rouge s'allumera pour indiquer que le four est en fonctionnement. Veuillez vérifier quel côté du four à cuisson lente est allumé, en consultant les spécifications à l'avant du présent manuel.

L'élément de cuisson lente est positionné à la base du compartiment le plus bas. Vérifiez toujours que le récipient de cuisson préparé est placé au centre de la base de ce compartiment.

⚠ N'utilisez pas un des compartiments pour ranger un aliment ou des produits en conserve.

⚠ N'utilisez pas le compartiment du haut pour la cuisson lente ou chauffer des aliments.

CUISSON LENTE

La cuisson lente a toujours été la meilleure façon de préparer un repas chaud d'une haute valeur nutritive avec un minimum de préparation et une longue absence de la cuisine. Les avantages de la cuisson lente ont été reconnus par les cuisiniers depuis des siècles, mais elle est toujours appréciée par les cuisiniers de nos jours.

Les avantages de la cuisson lente sont les suivants :

- L'aliment peut être laissé à cuire sans surveillance pendant plusieurs heures et sera maintenu au chaud pour plusieurs heures s'il est laissé couvert, sans le gâter pendant 2 à 3 heures supplémentaires. Les aliments peuvent donc être laissés à cuire alors que vous êtes absent toute la journée, ou pendant toute une nuit.
- Des morceaux de viande deviennent délicieusement tendres par cuisson lente.
- La cuisson lente produira également des « rôtis » moelleux avec une réduction minimal de la viande et moins de salissures du four.
- Des plats tels que les soupes, les légumes, les poudings savoureux et les conserves, conviennent également à la cuisson lente.
- Il n'est pas nécessaire de remplir des marmites à vapeur, ou de contrôler constamment la cuisson.

DURÉES DE CUISSON

La durée de cuisson varie en fonction du type d'aliment que vous préparez. Seule l'expérience permet de connaître la durée de cuisson des aliments en fonction des préférences et des goûts personnels.

En règle général, les aliments peuvent être cuits pendant au moins 5 heures et peuvent mijoter un maximum de 8 à 10 heures sans se gâter s'ils sont couverts. À titre indicatif, la cuisson des aliments en utilisant le four à cuisson lente dure environ trois fois plus longtemps par rapport à un four conventionnel.

USTENSILES

Un quelconque ustensile allant au four peut être utilisé pour la cuisson lente, pourvu qu'il dispose d'un couvercle bien fermé.

- i** Pour rectifier un couvercle mal ajusté, un morceau de papier d'aluminium peut être placé sur le plat, sous le couvercle.

Pour plus de commodité et économiser la vaisselle, les ustensiles les plus utiles pour la cuisson lente sont ceux de type ignifuge pouvant être utilisés sur la chaleur directe et pour la cuisson au four, et qui sont suffisamment élégants pour les utiliser comme plats de service.

MAINTENIR UN ALIMENT AU CHAUD

Allumez le four et préchauffez-le pendant 20 minutes avant de placer l'aliment dans le four. Si l'aliment doit rester humide, il est alors important de couvrir le plat ou l'assiette afin d'empêcher l'aliment de se dessécher. Pour cela, vous pouvez utiliser du papier d'aluminium, si le plat n'a pas de couvercle.

- i** N'utilisez pas une pellicule plastique pour couvrir l'aliment car elle ne résisterait pas à la chaleur produite par le four.
- i** Il est préférable de ne pas couvrir certains aliments si vous souhaitez qu'ils soient secs et croustillants.
- i** N'ajoutez pas de sauce aux plats avant de les servir.
- i** La viande découpée devrait être placée sur un plat et couverte, en ajoutant juste une cuillère à soupe de sauce pour la maintenir humide. Si vous souhaitez maintenir au chaud des plats, il est recommandé de placer l'aliment sur des assiettes chaudes plutôt que froides.

UTILISATION DU FOUR À CUISSON LENTE

Allumez le four et préchauffez-le pendant 20 minutes. Placez toujours le récipient de cuisson préparé au centre de la base du four. Suivez les instructions fournies pour obtenir de meilleurs résultats.

- i** La capacité maximale du récipient allant au four ne doit pas être supérieure à 2,5 litres (4,5 pintes).
- i** Veuillez noter : Plus vous remplissez le récipient/pot, plus la cuisson sera longue.
- i** La durée de cuisson varie en fonction de la taille et de la forme de la viande ou de la volaille.
- i** Portez toujours à ébullition les soupes, les casseroles et les liquides avant de les placer dans un four préchauffé. Pour donner plus de couleur à une viande ou à une volaille, grillez la viande pour la dorer et ajoutez-la au bouillon chaud.
- i** Toutes les recettes à base de viande ou de volaille nécessitent un minimum de 5 heures de cuisson.
- i** Assurez-vous que tous les ingrédients congelés sont bien décongelés.
- i** Vérifiez toujours que la volaille congelée a été complètement décongelée dans un réfrigérateur et que tous les cristaux de glace ont fondu.
- i** Coupez les légumes en plus petits morceaux car leur cuisson est plus longue que celle de la viande.
- i** Si possible, faites les sauter pendant 2 à 3 minutes avant la cuisson lente.
- i** Vérifiez que les légumes sont toujours au fond de la casserole, plongés dans le liquide de cuisson.

