MARQUE: DE DIETRICH

REFERENCE: DCi1591X

CODIC: 4121678





NOTICE

GUIDE D'UTILISATION

Cuisinière

De Dietrich



Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir une cuisinière **DE DIETRICH** et nous vous en remercions.*

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous cette nouvelle génération d'appareils, qui par leur qualité, leur esthétique, leurs fonctions et leurs évolutions technologiques en font des produits d'exception, révélateurs de notre savoir-faire.

*Votre nouvelle cuisinière **DE DIETRICH** s'intégrera harmonieusement dans votre cuisine et alliera parfaitement les performances de cuisson, et la facilité d'utilisation. Nous avons voulu vous offrir un produit d'excellence.*

*Vous trouverez également dans la gamme des produits **DE DIETRICH**, un vaste choix de fours, de fours à micro-ondes, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle cuisinière **DE DIETRICH**.*

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis-à-vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

*Et connectez-vous aussi sur notre site **www.dedietrich-electromenager.com** sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.*



DE DIETRICH
Les nouveaux objets de valeur

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.

Important :
Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

SOMMAIRE

1 / CONSIGNES DE SECURITE
- Respect de l'environnement ____ 8

2 / PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL
- Description de votre cuisinière ____ 9
- Description de votre four ____ 10
- Bandeau pivotant ____ 10
- Accessoires ____ 12

3 / UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON
- Principe de l'induction ____ 11
- Choix d'une zone de cuisson ____ 11
- Description de votre dessus ____ 12
- Description des commandes ____ 12
- Utilisation des foyers ____ 13
  - Mise en marche - arrêt ____ 13
  - Réglage puissance ____ 13
  - Réglage minuterie ____ 13
  - Verrouillage clavier ____ 14
  - Comment verrouiller ____ 14
  - Comment déverrouiller ____ 14
  - Détection automatique de casserole ____ 14
  - Sécurité petits objets ____ 14
  - Préchauffage (Heat upt) ____ 15
- Choix de casserolerie - Sécurité induction ____ 16
  - Quels sont les récipients les mieux adaptés ? ____ 16
  - Quels sont les matériaux incompatibles ? ____ 16
  - Le test "Récipient" ____ 16
  - Précautions d'utilisation ____ 17
- Limitateur de température ____ 18
- Protection en cas de débordement ____ 18
- Témoin de chaleur résiduelle ____ 18
- Auto-Stop system ____ 18
- Tableau de cuisson par plats ____ 19

4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE TABLE ____ 20

5 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE TABLE ____ 21

SOMMAIRE

6 / UTILISATION DE VOTRE FOUR

- Description du programmateur ____ 22
- Réalisation d'une cuisson ____ 23
- Utilisation du programmateur
  - Comment régler l'heure ____ 24
- Utilisation de la fonction "EXPERT" ____ 25
- Utilisation de la fonction "OPTION BIOGRIL +" ____ 27
- Utilisation de la fonction "MEMOIRES" ____ 28
- Modes de cuissons "EXPERT" ____ 29
- Utilisation de la fonction "GUIDE CULINAIRE" ____ 31
- Utilisation de la fonction "BASSE TEMPERATURE" ____ 32
- Utilisation de la fonction "INFORMATIONS" ____ 34
- Guide de cuisson ____ 38
- Conseils d'utilisation du four ____ 40

7 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR

- Nettoyage de la surface extérieure ____ 41
- Nettoyage de la porte ____ 42

8 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONTIONNEMENT DE VOTRE FOUR ____ 43

9 / SERVICE APRES-VENTE ____ 44

1 / CONSIGNES DE SECURITE

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS.

Cette notice est disponible en téléchargement sur le site internet de la marque.

Nous avons conçu votre cuisinière pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

- Cette cuisinière, destinée exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires, ne contient aucun composant à base d'amiante.
- Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.
- Votre cuisinière doit être déconnectée de l'alimentation électrique avant toute intervention.
- En branchant des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones chaudes.
- Le four doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé dont le nombre de conducteur dépend du type de raccordement désiré et conformément au tableau (voir paragraphe "Raccordement électrique).
- Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il y a lieu de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement. Eloignez les jeunes enfants.
- Lors de son utilisation, ne prenez pas à main nue la casserolerie (grille, tournebroche, lèchefrite, berceau de tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- **MISE EN GARDE :** Si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- **MISE EN GARDE :** Cuire sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut causer un incendie. Ne jamais tenter d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **MISE EN GARDE :** Risque d'incendie : Ne rien stocker sur les surfaces de cuisson.
- Avant de procéder au nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les éléments de casserolerie et enlevez les débordements importants.
- Pendant une pyrolyse, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. Eloignez les jeunes enfants.

1 / CONSIGNES DE SECURITE

- Ne pas utiliser de nettoyage à la vapeur.

- La marque de conformité CEest apposée sur cette cuisinière.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- L'intérieur du tiroir de stockage peut devenir chaud en usage normal.

- Si la cuisinière est placée sur un socle, des dispositions doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

- **MISE EN GARDE :** l'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

- **MISE MISE EN GARDE :** s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi. Pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

- Dans la fonction de nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil est conçu pour faire des cuissons porte fermée.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- L'isolation des canalisations fixes doit être protégée, par exemple au moyen d'un manchon isolant ayant des caractéristiques de température appropriée.
- Ne pas stocker de produits inflammables (exemple : huile de friteuse) dans la cavité de la cuisinière, ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire de l'appareil. Seule la casserolerie fournie avec l'appareil peut-être stockée dans celui-ci.
- Après utilisation, arrêtez le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

- ***RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT***

– Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

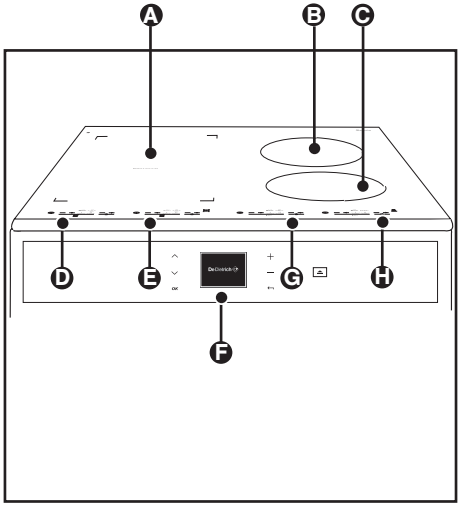


– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

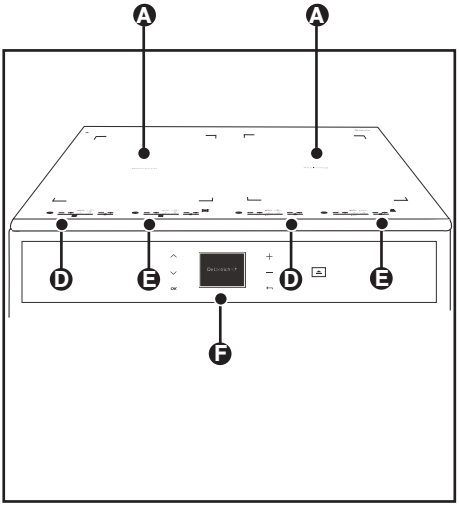
– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

2 / PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL

- ***DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIERE***



DCI1591*



DCI1592*

A Zone “Continuum” avant / arrière gauche 3600 W

B Foyer induction arrière droit 2800 W
diam. 180 mm

C Foyer induction avant droit 2800 W
diam. 180 mm

D Commande sensitive du foyer “Continuum” arrière gauche

E Commande sensitive du foyer “Continuum” avant gauche

F Programmateur électronique du four

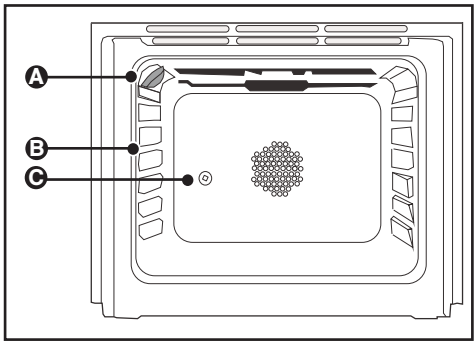
G Commande sensitive du foyer avant droit

H Commande sensitive du foyer arrière droit

2 / PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL

- ***DESCRIPTION DE VOTRE FOUR***

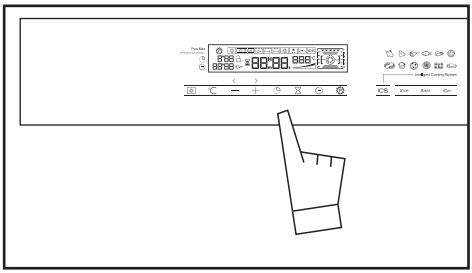
Ⓐ Lampe
Ⓑ Indicateur de gradin
Ⓒ Tournebroche



- ***BANDEAU PIVOTANT***

Afin de faciliter la vision de votre programmateur et son utilisation, le bandeau pivote à 30°.

Modèle mécanique
Ouverture et fermeture en appuyant au centre du bandeau sous les touches de commandes.

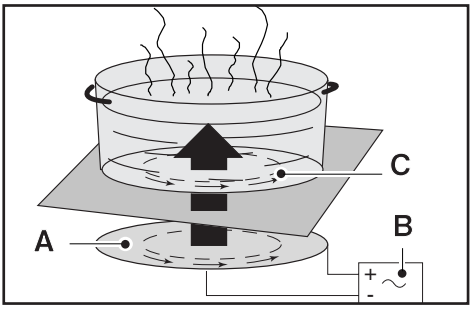


3 / UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.
Cette table de cuisson destinée exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires ne contient aucun composant à base d'amiante.

• *Principe de l'induction*

Le principe de l'induction repose sur un phénomène magnétique.
Lorsque vous posez votre récipient sur une zone de cuisson et que vous mettez en marche, les circuits électroniques de votre table de cuisson produisent des courants "induits" dans le fond du récipient qui élèvent instantanément sa température. Cette chaleur est alors transmise aux aliments.