- ❶ Un thermomètre à viande doit être utilisé lors de la cuisson de rôti de porc et de la volaille. La température interne de l'aliment doit atteindre 88 °C.
- ❶ La viande ou la volaille farcie ne doit pas mijoter. Préparez toute farce séparément.
- ❶ Couvrez les casseroles avec un couvercle afin de prévenir la perte d'humidité.
- ❶ Ajustez l'assaisonnement et l'épaississement à la fin de la cuisson.
- ❶ Les haricots rouges séchés doivent être bouillis pendant au moins 10 minutes après trempage avant de les verser dans un quelconque plat.
- ❶ L'ouverture de la porte au cours de la cuisson entraînera des pertes de chaleur et des durées de cuisson plus longues.

GUIDE DE CUISSON

LA PLAQUE DE CUISSON

Pour des résultats de cuisson optimaux, suivez les exemples du guide ci-dessous, en gardant à l'esprit que les réglages 8 et 9 sont les positions maximales et ne doivent être utilisés que pour la friture et porter rapidement à ébullition.

Préparation	Friture très rapide		Rapide	Moyen		Lent	Mijoter, réchauffer		Maintenir au chaud
	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Soupe									
Soupe fine					✓				
Soupe épaisse						✓			
Poisson									
Court-bouillon			✓						
Frit					✓				
Sauces									
Épaisse, à base de farine							✓		
Beurre, contenant des œufs								✓	
Légumes									
Épinard				✓	✓				
Légumineuses							✓		
Pommes de terre bouillies						✓			
Carottes				✓	✓				
Pommes de terre sautées				✓	✓				
Légumes surgelés						✓			

Préparation	Friture très rapide		Rapide	Moyen		Lent	Mijoter, réchauffer		Maintenir au chaud
	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Viande									
Petits morceaux de viande	✓								
Steak grillé		✓							
Autres types de cuisson									
Friture : frites surgelés	✓								
Friture : frites fraîches	✓								
Cuisson sous pression	✓				✓				
Compote						✓			
Crêpes	✓	✓							
Crème anglaise								✓	
Chocolat fondu									✓
Confiture						✓			
Lait			✓						
Œufs au plat			✓						
Pâte	✓								
Réchauffer la nourriture de bébé							✓		
Riz au lait								✓	
Maintenir un aliment au chaud									✓
Ragoûts								✓	

GRIL

Type de Nourriture	Durée approximative (minutes)
Lard fumé	8 - 15
Saucisses	12 - 15
Côtelettes	
- Agneau	10 - 15
- Porc	15 - 25
Pain grillé	
- 2 portions	1 - 2 (par côté)
- 4 portions	1 - 2 (par côté)
Produits panifiés	
- Brioches	1 - 2 (par côté)
- Biscuits à thé	1 - 2 (par côté)
Toast au fromage	
- 2 portions	4 - 5
- 4 portions	4 - 5
Poisson	
- Filets	10 - 15
Poulet	
- Filets	20 - 30
Steaks de bœuf	
- saignant	7 - 10
- Moyen	10 - 15
- bien cuit	15 - 20
Tranches de jambon fumé	12 - 15

i Comme pour tout manuel de cuisson, les durées sont approximatives et peuvent être ajustées en fonction du goût personnel.

GUIDE DE BOULANGERIE

FOUR DU HAUT

Températures de cuisson

Les températures et temps indiqués dans le guide de cuisson sont basés sur des plats préparés avec de la margarine. Il est nécessaire de réduire la température si on utilise de la margarine molle. Si une recette donne un réglage de température différent que celui indiqué dans le guide, les instructions de la recette doivent être suivies.

- Comme le four du haut est plus compact, il sera peut-être nécessaire de diminuer les températures de cuisson indiquées dans les recettes d'un maximum de 20 °C.

- Utilisez le guide de cuisson à titre de référence pour déterminer la température à utiliser.

Durées de cuisson

- Ces durées de cuisson sont données pour un four préchauffé.
- Ces durées de cuisson sont approximatives parce que la taille et le type de plat préparé les modifient comme les préférences personnelles.

Élément	Température (°C)	Position de la Grille	Durée de cuisson approximative
Petits gâteaux	160 °C - 180 °C (ventilé)	1	15 - 20 minutes
Sandwich Victoria (2 x 180 mm / 7")	160	1	20 - 25 minutes
Roulé	200	1	8 - 12 minutes
Gâteau aux fruits semi riche (180 mm x 7")	140	1	2¼ - 2¾ heures
Petits pains	215	1	10 - 15 minutes
Meringues	90 - 100	1	2 - 3 heures
Pâte brisée	200 - 210	1	En fonction de la taille et du type de plat cuisiné et également de la farce
Pâte feuilletée	200 - 210	1	
Pâte à choux	200 - 210	1	
Biscuits	160 - 200	2	10 - 20 minutes
Pudding à la génoise	150	1	30 - 45 minutes
Pudding de lait	140	1	2 - 2½ heures

FOUR PRINCIPAL



Temps et températures de cuisson

- i** Les températures et temps indiqués dans le guide de cuisson sont basés sur des plats préparés avec de la margarine. Il est nécessaire de réduire la température si on utilise de la margarine molle.
- i** Veillez à laisser suffisamment d'espace entre les grilles pour permettre la montée des aliments qui gonflent.
- i** Ne placez pas de plats au dessus de la base du four car cela empêche l'air de circuler librement.
- i** **Remarque :** le four est ventilé ; par

conséquent, les températures de cuisson pour un four conventionnel doivent être ajustées. Le tableau ci-dessous indique les températures de cuisson pour un four conventionnel, les températures pour un four ventilé et les positions de la grille. Pour des résultats optimaux, les températures de cuisson pour un four conventionnel doivent être converties à des températures pour un four ventilé.

Par exemple, un aliment qui doit normalement être cuit à une température de cuisson pour un four conventionnel de 180 °C, doit être donc cuit à une température pour un four ventilé de 160 °C.

Température pour un four conventionnel (°C)	Four ventilé (°C)	Position de la thermostat
100	100	1/4
110	110	1/4
130	120	1/2
140	130	1
150	140	2
160	150	3
180 - 190	160	4 - 5
200	170	6
220	180	7
230	190	8
250	200	9

Type de Nourriture	Réglage de température (°C)		Durée Approximative	Position de la Grille
				
Gâteaux				
Petits gâteaux	190	160	15 - 25	2 - 4
Sandwich Victoria	180	160	20 - 30	3
Gâteau aux fruits semi riche	150	125	2½ - 3 heures	2
Gâteau de Noël	150	125	2½ - 3 heures	2

Type de Nourriture	Réglage de température (°C)		Durée Approximative	Position de la Grille
Puddings				
Pudding pain perdu	170	150	45 - 1 heure	3
Crumble aux fruits	200	175	40 - 1 heure	3
Divers:				
Boudins Yorkshire :				
- grand	220	200	40 - 48	4 - 5
- petit	220	200	15 - 20	4 - 5
Pâte brisée	200	180	Dépend de la garniture	4 - 5

FOUR MULTIFONCTIONS




Temps et températures de cuisson

- i** Ce four à une très haute efficacité, vous pouvez remarquer une émission de vapeur lorsque la porte est ouverte.
- i** Lorsque vous cuisez des aliments frais ou surgelés, suivez les durées de cuissons et les températures indiquées sur l'emballage. S'assurer que les aliments sont chauds à l'intérieur avant de servir.
- i** Il n'existe aucune zone de chauffe et de transfert de goût avec un four ventilé, ce qui vous permet de cuire une plus grande variété d'aliments ensemble.
- i** Si vous utilisez plusieurs plaques, vous aurez besoin d'augmenter légèrement la durée de cuisson.
- i** Assurer un espace suffisant entre les plats, pour permettre aux aliments de cuire et à l'air de circuler.

- i Remarque :** le four est ventilé ; par conséquent, les températures de cuisson pour un four conventionnel doivent être ajustées. Le tableau ci-dessous indique les températures de cuisson pour un four conventionnel, les températures pour un four ventilé et les positions de la grille. Pour des résultats optimaux, les températures de cuisson pour un four conventionnel doivent être converties à des températures pour un four ventilé.

Par exemple, un aliment qui doit normalement être cuisiné à une température de cuisson pour un four conventionnel de 180 °C, doit être donc cuisiné à une température pour un four ventilé de 160 °C.

Température pour un four conventionnel (°C)	Four ventilé (°C)	Position de la thermostat
100	100	1/4
110	110	1/4
130	120	1/2
140	130	1
150	140	2
160	150	3
180 - 190	160	4 - 5
200	170	6
220	180	7
230	190	8
250	200	9

Type de Nourriture	Réglage de température (°C)			Durée Approximative	Position de la Grille
					
Gâteaux					
Petits gâteaux	190	175		15 - 25	2 & 4
Sandwich Victoria	180	160		20 - 30	3
Gâteau aux fruits semi riche	150	125		2½ - 3 heures	2
Gâteau de Noël	150	125		2½ - 3 heures	2
Puddings					
Pudding pain perdu	170	150	-	45 - 1 heure	3
Crumble aux fruits	200	175	-	40 - 1 heure	3
Divers:					
Boudins Yorkshire :					
- grand	220	200	200	40 - 45	4 - 5
- petit	220	200	200	15 - 20	4 - 5
Pâte brisée	200	180	180	Dépend de la garniture	4 - 5

GUIDE DE BOULANGERIE GÉNÉRAL

Gâteaux aux fruits traditionnels

Il convient de rappeler que les fours peuvent changer avec le temps, donc les temps de cuisson peuvent varier, ainsi il sera difficile d'être précis lors de préparation de gâteaux aux fruits.

C'est pour cela qu'il faut tester le gâteau avant de le sortir du four. Utilisez pour cela un couteau que vous insérez dans le gâteau. S'il en ressort propre alors le gâteau est cuit.