A - Inducteur

B - Circuit électronique

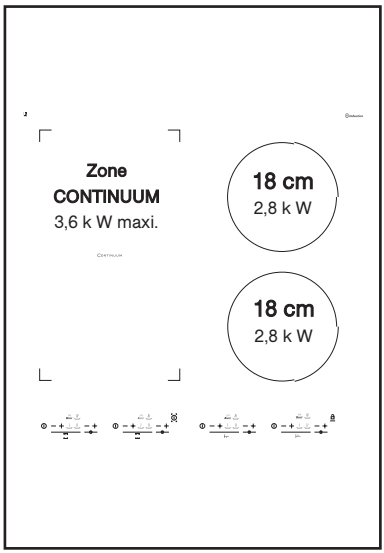
C - Courants induits

• *Choix d'une zone de cuisson*

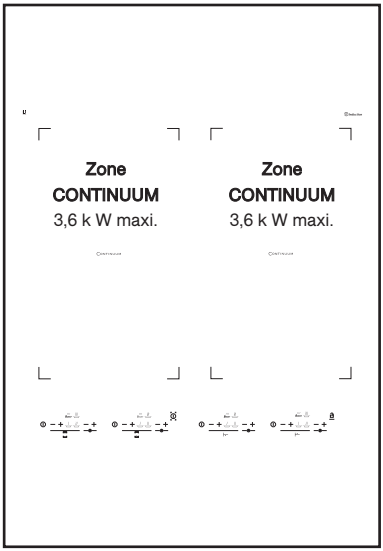
Zone de cuisson	Diamètre du fond du récipient
18 cm	12 ..... 22 cm
CONTINUUM avant ou arrierre	12 .....20 cm
CONTINUUM complète	18 ..... ovale, poissonnière

3 / UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

- ***DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS***

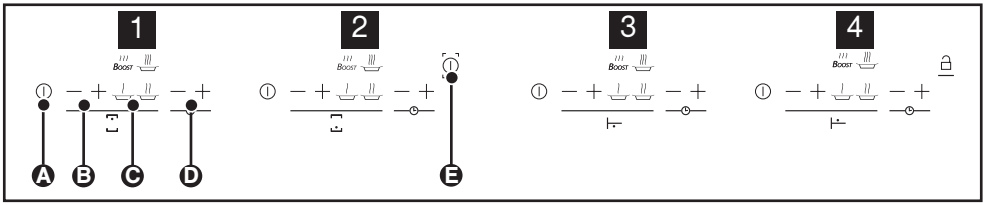


DCI 1591*



DCI 1592*

- ***DESCRIPTION DES COMMANDES***



A Touche de marche/arrêt.

B Touches de puissance.

C Touches de présélection puissance.

D Touches de minuterie.

E Touche zone “Continuum” complète 3600w

1 Zone **Arrière gauche**

2 Zone **Avant** ou zone **complète gauche**

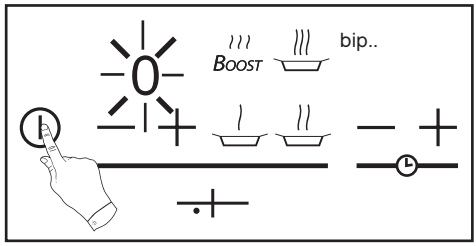
3 Zone **Avant droite** 18cm

4 Zone **Arrière droite** 18cm

• *UTILISATION DES FOYERS*

• *Mise en marche - Arrêt*

Un bip et un **0** clignotant signalent que la zone concernée est allumée.
Vous pouvez alors choisir la puissance désirée.
Sans demande de puissance de votre part la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.



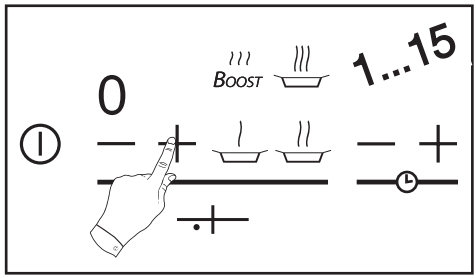
• *Réglage de puissance*

réglage doux **7 = MIJOTAGE**

réglage vif **11 = CUISSON**

réglage fort **15 = CUISSON FORTE**

Boost réglage maxi **bo = EBULLITION PLEINE PUISSANCE**

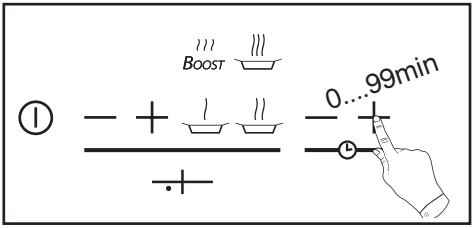


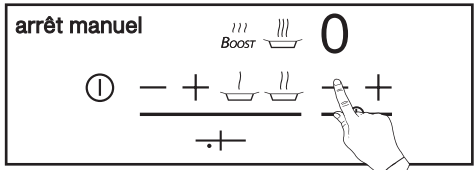
Attention

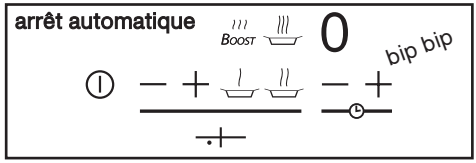
Sur un même côté de la table, l'utilisation en puissance maximale de l'un des foyers entraîne une auto-limitation de l'autre visible par les afficheurs des puissances.

• *Réglage de minuterie*

Fonctionne quand les zones de cuisson concernées sont en marche. Vous pouvez modifier à tout instant la durée de cuisson.







Pour arrêter ce bip, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée, à défaut il s'arrêtera au bout de 1 minute environ.

• *Verrouillage clavier*

Le dessus de votre cuisinière possède une sécurité enfant qui verrouille son utilisation :
- soit à l'arrêt (nettoyage).
- soit en cours de cuisson (les opérations en cours subsistent et les réglages affichés restent actifs).
Dans ce cas, pour des raisons de sécurité, seule la touche "**arrêt**" est toujours utilisable.
Ne pas oublier de déverrouiller avant réutilisation.

• *Comment verrouiller ?*

- Repérez la touche spécifique pour le verrouillage 🔓 placée au dessus d'un cadenas (ou clef).

- Appuyez jusqu'à l'affichage de l'information 0 7 ou 0.

L'affichage s'éteint au bout de quelques secondes.
Toute action sur les touches active l'affichage.

• *Comment déverrouiller ?*

Appuyez sur la touche 🔓 de verrouillage jusqu'à l'extinction de l'affichage de verrouillage.

• *Détection automatique de casserole*

Votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

• Test récipient : posez votre récipient sur une zone de chauffe en puissance **4**.

Si l'afficheur reste fixe, votre récipient est compatible.
S'il clignote votre récipient n'est pas utilisable en induction.

• Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant.

S'il « accroche » le fond du récipient, celui-ci est compatible avec l'induction.

Le retrait du récipient de la table stoppe instantanément la puissance sur votre table. Il vous reste à appuyer sur la touche "arrêt" pour arrêter définitivement la zone de cuisson.

• *Sécurité "petits objets"*

Un objet de petite dimension comme : une petite casserole, une fourchette, une cuillère ou encore une bague..., posé seul sur la table n'est pas détecté comme un récipient.

L'affichage clignote et aucune puissance n'est délivrée.

• *PRECHAUFFAGE (HEAT UP)*

Cette fonction permet une montée rapide de la température de votre préparation, puis la poursuite de la cuisson avec le niveau de puissance que vous aurez choisi.
Pour l'utiliser :
- Après avoir réglé en puissance 15, mettre en fonction préchauffage "**HU**" par une impulsion supplémentaire sur la touche "+" .
L'affichage indique "**HU**".
- Tant que celui-ci reste fixe, vous pouvez régler votre niveau de puissance pour la cuisson.
- Un Bip confirme votre réglage.
- L'affichage indique en alternance "**HU**" et votre puissance de cuisson : vous êtes en phase "**préchauffage**" .
- A la fin du cycle automatique de préchauffage, votre table affiche uniquement la puissance de cuisson que vous avez préalablement sélectionnée. Vous êtes alors revenu en mode de cuisson classique.

ATTENTION

- Lorsque l'affichage indique "HU" (préchauffage), si vous ne réglez pas la puissance de cuisson, la zone de cuisson s'éteint.
- Le temps de préchauffage est calculé automatiquement par votre table en fonction de la puissance de cuisson choisie.
- La fonction de préchauffage ne peut pas être utilisée si la puissance de cuisson est inférieure à 6.
- Quand le préchauffage est en cours, toute action sur les touches de puissance annule ce "préchauffage". Vous revenez en mode classique de réglage de puissance.

CHOIX DE LA CASSEROLERIE SECURITE INDUCTION

• *Quels sont les récipients les mieux adaptés ?*

Vous possédez sans doute déjà des récipients adaptés.

- **RÉCIPIENTS EN ACIER ÉMAILLÉ AVEC OU SANS ANTI-ADHÉRENT** : cocotte, friteuse, poêle, grille-viande...

- **RÉCIPIENTS EN FONTE :** pour ne pas rayer la vitrocéramique de votre table, évitez de le faire glisser sur la table ou choisissez un récipient avec un fond émaillé.

- **RÉCIPIENTS EN INOX ADAPTÉS À L'INDUCTION :** la plupart des récipients inox conviennent à la cuisson par induction (casserole, faitout, poêle, friteuse).

- **RÉCIPIENTS EN ALUMINIUM À FOND SPÉCIAL :** vous choisirez des articles à fond épais qui assurent une cuisson plus homogène.

Lors de vos achats de récipients, assurez-vous que ce logo est présent sur l'emballage, il vous assure la compatibilité avec l'induction.

class INDUCTION

• *Quels sont les matériaux incompatibles ?*

LES RÉCIPIENTS EN VERRE, EN CÉRAMIQUE OU EN TERRE, EN ALUMINIUM SANS FOND SPÉCIAL OU EN CUIVRE, CERTAINS INOX NON MAGNÉTIQUES.

• *Le test "récipient"*

Grâce à sa technologie de pointe, votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.
Posez votre récipient sur une zone de chauffe par exemple en puissance 4, **si le voyant reste fixe** votre récipient est **compatible**, s'il **clignote** votre récipient n'est **pas utilisable** pour la cuisson à induction.
Même les récipients dont le fond n'est pas parfaitement plan peuvent convenir ; à condition cependant que celui-ci ne soit pas trop déformé.

3 / UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

• *Précautions d'utilisation*

- Quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse, préchauffez-le sur la position 6 ou sur la position 7, un court instant. N'utilisez jamais la position 13 ou 15. Vous risquez d'endommager vos récipients.

- Ne chauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater (cette précaution est d'ailleurs valable pour tous les autres modes de cuisson).

- Il est recommandé de ne pas déposer ustensiles de cuisson en métal, couverts, couteaux et objets métalliques divers sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.