- i Utilisez les températures suggérées dans les recettes, et les ajuster selon la table de conversion.
- i N'essayez pas de faire des gâteaux plus grand que la capacité du four, vous devez laisser au moins 25 mm entre les parois du four et le moule.
- i Utilisez toujours les températures recommandées dans les recettes.
- i Pour protéger un gâteau très riche en fruits pendant la cuisson, entourez le moule de deux couches de papier brun.
- i Il est recommandé que les couches de papier brun ne dépassent pas la hauteur du moule, car cela pourrait gêner la circulation efficace de l'air.
- i N'utilisez pas de la margarine molle pour gâteaux riches en fruits, sauf indication contraire dans les recettes.
- i Utilisez toujours un moule de taille et forme appropriées aux quantités données dans les recettes.

Dépannage – gâteaux aux fruits

Problème	Cause possible
le fruit trempe dans le fond	Baisser la température du four qui peut faire que le gâteau prend plus de temps à cuire, ce qui laisse au fruit le temps de tremper. Ou bien trop de liquide ou de levure. Le fruit n'a peut être pas été correctement lavé et séché.
Le gâteau trempe / s'effondre au centre	Trop de levure dans la préparation. Four trop chaud ou trop froid. Ou pas assez de liquide ou crème.
La surface se craquèle	Moule trop petit ou trop de préparation dans le moule. Trop de levure dans la préparation plus pas assez de liquide ou crème. Le four est peut être trop chaud.

Problème	Cause possible
Croûte externe dure avec une partie humide à l'intérieur	Four trop chaud, donc le gâteau a cuit trop vite. Trop de sucre ou liquide insuffisant.
Brûlé à l'extérieur	Température du four trop chaude. Four trop petit pour la taille du gâteau. Protection insuffisante autour du moule. Gâteau cuit sur une plaque trop haute.
Texture avec trous trop prononcés.	Trop de levure. Farine pas régulièrement mélangée.
Texture compacte et gâteau pas assez levé.	Pas assez de levure. Pas assez de liquide. Four trop froid. Crème insuffisante.
Le gâteau s'émiette en le coupant	Pas assez de liquide. Cuisson trop longue. Pas assez de sucre. Trop de levure.
Trop sec	Trop cuit. Œuf ou liquide insuffisant. Trop de levure.

Dépannage – gâteaux spongieux

Problème	Cause possible
Haut bombé	Crème insuffisante. Gâteau cuit trop haut ou à une température trop forte. Les papiers absorbants peuvent empêcher le bord externe de lever et forcer le centre à monter.
Haut creux / ramolli	Trop de levure. La température du four est trop basse ou la position de la plaque incorrecte. Le gâteau a été retiré du four avant qu'il soit cuit. Utilisation de margarine douce.
Très pâle mais cuit	Température du four trop basse. Cuisson trop basse dans le four
Débordement du moule	Moule trop petit pour la quantité de préparation

Cuisson lente (S position ou 100 °C)

- ❶ Veillez à ce que les aliments congelés soient bien décongelés avant la cuisson.
- ❶ N'utilisez pas la cuisson lente pour morceaux de viande ou volaille pesant plus de 2,250 kg.
- ❶ Préchauffer le four à 170 °C et laissez cuire pendant 30 minutes, puis positionnez la commande du four sur S ou 100 °C (réglage de cuisson lente) pour le reste du temps de cuisson.
- ❶ Les cuissons lentes prennent 3 fois plus de temps que les cuissons normales.
- ❶ N'ouvrez pas inutilement la porte du four pendant la cuisson lente, car cela fait perdre de la chaleur à basse température.
- ❶ Utilisez toujours des plats avec des couvercles étanches. Pour rectifier les couvercles mal ajustés, placez du papier d'aluminium sur le plat sous le couvercle.

GUIDE DE RÔTISSERIE

Les temps de cuisson indiqués dans le guide de rôtissage ne sont qu'une estimation, car la taille et l'âge de la dinde, la forme du morceau et la proportion d'os peuvent avoir des incidences.

La viande surgelée doit être soigneusement décongelée avant la cuisson.

La volaille surgelée doit être soigneusement décongelée avant la cuisson. La durée dépend de la taille de la volaille, par exemple une grosse dinde nécessite jusqu'à 48 heures pour décongeler.

L'utilisation d'une grille avec un plat à rôtir contribue à réduire les projections de graisse et donc à faciliter le nettoyage de l'intérieur du four. Vous pouvez également mettre des pommes de terre ou d'autres légumes autour de la viande/volaille à rôtir pour éviter les projections de graisse.

Faire cuire dans le four principal à : 160 °C - 180 °C (ventilé) 180 °C - 200 °C (normal)		Durée de cuisson approximative (four préchauffé)
Boeuf	saignant	20 minutes par 450 g, plus 20 minutes
	Moyen	25 minutes par 450 g, plus 25 minutes
	bien cuit	30 minutes par 450 g, plus 30 minutes
Agneau	Moyen	25 minutes par 450 g, plus 25 minutes
	bien cuit	30 minutes par 450 g, plus 30 minutes
Porc	-	35 minutes par 450 g, plus 35 minutes
Volaille	-	20 minutes par 450 g, plus 20 minutes

Remarque :

- i** Pour cuire de la viande ou de la volaille farcie, calculez la durée de cuisson à partir du poids total de la viande plus la farce.
- i** Pour cuire des morceaux en papillote dans un four à griller couvert, ou pour les casseroles couvertes, ajoutez 5 minutes au temps de cuisson calculé par 450 g.
- i** Les petits morceaux pesant moins de 1,25 kg peuvent nécessiter 5 minutes de temps de cuisson supplémentaire par 450 g.
- i** Placez la grille du four de manière que la viande/volaille soit au milieu du four.
- i** Il est recommandé de nettoyer l'appareil après un rôtissage ouvert.

DINDE RÔTIE

La cuisson d'une dinde est conditionnée par deux types de viande – la chair légère et délicate des blancs, que l'on ne doit pas laisser se dessécher, et la chair plus foncée des cuisses, qui prend plus longtemps à cuire.

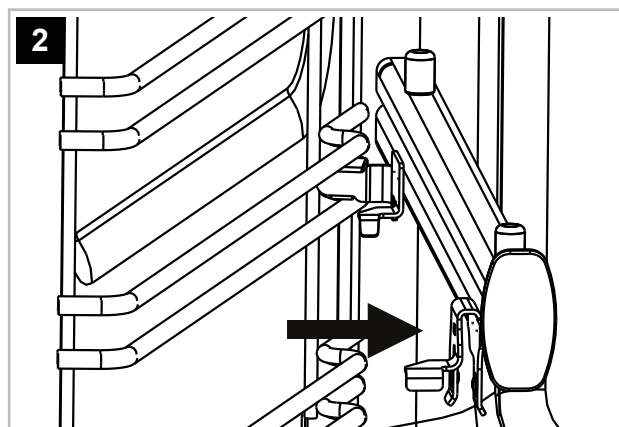
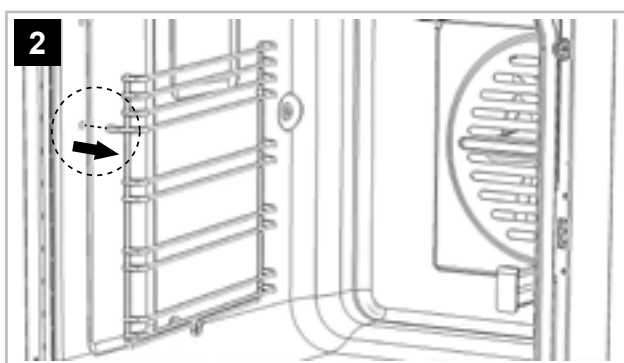
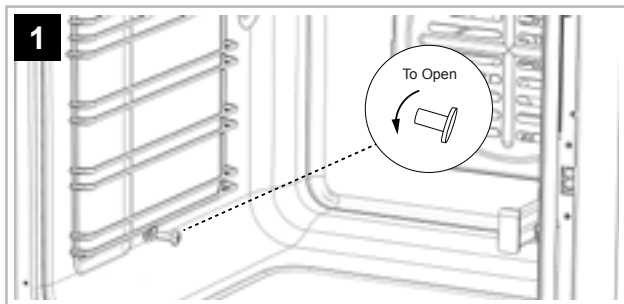
Une dinde doit cuire suffisamment longtemps pour que les cuisses soient cuites, et il est par conséquent nécessaire de l'arroser fréquemment. Les blancs peuvent être protégés lorsqu'ils ont bruni.

Pour savoir si la dinde est cuite, plantez un couteau fin dans la partie la plus épaisse de la cuisse. Si le jus est clair, la dinde est cuite. Si le jus est encore rose, il faut prolonger le temps de cuisson.

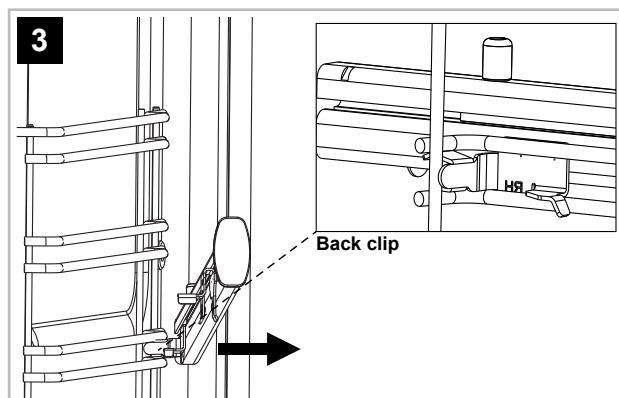
- i** Veillez toujours à ce que la dinde soit complètement décongelée et les abats enlevés avant la cuisson.
- i** La dinde doit être rôtie avec le thermostat sur 5 pendant 20 minutes par livre, plus 20 minutes, à moins que l'emballage n'indique le contraire.
- i** La dinde peut être rôtie porte ouverte, poitrail tourné vers le bas, pendant la moitié de la durée de cuisson, puis retourner pour le reste de la durée de cuisson.
- i** Si la dinde est farcie, ajoutez 5 minutes par 450g à la durée de cuisson.
- i** Si la dinde est recouverte, ajoutez 5 minutes par 450 g à la durée de cuisson.
- i** **Remarque :** – pour tous les autres guides de rôtissage, reportez-vous à la section principale du four et consultez le tableau.