- **La table de cuisson ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.**

• *Limitateur de température*

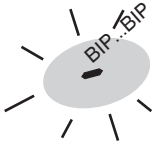
- Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur qui surveille en permanence la température du fond de récipient, évitant ainsi tout risque de surchauffe (casserole vide...).
- Un capteur contrôle en permanence la température des composants de votre table. Si cette température devient excessive, la puissance délivrée par la table est adaptée automatiquement.

• *Protection en cas de débordement*

L'arrêt de la table, un affichage spécial (symbole ci-contre) et un "bip" sonore (suivant modèle) peuvent être déclenchés dans un des 3 cas suivants :

- Débordement qui recouvre les touches de commande.
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches de commande .

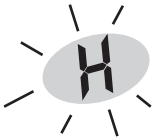
Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.



• *Témoin de chaleur résiduelle*

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson que vous venez d'utiliser peut rester chaude quelques minutes.

Un "***H*** " s'affiche durant cette période. Evitez alors de toucher les zones concernées.



• *Auto-Stop system*

La fonction "Automatic-stop" se met automatiquement en marche si l'utilisateur oublie d'éteindre sa préparation en cours

L'affichage de la zone de chauffe concernée indique "**AS**" et un "bip" sonore est émis pendant 2 minutes environ. Cet affichage "**AS**" reste visible tant que vous n'aurez pas appuyé sur une touche quelconque du foyer concerné.

Un double "bip sonore" confirme votre manoeuvre.



Puissance utilisée comprise	Le foyer séteint automatiquement au bout de
entre **1** **9**	**8** heures
entre **10** **14**	**2** heures
entre **15** .....**Boost**	**1** heure

• *TABLEAU DE CUISSON PAR PLATS*

PREPARATIONS			FRIRE (PORTER À ÉBULLITION)		CUIRE / DOREER (REPRISE D'ÉBULLITION / ÉBULLITION PETITS BOUILLONS)				CUIRE MIJOTER			TENIR AU CHAUD		
PUISSANCE SUR ZONE DE CUISSON :		BOOST	15-13	12-11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOUPES	Bouillons		●								■		●	
	Potages epais				●							●	●	
POISSONS	Court-bouillon	●	●		●		●							
	Surgelés								●					
SAUCE	Epaisse à base de farine				●					■				●
	Au beurre avec œufs (béarnaise, hollandaise)										●	●		●
	Sauces préparées													●
LEGUMES	Endives, épinards	●	●				■							
	Légumes secs				●		●				●			
	Pommes de terre à l'eau	●	●				■							
	Pommes de terre rissolées				●		●		●					
	Pommes de terre sautées				●				●					
	Décongélation de légumes										●	●		
VIANDE	Viandes peu épaisses				●									
	Steaks poêlés					●								
	Grillade (gril fonte)				●									
FRITURE	Frites surgelées	●	●											
	Frites fraîches	●	●											
VARIANTES	Auto-cuiseur (dès le chuchotement)		●							■				
	Compotes								●					
	Crêpes						●							
	Crème anglaise					●			■					
	Chocolat fondu												●	●
	Confitures								■					
	Lait					●								
	Œufs sur le plat						●							
	Pâtes	●	●				■							
	Petits pots de bébé (bain marie)							●						●
	Ragoûts				●						■			●
	Riz créole	●										■		
	Riz au lait					●						■		

● départ ■ puis cuisson

4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE TABLE

- **Eviter les chocs** avec les récipients :
La surface verre est très résistante mais n'est toutefois pas incassable.

- **Eviter les frottements** de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

- **Eviter les récipients à fonds rugueux ou bosselés** :
Ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches ou des rayures sur la table.

- **Centrer** votre récipient sur la zone de cuisson.

- **Ne pas laisser un récipient vide** sur une zone de chauffe.

Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

- **Ne pas laisser d'ustensiles** de cuisson en métal, des couverts, couteaux et objets métalliques sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.

- **Ne pas chauffer de boîtes de conserve fermées**, elles risquent d'éclater. Cette précaution est valable bien sûr pour tout mode de cuisson.

- **Ne pas préchauffer** sur la position **maximale** quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse.

La position maximale est réservée pour l'ébulition et les fritures.

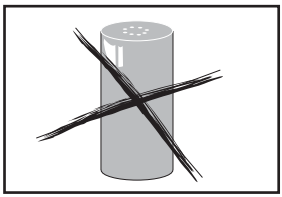
- **Ne pas utiliser de nettoyage à la vapeur.**

- La marque de conformité CE est apposée sur cette cuisinière.

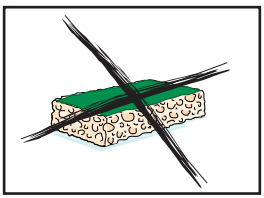
- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

Votre table se nettoie facilement, pour vous aider voici quelques conseils :

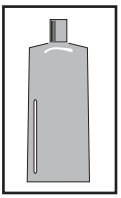
Type de salissuses	Comment procéder ?	Utilisez
Légères	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.	- Eponges sanitaires
Accumulation de salissures	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.	- Eponges sanitaires - Racloir spécial verre
Auréoles et traces de calcaire	Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laissez agir, essuyez avec un chiffon doux, utilisez un produit du commerce.	- Pâte spécial verre vitrocéramique
Incrustations suite au débordements de sucres, aluminium, ou plastique fondu	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).	- Produit spécial verre vitrocéramique



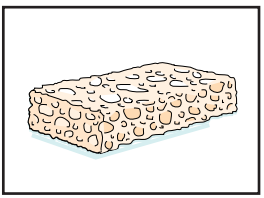
Poudre nettoyage



Eponge abrasive



Crème nettoyage



Eponge sanitaire ou spéciale vaisselle délicate

5 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE TABLE

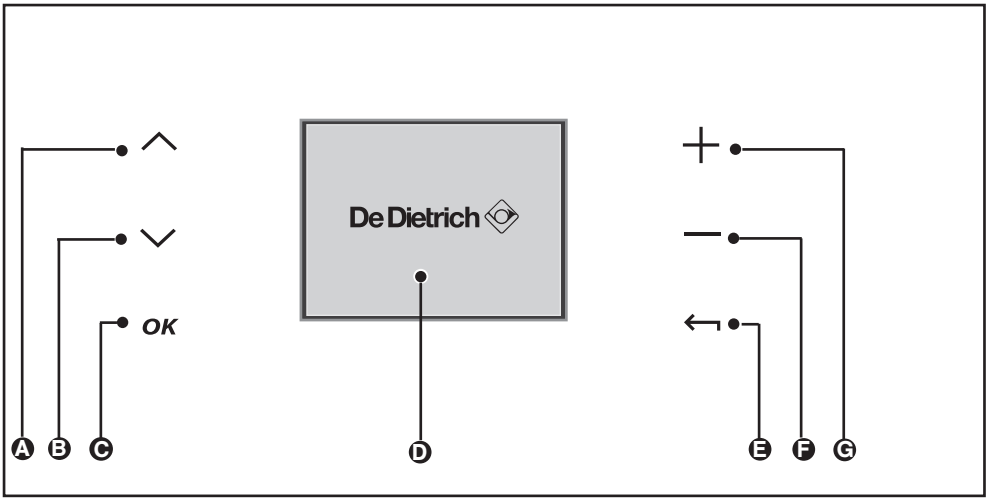
VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
A la mise en service, votre installation disjoncte.	Le branchement de votre cuisinière est défectueux.	Vérifiez votre raccordement ou la conformité du branchement.
A la mise en service un seul côté de votre table de cuisson fonctionne.	Le branchement de votre cuisinière est défectueux.	
A la mise en service un affichage lumineux apparaît.	Fonctionnement normal.	RIEN : voir chapitre "raccordement électrique".
La table de cuisson ne fonctionne pas. Les afficheurs sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.
La table de cuisson s'est arrêtée de fonctionner **en cours d'utilisation** et elle émet un "BIP" discontinu.	Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande.	Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
L'afficheur affiche le message E	Les circuits électroniques sont échauffés. la table s'est mise en sécurité thermique.	Laisser refroidir.
La table ne fonctionne pas et les commandes sont bloquées.	Par inadvertance on a appuyé sur la touche de verrouillage 🔒.	Vérifiez que celle-ci n'est pas verrouillée. Voir paragraphe "verrouillage table". Coupez l'alimentation électrique de la table 2 minutes, puis rallumez.

Conseil

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.

6 / UTILISATION DE VOTRE FOUR

- ***DESCRIPTION DU PROGRAMMATEUR***



A Touche de sélection (vers le haut)

B Touche de sélection (vers le bas)

C Touche de validation

D Afficheur

E Touche de retour en arrière

F **G** Touches de réglages (+ ou -) du temps/température

Première utilisation : avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide, porte fermée pendant 15 minutes environ sur la position MAXI afin de roder l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière dûe à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée. **Tout ceci est normal.**

• *REALISATION D'UNE CUISSON*

Ce four vous permet d'accéder à 3 types de programmations différentes selon le degré de connaissances que vous avez sur la cuisson de votre recette :

- Une recette dont vous maitrisez tous les paramètres (vous choisissez vous-même le type de cuisson, la température et la durée de cuisson) : sélectionnez la **fonction "EXPERT"** directement en appuyant sur le bouton de sélection.

- Une recette pour laquelle vous avez besoin d'une assistance du four (vous choisissez simplement le type d'aliment proposé, son poids et le four s'occupe de sélectionner les paramètres les plus adaptés : la température, la durée de cuisson, le type de cuisson) : sélectionnez la **fonction "GUIDE CULINAIRE".**

- Une recette par un programme spécifique gérée électroniquement par le four pour obtenir une cuisson caractérisée par une tendreté incomparable de la viande et des saveurs exceptionnelles ; sélectionnez la **fonction "BASSE TEMPERATURE".**

• *UTILISATION DU PROGRAMMATEUR*

• *Comment régler l'heure*

- Appuyez sur **OK** (fig.1).
- Sélectionnez "Informations" par appui sur ⌄ (fig.2).
- Validez en appuyant sur **OK.**
- Choisissez la ligne "3. Heure/Date" par appui sur ⌄ (fig.3).

Affichage heure/date
Affichage jour

- Validez par la touche **OK.**

Réglez en appuyant sur les touches **+** ou **-** (fig.4)

- Affichage suivant par appui sur ⌄
- Réglage par appui sur les touches **+** ou **-**
- Validez par la touche **OK.**



Fig.1



Fig.2



Fig.3



Fig.4

• *UTILISATION DE LA FONCTION "EXPERT"*

Cette fonction vous permet de régler vous même tous les paramètres de cuisson : température, type de cuisson, durée de cuisson.