GUIDES ET GLISSIÈRES DE PLATEAU

RETRAIT DES GUIDES DE PLATEAU

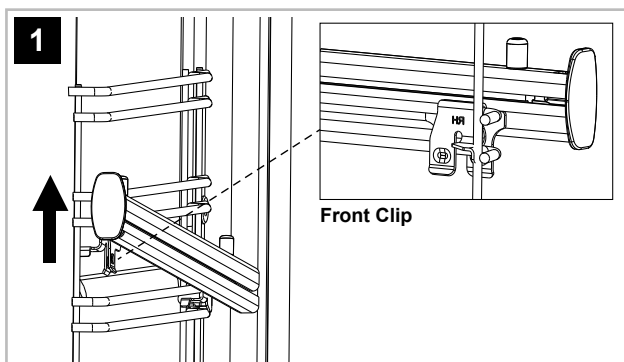


2. Retirez la glissière du guide du plateau.



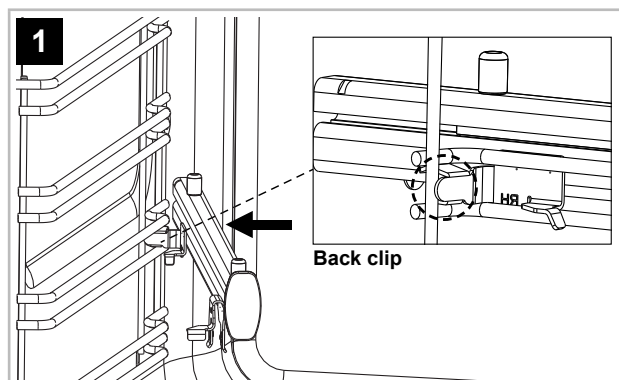
3. Retirez la pince arrière sur le guide du plateau.

RETRAIT DES GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES

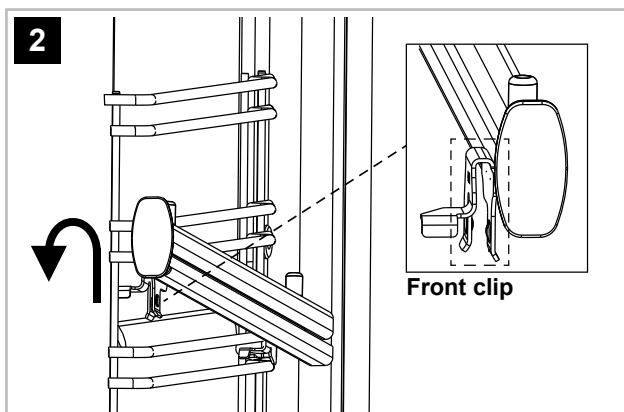


1. Poussez fermement la partie avant de la glissière vers le haut, en veillant à ce que la pince avant soit désolidarisée du guide du plateau.

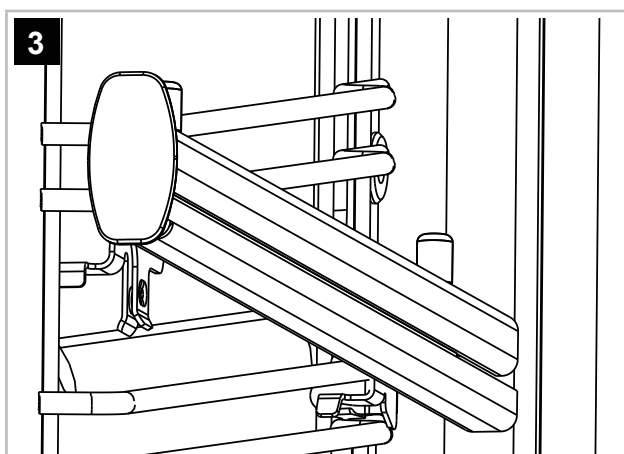
REMISE EN PLACE DES GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES



1. Fixez la pince arrière sur le guide du plateau. Assurez-vous que la glissière est poussée complètement au fond du guide du plateau.



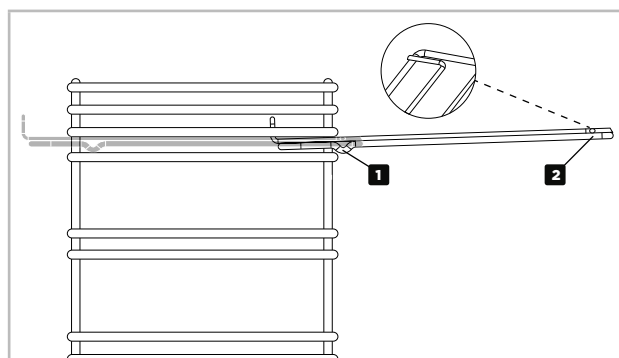
2. Localisez la pince avant sur le guide du plateau et poussez fermement vers le bas sur la partie avant de la glissière jusqu'à ce que la pince avant soit verrouillée en place.



La glissière télescopique doit à présent être correctement fixée et solidarisée sur le guide du plateau.