- Appuyez sur la touche **OK**. Vous accédez à l'écran "**Expert**" (fig.1).
- Appuyez à nouveau sur la touche **OK**.
- Sélectionnez le type de cuisson parmi la liste suivante par appui sur ⌄ (fig.2).
(pour ce choix, reportez vous au guide de cuisson joint) :



Fig.1



Fig.2

1· Chaleur tournante

2· Chaleur combinée

3· Chaleur Eco

4· Traditionnel

5· Turbo - gril

6· Gril fort

7· Gril moyen

8· Maintien chaud

9· Décongélation

10· Mémoires

- Validez votre choix en appuyant sur la touche **OK**.

Attention

90 secondes après la fermeture de la porte ou du départ d'une cuisson la lampe de la cavité du four s'éteint .
Un simple appui sur une touche rallume la lampe.

Après 4 minutes sans action de la part de l'utilisateur, la luminosité de l'afficheur décroit afin de limiter la consommation d'énergie.
Un simple appui sur une touche suffit à rétablir la luminosité de l'afficheur.

• *TEMPERATURE*

En fonction du type de cuisson que vous avez déjà sélectionné, le four vous préconise la température de cuisson idéale. Celle-ci est modifiable de la manière suivante :
- Appuyez sur la touche + ou - (fig.1) et choisissez la T° désirée.
- Validez votre choix en appuyant sur la touche **OK**.

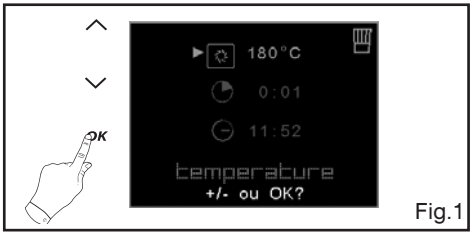


Fig.1

- ***DUREE DE CUISSON ET HEURE DE FIN DE CUISSON***

Vous pouvez entrer la durée de cuisson de votre plat en sélectionnant la case ◔ (fig.1) par appui sur ⌄.
Entrez la durée de cuisson par appui sur + (fig.2).
- Validez en appuyant sur la touche **OK**.



Fig.1

Lorsque vous réglez la durée de cuisson, l'heure de fin de cuisson (case ⊖) s'incrémente automatiquement (fig.2). Vous pouvez modifier cette heure de fin de cuisson si vous souhaitez que celle-ci soit différée. Dans ce cas, sélectionnez la case ⊖ et procédez de la même façon que pour le réglage de la durée de cuisson (fig.3). Une fois l'heure de fin de cuisson choisie, appuyez sur **OK** pour valider.
Votre four se mettra en veille (symbole ⊖ dans l'afficheur) jusqu'au démarrage de la cuisson (heure de fin - durée de cuisson)



Fig.2

NB : Vous pouvez ne pas sélectionner de durée de cuisson. Dans ce cas, laissez les cases de durée et de fin de cuisson vides et allez directement sur "OK". Validez pour lancer la cuisson. L'arrêt du four se fera en appuyant sur une touche quelconque lorsque vous aurez estimé suffisant le temps de cuisson de votre plat, puis sélectionnez "Arrêter" et appuyez sur **OK**.



Fig.3

- ***UTILISATION DE LA FONCTION "OPTION BIOGRIL +"***

Elle n'est pas active sur les fonctions suivantes : Eco, gril ventilé, maintien au chaud, gril fort et gril moyen.

Après avoir réglé une durée de cuisson, en appuyant une fois sur "OK" , le four propose "option biogril +" (fig.1).
Cette fonction vous permet d'associer à la séquence de cuisson choisie une fonction "gratin" du plat en fin de cuisson, celle-ci s'effectuant par la mise en service du gril pendant les 5 dernières minutes de la séquence (temps non modifiable).
Sélectionnez "oui" en appuyant sur la touche ^ puis validez par "OK".
Apparaît dans l'écran :
Mémorisation de vos réglages de cuisson.
Choisissez d'enregistrer ou pas vos réglages puis validez par "OK" (Voir chapitre suivant).



Fig.1

Validez à nouveau sur "OK" pour lancer la cuisson (fig.2).
Ne posez pas les plats trop prêts du grilloir pour éviter un dorage trop rapide. Respectez 1er ou 2ème gradin (en partant du bas).



Fig.2

Exemple de programmation :
Gratinée à l'oignon :
- Sélectionnez une séquence de cuisson (exemple chaleur combinée)
- Sélectionnez la température (exemple 180°C)
- Sélectionnez une durée de cuisson (exemple 25 min)
- Sélectionnez le programme "biogril +"
Le bouillon va chauffer 20 min et le gratinage se fera pendant les 5 minutes restantes.

• *UTILISATION DE LA FONCTION “MEMOIRES”*

- Mémorisez une cuisson

La fonction “Mémoires” permet de mémoriser 3 modes de cuisson que vous avez expérimentés avec la fonction “Expert”. Ainsi, plus la peine de rentrer toujours les mêmes données. Avec un plat et une quantité de préparation identiques, vous obtiendrez toujours le même résultat.

Après avoir réglé vos paramètres de cuisson, il vous est proposé de les mémoriser (fig.1).



Fig.1

Sélectionnez “oui” en appuyant sur la touche ^ puis validez par “OK”.

L'écran propose alors d'enregistrer les paramètres dans une mémoire vide ou de remplacer une mémoire au choix par les nouveaux paramètres (fig. 2).

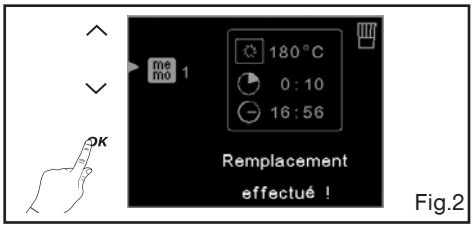


Fig.2

- Utilisez une cuisson enregistrée dans la fonction “Mémoires”

Allez dans le menu “Expert”.

- Validez par “OK”.
- Faites défiler les fonctions jusqu’aux fonctions “Mémoires” avec la touche v (fig.1).
- Sélectionnez la mémoire selon la cuisson désirée et validez par “OK”.

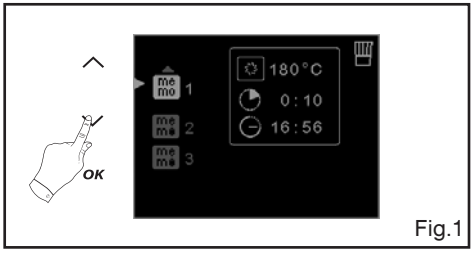


Fig.1

MODES DE CUISSONS “EXPERT”

* 

CHALEUR TOURNANTE

(température préconisée **190°C** mini 35°C maxi 250°C)

- La cuisson s’effectue par l’élément chauffant situé au fond du four et par l’hélice de brassage d’air.
- Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
- Recommandé pour garder le mœlleux des viandes blanches, poissons, légumes.

Pour les cuissons multiples jusqu’à 3 niveaux.



CHALEUR COMBINEE

(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 230°C)

- La cuisson s’effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l’hélice de brassage d’air.
- Trois sources de chaleur associées : beaucoup de chaleur en bas, un peu de chaleur tournante et un soupcon de gril pour dorer.
- Recommandé pour les quiches, tourtes, tarte aux fruits juteux, posés dans un plat en terre de préference.

* 

CHALEUR ECO

(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur.
- Cette position permet de faire un gain d’énergie tout en conservant les qualités de cuisson.
- La position ECO est utilisée pour l’étiquetage énergétique.
- Toutes les cuissons se font **sans préchauffage.**



TRADITIONNEL

(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d’air.
- Nécessite un préchauffage avant d’enfourner le plat.
- Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : **gibiers mœlleux**... Pour saisir **rôtis de viandes rouge**. Pour mijoter en cocotte fermée les plats préalablement démarrés sur table de cuisson (**coq au vin, civet**).



TURBO GRIL + TOURNE-BROCHE

(température préconisée **190°C** mini 100°C maxi 250°C)

- La cuisson s'effectue , alternativement, par l’élément supérieur et par l’hélice de brassage d’air.
- Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
- Le tournebroche continue de fonctionner jusqu’à l’ouverture de la porte.
- Glissez la léchefrite au gradin du bas.
- Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis au tourne-broche, pour saisir et cuire à cœur gigot, côtes de bœuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.

**** Séquences(s) utilisée(s) pour l’annonce écrite sur l’étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.***

MODES DE CUISSONS “EXPERT”

N°1 VIANDES BLANCHES :

N°1	poulet (plat)
2	poulet (tourne-broche)
3	canard
4	cuisse de dinde
5	lapin
6	oie
7	pintade
8	porc échine
9	porc filet
10	terrine
11	veau rôti

N°2 VIANDES ROUGES :

N°1	agneau épaule
2	agneau gigot
3	agneau selle
4	bœuf à point
5	bœuf saignant
6	faisan
7	lièvre râble

N°3 POISSONS :

N°1	brochet
2	dorade
3	merlans
4	rôti de poissons
5	saumon
6	terrine poisson
7	truites

N°4 LEGUMES :

N°1	endives
2	flan de légumes
3	gratin dauphinois
4	lasagnes
5	poivrons farcis
6	tomates farcies

N°5 TARTES/QUICHES :

N°1	quiche
2	tarte brisée
3	tarte feuilletée
4	tarte au fromage
5	tarte levée
6	tourte aux fruits
7	tourte viande
8	soufflé
9	pain

N°6 GATEAUX :

N°1	brioche
2	cake
3	choux
4	gâteau chocolat
5	gâteau yaourt
6	génoise
7	kuglof
8	meringues
9	quatre- quarts
10	sablés/cookies

- ***DETAILS COMPLEMENTAIRES POUR LES CUISSONS “GUIDE CULINAIRE”***

Toutes les cuissons s’effectuent SANS préchauffage du four.

CUISSONS : GATEAUX / TARTES :
Choix du matériau du moule de cuisson :
Aluminium : moules de couleur anti adhésif, moules souples en silicone bien adaptés pour les pâtes humides (quiches, ou tartes aux fruits).

CUISSONS : TERRINES
Déposez la terrine dans un bain marie (un plat plus grand que la terrine et contenant de l’eau bouillante à mi-hauteur.

- ***UTILISATION DE LA FONCTION "GUIDE CULINAIRE"***

Cette fonction sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids.

- Appuyez sur "OK" (fig.1).

Le four propose alors différentes familles d'aliments.

- Appuyez sur ⌄ pour choisir parmi les familles proposées (fig.2) :

- Validez votre choix en appuyant sur "OK".

- Choisissez ensuite le plat spécifique à préparer et validez en appuyant sur "OK" (fig.3).

Une fois l'aliment sélectionné, le four vous demande de rentrer son poids (case ▮ fig. 4) ou le matériau de votre plat (aluminium, porcelaine, etc...) dans le cas des gâteaux, quiches, tartes et légumes ou la grosseur de l'aliment; exemple: brioche.

- Rentrez le poids ou le matériau, le four calculera automatiquement et affichera la durée de cuisson idéale. Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en sélectionnant la case " ⊖ "et en affichant la nouvelle heure de fin de cuisson.

- Enfournez votre plat au niveau de gradin préconisé (de 1 en bas à 5 en haut) (fig.5).

- Validez en appuyant sur "OK".
Le four se met en marche.

- Le four sonne et s'éteint lorsque la durée de cuisson est terminée et votre écran vous indique alors que le plat est prêt.



Fig.1



Fig.2

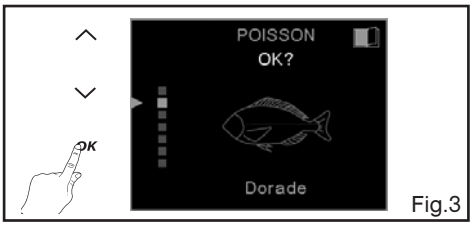


Fig.3



Fig.4



Fig.5

• *UTILISATION DE LA FONCTION "BASSE TEMPERATURE"*

La cuisson "BASSE TEMPERATURE" doit absolument débuter four froid.

Sélectionnez "BASSE TEMPERATURE" (fig.1).

Choisissez le type de cuisson parmi la liste suivante en appuyant sur la touche ⌄

· **Rôti de veau (4h30)**

· **Rôti de bœuf saignant (3h00)**

· **Rôti de bœuf bien cuit (4h00)**

· **Rôti de porc (4h30)**

· **Agneau rosé (3h00)**

· **Agneau bien cuit (4h00)**

· **Poulet (6h00)**

· **Petits poissons (1h20)**

· **Gros poissons (2h10)**

· **Yaourt (3h00)**

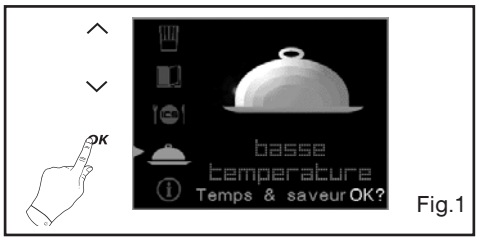


Fig.1

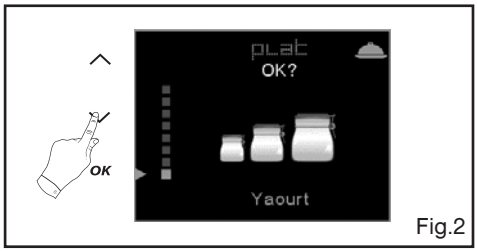


Fig.2

Exemple : Yaourt (fig.2).

Validez votre choix en appuyant sur **OK**.

Il apparaît alors : la durée de cuisson (non modifiable) et l'heure de fin de cuisson que vous pouvez modifier (fig.3).



Fig.3

MODES DE CUISSONS “GUIDE CULINAIRE”

- Préconisation du niveau de gradin (fig.1).

Validez votre choix en appuyant sur **OK**.

Le four s'éteint automatiquement, sonne pendant 2 minutes et vous indique que c'est prêt.

Appuyez sur **OK** pour arrêter les bips.

Pour les viandes, phase de maintien au chaud (durée 1 heure).

Pour les yaourts, phase de “refroidissement rapide” (durée 1 heure).

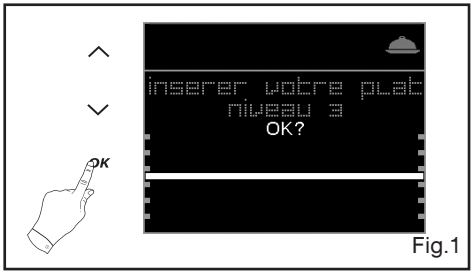


Fig.1

• *UTILISATION DE LA FONCTION "INFORMATIONS"*

Appuyez sur **OK.**

Vous accédez aux réglages suivants avec la touche ⌄ (fig.1):

· 1 Minuterie

· 2 Nettoyage

· 3 Heure /Date

· 4 Verrouillage touches

· 5 Son : Bip !

· 6 Consommation

· 7 Langues

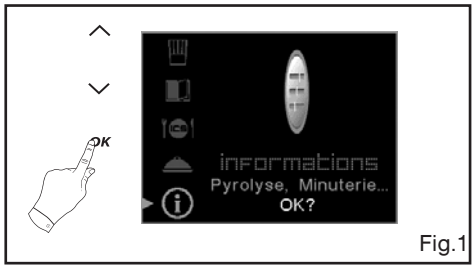


Fig.1

• *1 - Minuterie*

Sélectionnez la fonction, appuyez sur **OK**.

Cette fonction est accessible en dehors de l'utilisation du four en cuisson.
Entrez le temps souhaité par les touches + ou - (fig.2).

La minuterie décompte le temps dès la validation par l'appui sur **OK**.

L'arrêt des bips est automatique au bout de quelques secondes. Appuyez sur **OK** pour afficher l'horloge.



Fig.1



Fig.2

• *2 - Nettoyage*

Retirez la casserolerie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

Sélectionnez "Nettoyage" dans le menu “Informations” (fig.1). Votre four vous indique le degré de salissure de la cavité (zone grisée sur “SALISSURE”) et vous propose deux temps de nettoyage. Choisissez le plus adapté :

- Pyrolyse 2h00

Système de pyrolyse dont la durée est présélectionnée : elle dure 2 h30 (2 heures de pyro + 30 minutes de refroidissement) et permet un nettoyage intense et parfait de la cavité du four.

Pour différer le départ, sélectionnez l'heure de fin et modifiez la en entrant l'heure de fin de pyrolyse souhaitée par la touche + (fig.2).

N.B. : Si vous avez rentré le détail des heures creuses et heures pleines, (cf: fonction “Consommation”) votre four préconise un fonctionnement du nettoyage aux heures creuses pour faire des économies. Cependant, vous pouvez changer cette préconisation en modifiant l'heure de fin du nettoyage et démarrer votre pyrolyse immédiatement si vous le souhaitez. Valider par OK

Le nettoyage se met en route. Votre écran indique : l’heure, l'heure de fin de pyrolyse ainsi que le verrouillage de la porte symbolisé par 🔒 .

- Pyrocontrol compris entre 1h30 et 2h15

Pyrocontrol est un système de pyrolyse dont la durée est présélectionnée : elle dure au minimum 2 h (1h30 minutes de pyro + 30 minutes de refroidissement) permettant un gain d'énergie .

Si vous souhaitez différer le départ, sélectionnez l'heure de fin et modifiez la en entrant l'heure de fin de pyrolyse souhaitée par la touche + (fig.3). Validez par OK.

- Fin de pyrolyse

Votre four vous indique lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé (fig.4).

Une fois le déverrouillage effectif, vous pouvez ouvrir la porte .

Retirez simplement les résidus de cendres dans la cavité avec une éponge humide.

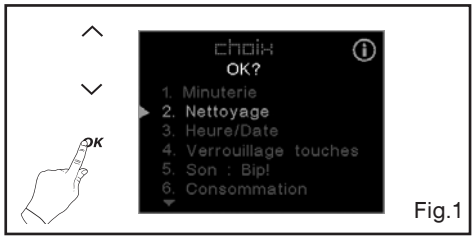


Fig.1



Fig.2



Fig.3

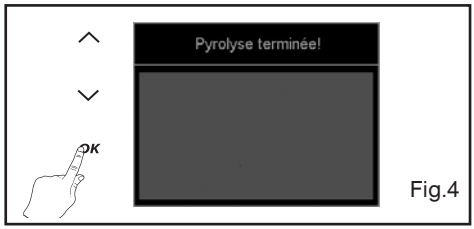


Fig.4

Attention

Il est très important que, lors du nettoyage par pyrolyse, tous les accessoires incompatibles avec une pyrolyse soient enlevés du four (rails coulissants, plaque à pâtisserie, grilles chromées) ainsi que tous les récipients. Les grilles latérales ainsi que la plaque spécialement revêtue d’émail pyrolytique sont compatibles et peuvent rester à l'intérieur du four pendant la pyrolyse.

• *3 - Heure / Date*

Voir Chapitre:
Utilisation du programmateur
- Comment régler l'heure (page 7).



Fig.1

• *4 - Verrouillage des touches*

Sélectionnez la fonction (fig.1).
Appuyez sur **OK**.

Faites votre choix par ⌄.
Validez votre choix "oui ou non" (fig.2) et appuyez sur **OK**.



Fig.2

• *5 - Son : et Bip !*

Sélectionnez la fonction (fig.1).
Appuyez sur **OK**.

Faites votre choix par ⌄.
Validez votre choix "oui ou non" (fig.2) et appuyez sur **OK**.



Fig.1



Fig.2

• *6 - Consommation*

Sélectionnez la fonction (fig.1).
Appuyez sur **OK**.



Fig.1

• *6 - Consommation*



Fig.1

En accédant à cet écran, vous aurez la possibilité de consulter la consommation électrique de votre four depuis la dernière remise à zéro.

Appuyez sur OK (fig.1):
Si vous bénéficiez d'un contrat EDF avec heures creuses, vous pouvez entrer les plages horaires correspondantes et connaître ainsi le détail des consommations "heures pleines - heures creuses".

Entrez ou modifiez les périodes P1- P2 - P3 en appuyant sur + ou - (fig.2) puis validez par OK . Vous pouvez entrer jusqu'à 3 périodes différentes.

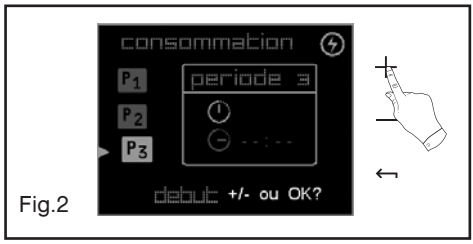


Fig.2

Si vous avez entré des plages d'heures creuses, **en fonction pyrolyse**, votre four vous proposera systématiquement de démarrer son cycle de nettoyage à l'heure creuse la plus proche.