INSTALLATION DES PLATEAUX

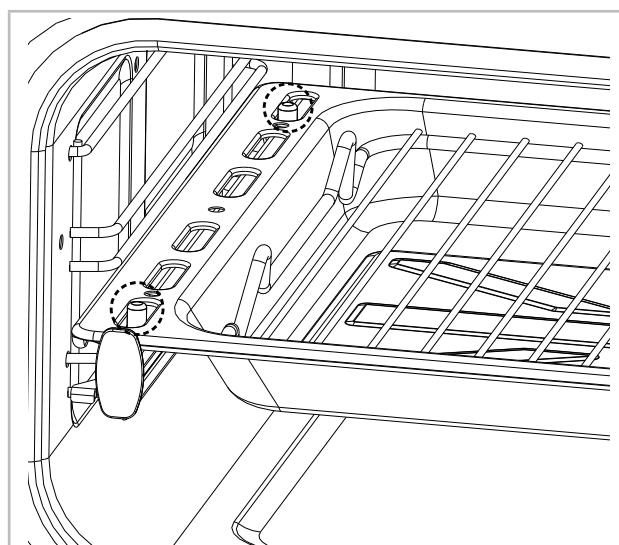
Plateaux standard



Avant de l'appareil

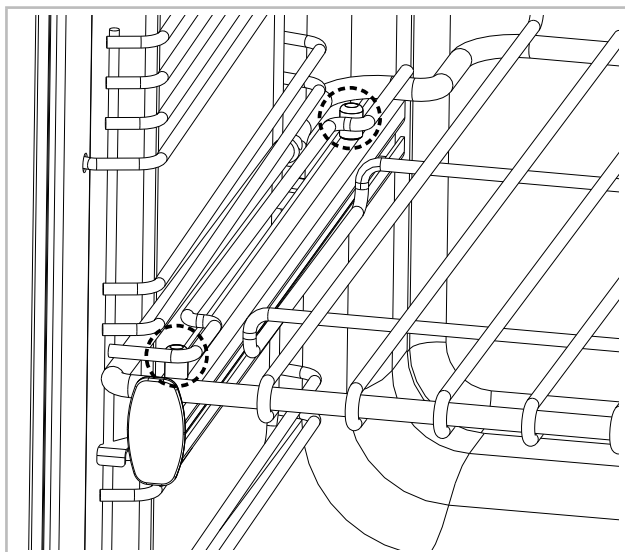
1. Soulevez légèrement le plateau et insérez-le dans la position de plateau choisie
2. Vérifiez que le plateau est entièrement enfoncé vers l'arrière du four, jusqu'à ce que la butée du plateau soit atteinte.

Positionnement d'une casserole à four pleine largeur avec des glissières télescopiques

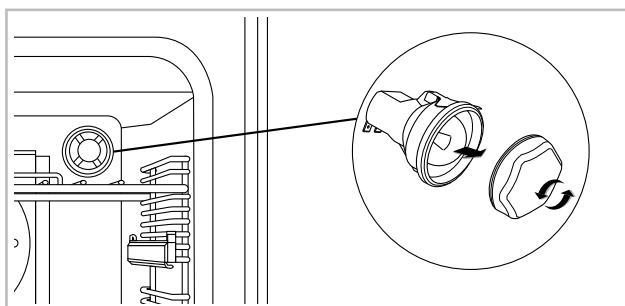


- i** Remarque : Veuillez vous assurer que la poêle à four/grille se trouve autour des petites languettes sur le rail télescopique.

Positionnement d'un plateau sur des glissières télescopiques



CHANGEMENT DE L'AMPOULE



⚠ Attention! Mettez l'appareil hors tension avant de changer l'ampoule.

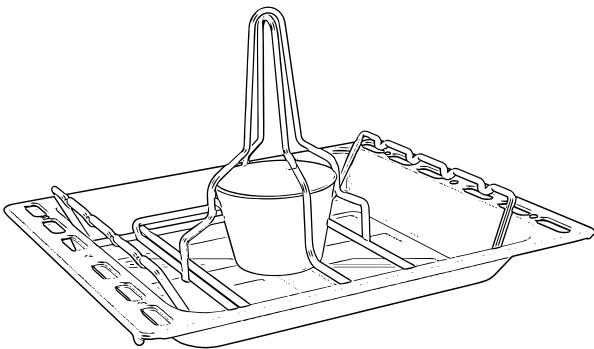
i Tous les appareils n'ont pas le même nombre et type d'ampoules. Avant de remplacer l'ampoule, vérifiez le type que vous avez. Les ampoules ne sont pas couvertes par la garantie.

FONCTIONNALITÉS SUPPLÉMENTAIRES

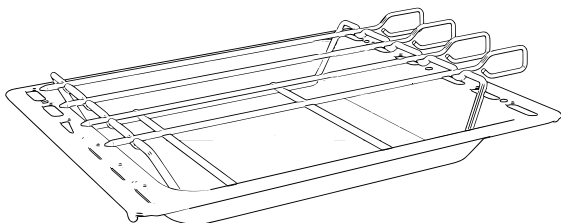
LES ACCESSOIRES « VAPEUR » ET « INFUSION »

Le système de cuisson vertical « Vapeur » et « Infusion » est conçu pour fournir à chaque fois une cuisson savoureuse, plus saine et uniforme. Remplissez simplement le récipient d'aromatization avec du bouillon ou des herbes ou avec tout autre ingrédient, et placez votre viande/volaille au-dessus.

La volaille ou la viande placée verticalement expose tous ses côtés à la chaleur du four, favorisant une cuisson plus uniforme et permettant à la matière grasse de s'égoutter, tandis que la saveur s'imprègne de l'intérieur.



Selon votre modèle, un ensemble de brochettes, idéal pour la préparation de kébabs, est également fourni. Il suffit de les installer dans le râtelier spécialement conçu.

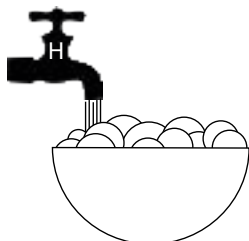


i Remarque: si le Steam and Infuse n'est pas fourni en standard, il peut être acheté auprès de notre équipe de service client

- i** Remarque : Les brochettes ne sont pas utilisées dans les grands fours des produits de 90 cm et doivent toujours traverser le four de sorte à ne pas entrer en contact avec les lames du ventilateur du four.
- i** Veuillez consulter notre site Web pour plus d'informations sur les recettes

NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

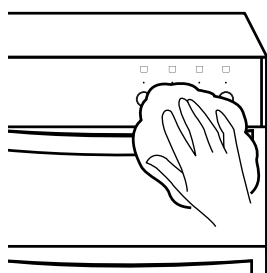
À FAIRE



- Eau chaude savonneuse



- Chiffon essoré propre



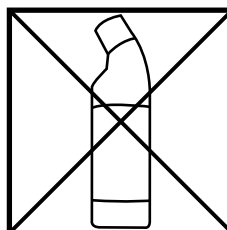
- Essuyer avec un chiffon humide
- Sécher avec un chiffon doux

i **Remarque :** Toujours éteindre votre appareil et le laisser refroidir avant de nettoyer tout élément qui en fait partie.

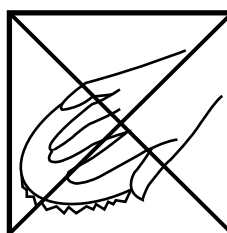
i **Remarque :** Veuillez prendre des précautions supplémentaires lorsque vous nettoyez au-dessus des symboles sur le panneau de contrôle, car cela peut conduire à leur décoloration.

i **Conseils :** Certains aliments peuvent marquer ou endommager le métal ou le travail de peinture comme le vinaigre, les jus de fruits et le sel. Nettoyez toujours les déversements de nourriture dans les meilleurs délais.

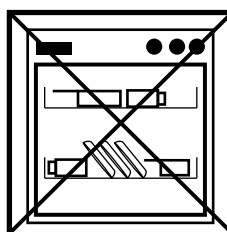
À NE PAS FAIRE



- Décolorants non dilués
- Produits au chlorure



- Fil de laine
- Nettoyants abrasifs
- Coussinets en nylon
- Nettoyeurs à la vapeur



Ne pas placer dans le lave-vaisselle :

- Plaque de friture en fonte
- Supports de casseroles

! Il est important de nettoyer régulièrement votre appareil, car l'accumulation de graisse peut influencer sur ses performances ou l'endommager et peut invalider votre garantie.

! Outre ce qui précède, n'utilisez pas de grattoirs en métal pour nettoyer la porte vitrée du four.

i Nous proposons une large gamme de produits de nettoyage et d'accessoires pour votre appareil. Pour magasiner, veuillez visiter notre site Web situé au début de ce guide de l'utilisateur.

DONNÉES TECHNIQUES

⚠ AVERTISSEMENT – Cet appareil doit être relié à la terre

ALIMENTATION/CHARGE ÉLECTRIQUE

Plaque chauffante supérieure

Alimentation électrique	Plaque de cuisson	Zone	Charge (kW)
240 V	Induction	Avant gauche	1,60 amplifiable jusqu'à 3,00
		Arrière gauche	1,60 amplifiable jusqu'à 3,00
		Avant droit	1,10 amplifiable jusqu'à 2,20
		Arrière droit	1,40 amplifiable jusqu'à 3,00
		Intermédiaire	2,30 amplifiable jusqu'à 3,70

Appareil

Alimentation électrique	Fours / gril	Charge (kW)
240 V	Four numérique	3.1
	Four ventilé	2
	Double gril variable	1,7/2,7
	Partie supérieure conventionnelle	1.4
	Cuisson lente	0,17

Lampes/Ventilateurs de four	
Lampe (four à gauche)	40 W chacun

Alimentation électrique	Charge max. (kW)
230/400V 3N - 50 Hz	14,23 - 15,53

WWW.STOVES-FRANCE.FR



MADE BETTER

Glen Dimplex France, 12 Bd du Mont d'Est, 7-10 Porte de Neuilly, 93160 Noisy le Grand, La France

www.stoves-france.fr

Assistance client

04 88 78 59 59

Ligne d'assistance pour les informations sur les produits

04 88 78 59 59