Attention
Si vous souhaitez faire une pyrolyse immédiate, il vous faudra annuler la programmation des heures creuses en appuyant sur "-" en réduisant l'heure de fin jusqu'à l'apparition de "–:–"

• *7 - Langues*



Fig.1

Sélectionnez la fonction (fig.1).
Appuyez sur **OK**.

Faites votre choix parmi les langues proposées en appuyant sur ⌄.

Appuyez sur **OK**.

LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE ET SOUS VOTRE SURVEILLANCE.

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE				CUISSON MULTIFONCTION						Temps de cuisson en minutes	indications
	° C	Gradin	Puissance	Gradin	° C	Gradin	° C	Gradin	° C	Gradin		
VIANDES												
Rôti de porc(1kg)	200	2							180	2	90	ajoutez un peu d'eau
Rôti de veau (1kg)	**200**	**2**							**180**	**2**	**60-70**	
Rôti de boeuf	*240	2					220	3			30-40	conseils au verso
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	***220**	**1**	**3**	**TB**			**200**	**2**			**50-55**	
Volaille (1 kg)	200	2	2	TB			210	TB	180	2	50-70	
Volaille grosses pièces	**180**	**1**									**90-135**	
Cuisses de poulet			2	3			210	3			15-25	posées sur grille
Côtes de porc, veau			**3**	**3**							**15-20**	
Côtes de boeuf (1 kg)			* 2	3-4			210	3			25-30	
Côtes de mouton			*** 3**	**4**							**10-20**	
POISSONS												
Poissons grillés			* 4	4							15-20	
Poissons cuisinés (dorade)	***200**	**2**			180	2			180	2	**35-45**	**plat en terre**
Poissons papillottes	*220	2-3			*** 200**	**2-3**					10-15	papier sulfurisé
LÉGUMES												
Gratins (aliments cuits)			4	3-4			220	2-3			30	
Gratins dauphinois	***200**	**2**							**180**	**2**	**55-60**	
Lasagnes	*200	2							180	2	40-45	
Tomates farcies	***200**	**2**							**180**	**2**	**40-45**	
DIVERS												
Brochettes			* 3-4	4							15-20	
Pâté en terrine	***200**	**2**							**200**	**2**	**80-100**	**bain marie**
Pizza pâte brisée	*210	2			200	2					30-40	moule alu 30 cm
Pizza pâte à pain	***220**	**3**			*** 220**	**2**					**15-18**	**plat multiusages**
Quiches	*210	2			205	2-1					30-45	moule alu 30 cm
Soufflé									**180**	**1**	**50**	**moule verre 21 cm**
Tourtes	*200	2			210	2					40-45	moule à bords hauts
Pain	***220**	**1**			*** 200**	**1**					**30-50**	
Pain grillé			* 4	4-5							1-2	sur la grille
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)	**180**	**1**							**170**	**1**	**90-180**	**selon la préparation**

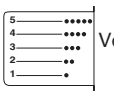
PATISSERIES												
Biscuit de Savoie - Génoise	165	2							180	2	35-45	
Biscuit roulé	***220**	**3**									**5-10**	
Brioche	*180	1							165	1	25-30	
Brownies	***180**	**2**									**25-30**	**grand plat en verre**
Cake - Quatre-quarts	*180	1							180	2	55-60	
Clafoutis	**200**	**2**			**180**	**2**					**35-45**	
Crèmes	165	2			150	2					20-45	bain-marie
Cookies - Sablés	***200**	**3**							**180**	**3**	**15-18**	**plat multiusages**
Kugelhopf									180	1	45-50	moule spécial
Meringues	**100**	**2**							**100**	**2**	**90**	**plat multiusages**
Madeleines	*220	2									5-10	plaques sur la grille
Pâte à choux	***200**	**3**							**180**	**3**	**30-40**	**selon grosseur**
Petits fours feuilletés	*220	3			*200	3					10-15	**plat multiusages**
Savarin	***180**	**2**									**30-40**	
Tarte pâte brisée	*210	2			205	1					30-40	moule alu 30 cm
Tarte pâte feuilletée fine	***220**	**2**			***220**	**2**					**15-25**	**plat multiusages**
Tarte pâte à la levure	*210	2			*205	2					35-45	plat multiusages

EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C

Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	MAXI
°C	40-50	65	100	125	150	180	200	220	250	275

***Préchauffez à la température indiquée.**

- Gril à puissance variable : faites varier la puissance du mini 1 vers le maxi 4 . Préchauffez 5 min.
- En fonction GRIL, placez le mets à griller sur la grille ou le tournebroche; la lèche-frite sous la grille ou posée sur la sole pour récupérer le jus.
- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'éclaboussures.
- Un bain marie doit toujours débuter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- **Toute cuisson doit impérativement s'effectuer porte fermée ; l'ouverture de la porte interrompt systématiquement la cuisson. (un détecteur ouverture/fermeture situé en haut à droite).**
- **TB** = tourne-broche.



Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

⚠ En Gril utilisant le tournebroche ne pas dépasser 220°C (Température préconisée dans ce guide) et griller porte fermée.

Volume utilisable : 55 litres
Poids net : 62 kg

• *CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR*

Cuisson des viandes

• Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins une heure à température ambiante. Supprimez la barde sur les viandes rouges pour éviter fumées et odeurs.

• Choisissez un plat de préférence en terre (moins de projections que le verre) bien adapté à la taille de la viande à rôtir.

• Salez en fin de cuisson pour éviter de faire sortir le sang et déssécher la viande.

• Ajoutez quelques cuillérées d'eau chaude dans le plat pour éviter la carbonisation du jus.

• **Temps de cuisson**

- rôti de boeuf (saignant) de 10 à 15 min pour 500 g.
- rôti de porc de 35 à 40 min pour 500 g.
- rôti de veau de 30 à 40 min pour 500 g.

• En fin de cuisson, il est indispensable de laisser reposer les viandes, emballées dans du papier d'aluminium (10 à 15 min). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes garderont leur moelleux.

• **Pour les grillades** : enduire d'une fine couche d'huile. Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas ; utilisez plutôt une spatule pour les retourner.

• Piquez la peau des volailles sous les ailes pour que la graisse puisse s'écouler sans éclabousser.

Cuisson des légumes

• Quand on fait un gratin de pommes de terre, il est conseillé de précuire les pommes de terre en rondelles dans du lait ou du lait + crème.

• Pour peler aisément les poivrons : faîtes les griller sous le gril bien rouge en les retournant : lorsque la peau boursoufle, enveloppez-les dans un sac plastique quelques minutes, ensuite la peau se retirera facilement.

• Pour faire des tomates farcies : après avoir découpé un chapeau, retirez les grains, salez l'intérieur et retournez-les sur une grille pour qu'elles s'égouttent avant de les farcir.

• Les endives (au jambon et à la béchamel) doivent être longuement égouttées : sinon l'eau de cuisson va rendre la sauce liquide et sans saveur.

• Quand on couvre un gratin de chapelure, il faut la mélanger au gruyère, elle absorbe les graisses et rend le gratin croustillant.

Cuisson des pâtisseries

• **Choix des moules :**

Evitez les moules clairs et brillants :
- Ils rallongent le temps de cuisson
- Ils nécessitent de préchauffer le four

Préférez les moules **en tôle anti-adhésive** pour les tartes, les quiches...Ils donnent une pâte croustillante et dorée dessous.

• **Astuces :**

N'hésitez pas à protéger l'intérieur des moules ou le fond du plat émaillé **d'une feuille de papier sulfurisé** : il protège des taches acides et facilite le démoulage. Ajoutez toujours la levure en fin de préparation et ne la mettez pas en contact avec le sel : elle perdrait de ses propriétés.

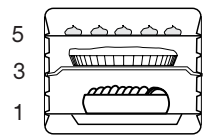
Chaque fois que vous sélectionnez un mode cuisson utilisant l'hélice de brassage d'air, il est recommandé de diminuer de 30°C à 50°C la température par rapport à un mode de cuisson traditionnel.
Les temps sont alors prolongés de 5 à 10 minutes.

• Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Cuissons sur plusieurs niveaux fonction

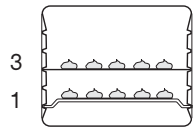
EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

• Il est possible du cuire simultanément plusieurs plats (de même nature ou différents) sans que le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre, à condition de choisir des cuissons se faisant à la même température. Les plats ne s'enfournent ou ne se défournent pas nécessairement en même temps. Les temps de cuisson du tableau indiqué pour un seul plat doivent être prolongé de 10 à 20 minutes.



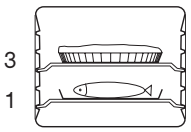
2 Grilles + 1 plat émail

Petits gâteaux



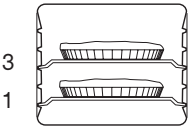
Grille + plat émail

1 Poisson+1 tarte



2 Grilles

2 Tartes



2 Grilles

- ***NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE***

Pour nettoyer la fenêtre du programmateur électronique, ainsi que la porte du four, utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre.
N'utilisez pas de crèmes à récurer, ni d'éponge grattoir.

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.



L'expertise des professionnels
au service des particuliers

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.
Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.



Conseil
Ne pas utiliser de nettoyage à la vapeur.
- La marque de conformité CE est apposée sur cette cuisinière.

• *NETTOYAGE DE LA PORTE*

Attention

Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

Attention

Avant de procéder au déclippage de la glace, laissez refroidir l'appareil.
Avant de retirer la paroi du fond, l'appareil doit être mis hors tension. Après le nettoyage, la paroi du fond doit être remise en place conformément aux instructions.

• *Démontage de la porte (suivant modèle)*

- Ouvrez complétement la porte et la bloquer à l'aide de deux butées rouges (fig.1).
Elles sont fournies dans la pochette plastique de votre appareil.

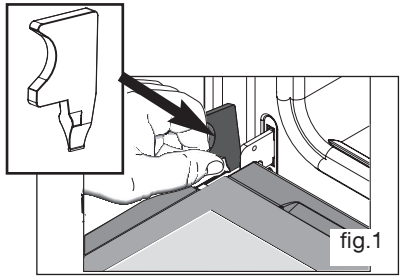


fig.1

- Retirez la première glace clipée de la manière suivante:
Faire levier dans les emplacements **A** avec la pièce métallique, d'un côté puis de l'autre afin de déclipper la glace (fig.2).

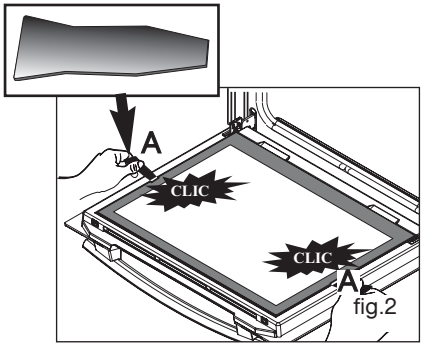


fig.2

- Nettoyez votre glace à l'aide d'une éponge douce et de produit vaisselle.
Ne pas immerger la glace dans l'eau.
Ne pas utiliser de crèmes à récurer, ni d'éponges grattantes. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

- Si nécessaire, retirez l'ensemble des glaces intérieures de la porte. Cet ensemble est composé d'une ou deux glaces selon modèle avec à chaque coin une butée caoutchouc noire (fig.3).
- Après nettoyage, repositionnez vos quatre coins caoutchouc en prenant soin que sur la glace soit indiqué :

en haut à gauche : L
en haut à droite : R

Placez votre ensemble de glaces intérieures dans la porte afin que L et R se situent côté charnières.

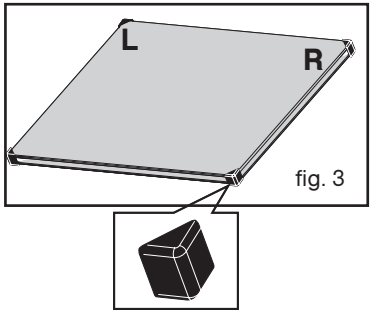


fig. 3

- Si votre four est équipé d'une seule glace intérieure, celle-ci doit se trouver au plus proche de la glace clipée.
- Clippez votre dernière glace en plaçant l'indication "P.Y.R.O.L.Y.S.E" vers vous (fig.4).
- Retirez les butées plastique rouge.

Votre appareil est de nouveau opérationnel.

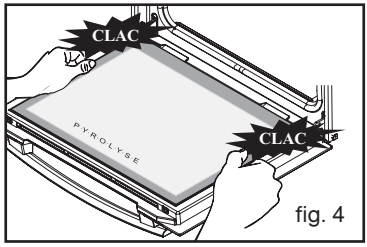


fig. 4

8 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. ***Dans tous les cas, vérifiez les point suivants :***

VOUS CONSTATEZ QUE ...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE ?
Le four ne chauffe pas.	• Le four n'est pas branché. • Le fusible de votre installation est hors service. • La température sélectionnée est trop basse.	- Brancher le four. - Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A). - Augmenter la température sélectionnée.
L'indicateur de T°c clignote.	• Défaut de verrouillage de la porte.	- Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe du four ne fonctionne plus.	• La lampe est hors service. • Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service.	- Changer la lampe. - Brancher le four ou changer le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	• La porte est mal fermée. • Le système de verrouillage est défectueux.	- Vérifier la fermeture de la porte. - Faire appel au Service Après-Vente.
Votre four émet des bips.	• En cours de cuisson. • En fin de cuisson.	- La température de consigne de votre choix est atteinte. - Votre cuisson programmée est terminée.
Votre four affiche 	• Lors de l'appui sur les touches. • Verrouillagedes commandes pour la sécurité enfant.	- Fonctionnement normal. - Pour le supprimer faîtes un appui sur OK et sélectionnez "débloquez".
L'affichage a disparu sur votre programmateur.	• Le fusible de votre installation est hors service. • Le contraste est mal réglé.	- Changez le fusible de votre installation. - Réglez le contraste de l'afficheur.

RELATIONS CONSOMMATEURS

Pour en savoir plus sur nos produits, vous pouvez consulter notre site :
www.dedietrich-electromenager.fr

vous pouvez nous contacter :

> Via notre site,
www.dedietrich-electromenager.fr
rubrique «CONTACTEZ-NOUS».

> Par e-mail à l'adresse suivante :
relations.consommateurs@groupebrandt.com

> Par courrier à l'adresse postale suivante :
Service Consommateurs DE DIETRICH
5, avenue des Béthunes
CS 69 526
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

0892 02 88 04
0,337€TTC/mn depuis un poste fixe

L'EXPERTISE DES PROFESSIONNELS AU SERVICE DES PARTICULIERS

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit ; découvrez toute une gamme et accessoires professionnels pour entretenir et améliorer la performance de vos appareils au quotidien.

En vente sur ***www.clearit.com*** ou chez votre revendeur habituel.

clearit

INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées :
- soit par votre revendeur,
- soit par autre professionnel qualifié dépositaire de la marque.

Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique fixée sur votre appareil *(Fig. 01).*

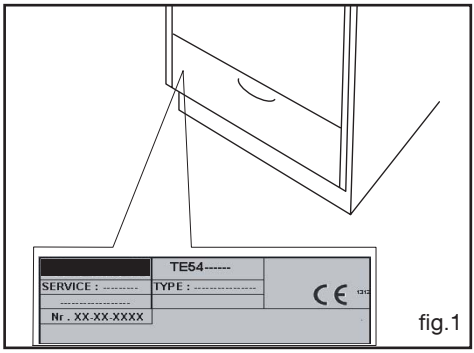


fig.1

Pour obtenir un rendez-vous avec un technicien, vous pouvez nous contacter de 7h00 à 20h00, 7 jours sur 7 au :

N°Cristal 09 69 39 34 34
APPEL NON SURTAXE

PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de ***pièces détachées certifiées d'origine.***

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

Service fourni par BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE.
SAS au capital social de 1.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.

GUIDE D'INSTALLATION

Cuisinière Induction



SOMMAIRE

1 / CONSIGNES DE SECURITE ____ 4

2 / RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT ____ 6

3 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL
- Encastrement ____
- Raccordement électrique ____ 7
- Branchement ____ 8

4 / UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON
- Principe de l'induction ____ 9
- Choix de la casserolerie - sécurité induction ____ 10

5 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL
- Utilisation du four ____ 12
- Accessoires ____ 13

6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL
- Comment procéder ? ____ 15
- Four à émail normal ____ 17
- Four à émail catalytique ____ 17
- Four à émail pyrolytique ____ 18

7 / REGLAGE DE VOTRE APPAREIL
- Pieds réglables ____ 19
- Système d'aide d'ouverture du tiroir ____ 19
- Remplacement de la lampe du four ____ 19
- Remplacement des parois catalytiques ____ 20
- Système anti-basculement ____ 21

8 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT ____ 22

9 / SERVICE APRES-VENTE ____ 28

1 / CONSIGNES DE SECURITE

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS.

La notice de votre appareil est disponible en téléchargement sur le site internet de la marque.

– Consultez la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil.
– Nous avons conçu votre cuisinière pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.
– Cette cuisinière, destinée exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires, ne contient aucun composant à base d'amiante.
– Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.
– Votre cuisinière doit être déconnectée de l'alimentation électrique avant toute intervention.
– En branchant des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones chaudes.
– Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.
– Lorqu'une manette devient difficile à tourner, **NE FORCEZ PAS**. Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.
– MISE EN GARDE : les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
– L'intérieur du tiroir de stockage peut devenir chaud en usage normal.

– Lors de son utilisation, ne prenez pas à main nue la casserolerie (grille, tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.
– Dans la fonction de nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les enfants.
– Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les accessoires et enlevez les éclaboussures importantes.
– Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
– Il convient d'enlever du couvercle tous résidus de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.
– La marque de conformité **CE** est apposée sur cette cuisinière.
– Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus.
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

1 / CONSIGNES DE SECURITE

– Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.
– Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
– MISE EN GARDE : si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
– Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
– Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit à l'aide d'une fiche de prise de courant, soit en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.
– La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.
– Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble de type similaire.
– MISE EN GARDE : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.
– Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
– L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.
– Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
– MISE EN GARDE : s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi. Pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.
– L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
– La cuisinière ne doit pas être placée sur un socle.
– MISE EN GARDE : cuire sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut causer un incendie. Ne jamais tenter d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
– MISE EN GARDE : risque d'incendie : ne rien stocker sur les surfaces de cuisson.

– Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
– Après utilisation, arrêtez le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casserole..

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

– Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

• *ENCASTREMENT*

Vous devez respecter les cotes d'encastrement suivantes (**fig.1 et 2**):

- **30 mm** entre le mur et l'arrière de l'appareil, couvercle fermé.

- Cote de profondeur d'encastrement entre le mur à l'arrière et l'avant de l'appareil : **610 mm** (voir fig. 2, vue de dessus).

Si la cuisinière est placée sur un socle, des dispositions doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

3 TYPES D'ENCASTREMENT POSSIBLES

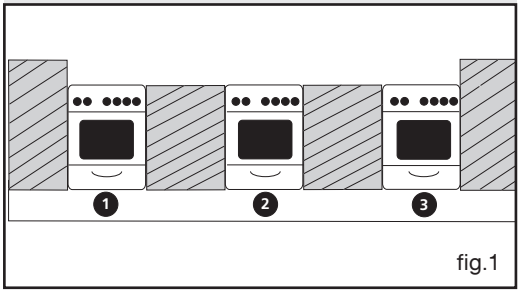


fig.1

• *RACCORDEMENT ELECTRIQUE*

Les appareils sont livrés sans cordon d'alimentation.

Le raccordement au réseau s'effectue à l'aide d'un câble d'alimentation de type H05 RR-F muni d'une fiche de prise de courant ou relié à un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation en vigueur.

La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.

Le fil de protection doit être relié aux bornes terre de l'appareil et de l'installation.

Avant le branchement, assurez-vous que les fils de l'installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement la cuisinière.

Utilisez un câble d'alimentation de section appropriée au branchement (en se conformant au tableau ci-contre).

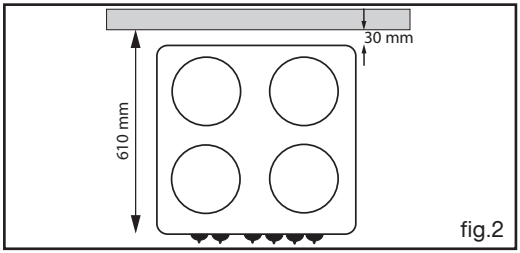


fig.2

Branchement Tension du réseau		Monophasé 220-240 V ~	Triphasé 3 ph + neutre 400 V ~	Biphasé 2 ph + neutre 400 V ~
Cuisinière 2 générateurs induction et four électrique	Section du câble	3 x 6 mm^2	5 x 1,5 mm^2	4 x 4 mm^2
	Fusible	40 A	16 A	30 A

Attention
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble similaire.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

- ***BRANCHEMENT***

- Ouvrez la trappe en plastique située en bas à droite du capot arrière. Pour cela :
- Enfoncez un tournevis entre la tôle du capot et la trappe puis faites pivoter la trappe **(fig.1)**.
- Desserrez les vis du serre-câble **(fig.2).**
- Introduisez le câble d'alimentation par le côté du capot et dans le serre-câble situé à droite du bornier. (Reportez-vous au tableau de la page précédente pour le choix de la section du câble) **(fig.2)**.
- Dénudez chaque fil du câble d'alimentation sur 12 mm et torsadez soigneusement les brins **(fig.3)**.
- Désserrez les vis du bornier
- Retirez les barrettes de jonction situées sur la trappe en otant le clip noir **(fig.4)**.
- Les positionner dans le sens indiqué **(fig.5)**. Veuillez vous référer au schéma gravé dans la trappe pour mettre en place la ou les barrette(s) de jonction **(fig.6)**.
- Raccordez les fils du câble conformément au schéma de la trappe **(fig.7)** en fonction de votre alimentation. Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis. Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne .
- **Avant serrage, vérifiez que les vis du bornier ne serrent pas la gaine isolante des fils.**
- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil (**fig.8**).
- Fixez le câble en serrant le serre-câble.
- Replacez les barrettes de jonction inutilisées dans la trappe. Replacez le clip noir et refermez la trappe.

fig.1



fig.2

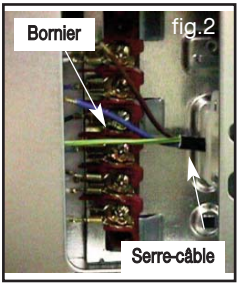


fig.3

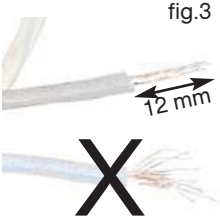


fig.4

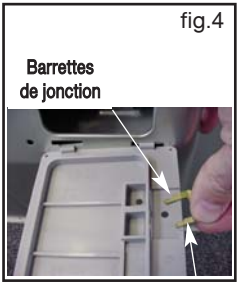


fig.5

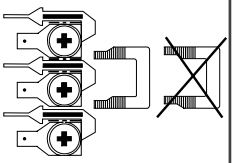


fig.6



fig.7

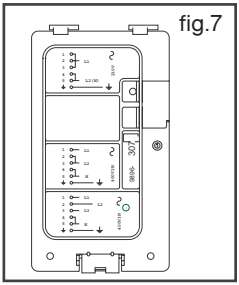
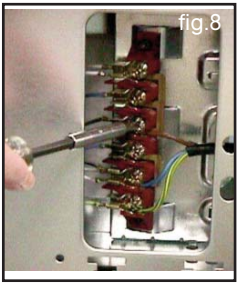


fig.8



Conseil

Lors de la mise sous tension, si vous constatez une anomalie, vérifiez le bon raccordement.

Attention

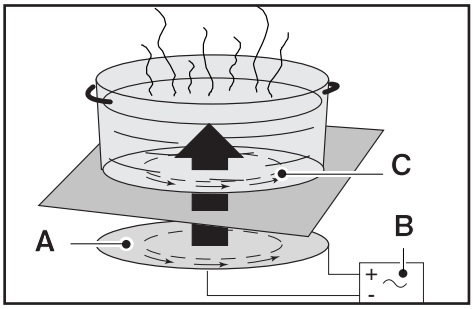
Suivez attentivement les instructions ci-dessus afin d'assurer un bon raccordement. Un mauvais branchement peut amener des risques d'échauffement dangereux au niveau de votre câble.

4 / UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.
Cette table de cuisson destinée exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires ne contient aucun composant à base d'amiante.

• *Principe de l'induction*

Le principe de l'induction repose sur un phénomène magnétique.
Lorsque vous posez votre récipient sur une zone de cuisson et que vous mettez en marche, les circuits électroniques de votre table de cuisson produisent des courants "induits" dans le fond du récipient qui élèvent instantanément sa température. Cette chaleur est alors transmise aux aliments.



A - Inducteur

B - Circuit électronique

C - Courants induits

• *CHOIX DE LA CASSEROLERIE SECURITE INDUCTION*

• *Quels sont les récipients les mieux adaptés ?*

Vous possédez sans doute déjà des récipients adaptés.

- **RÉCIPIENTS EN ACIER ÉMAILLÉ AVEC OU SANS ANTI-ADHÉRENT** : cocotte, friteuse, poêle, grille-viande...

- **RÉCIPIENTS EN FONTE :** pour ne pas rayer la vitrocéramique de votre table, évitez de le faire glisser sur la table ou choisissez un récipient avec un fond émaillé.

- **RÉCIPIENTS EN INOX ADAPTÉS À L'INDUCTION :** la plupart des récipients inox conviennent à la cuisson par induction (casserole, faitout, poêle, friteuse).

- **RÉCIPIENTS EN ALUMINIUM À FOND SPÉCIAL :** vous choisirez des articles à fond épais qui assurent une cuisson plus homogène.

Lors de vos achats de récipients, assurez-vous que ce logo est présent sur l'emballage, il vous assure la compatibilité avec l'induction.

class INDUCTION

• *Quels sont les matériaux incompatibles ?*

LES RÉCIPIENTS EN VERRE, EN CÉRAMIQUE OU EN TERRE, EN ALUMINIUM SANS FOND SPÉCIAL OU EN CUIVRE, CERTAINS INOX NON MAGNÉTIQUES.

• *Le test "récipient"*

Grâce à sa technologie de pointe, votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.
Posez votre récipient sur une zone de chauffe par exemple en puissance 4, **si le voyant reste fixe** votre récipient est **compatible**, s'il **clignote** votre récipient n'est **pas utilisable** pour la cuisson à induction.
Même les récipients dont le fond n'est pas parfaitement plan peuvent convenir ; à condition cependant que celui-ci ne soit pas trop déformé.

• *CHOIX DE LA CASSEROLERIE SECURITE INDUCTION*

• *Précautions d'utilisation*

- Quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse, préchauffez-le sur la position 6 ou sur la position 7, un court instant. N'utilisez jamais la position 13 ou 15. Vous risquez d'endommager vos récipients.

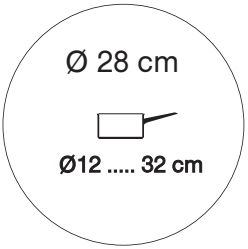
- Ne chauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater (cette précaution est d'ailleurs valable pour tous les autres modes de cuisson).

- Il est recommandé de ne pas déposer ustensiles de cuisson en métal, couverts, couteaux et objets métalliques divers sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.

- **La table de cuisson ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.**

• *Utilisez au mieux les zones de cuisson induction*

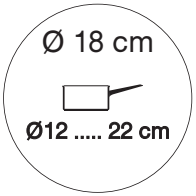
multi récipients

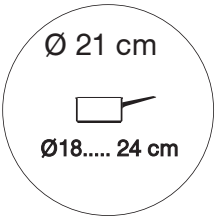


Cette zone de cuisson de 28 cm :
- S'adapte automatiquement au récipient.
- Délivre la puissance optimale.
- Restitue une excellente répartition de chaleur.

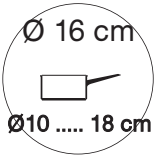
- Fournie une température de cuisson homogène et par conséquent vous pouvez y préparer aussi bien des crêpes de grands diamètres, des poissons de grandes tailles, etc...ou des grandes quantités de petites pièces, ceux-ci seront **cuits de manière uniforme.**

multi services





petits récipients



Préparation douce (sauces, crèmes....).
Préparation de petites quantitées ou portions individuelles...

• *UTILISATION DU FOUR*

• *Conseils pour l'utilisation du four*

- Première utilisation : avant d'utiliser votre four pour la première fois, laissez-le chauffer à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position maxi. L'isolant qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée à la première chauffe du four. Tout ceci est normal.

- Avant d'effectuer une cuisson, consultez la notice d'utilisation pour choisir l'allure de chauffe la plus appropriée, et le niveau des gradins à utiliser pour la casserolerie.

- Le guide de cuisson de votre appareil donne les indications nécessaires à la réalisation d'un certain nombre de mets choisis parmi les plus courants.

- Sur le guide de cuisson, les positions de réglage du thermostat du four sont données à titre indicatif. Aussi, afin d'éviter une production anormale de fumées pouvant résulter d'une température excessive de cuisson, il est préférable de réduire la puissance du four.

- En arrêtant le four 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, vous bénéficierez de la chaleur accumulée et réaliserez ainsi des économies d'énergie.

Attention

- Assurez-vous que votre porte de four est bien fermée ; ceci afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.
- Les cuissons au four et au grilloir doivent être effectuées couvercle de la cuisinière ouvert pour faciliter l'évacuation des gaz chauds à l'arrière de la table de travail.
- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et du rôtissage et endommagerait l'émail.
- En fonctionnement, ne laissez pas la porte du four ouverte plus de 3 minutes afin d'éviter une température trop élevée des manettes.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il y a lieu de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Le four ne doit pas dégager de fumée. La cause principale de la fumée est une température de cuisson trop élevée générant des éclaboussures. Dans ce cas, réduire la puissance du four.

- ***ACCESSOIRES***

(suivant modèle)

- ***Grille sécurité anti-basculement fig.1***

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.

Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

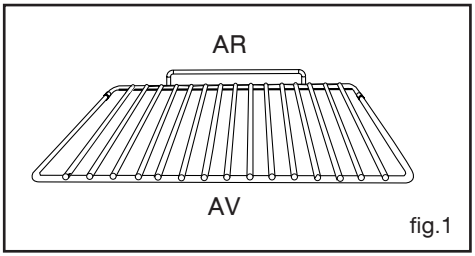


fig.1

- ***Plat lèchefrite multi-usages fig.2***

Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...
Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.
Evitez de mettre dans la lèchefrite des rôtis ou des viandes car vous aurez systématiquement d'importantes projections sur les parois du four.
Ne jamais poser ce plat directement sur la sole, sauf en position GRIL.

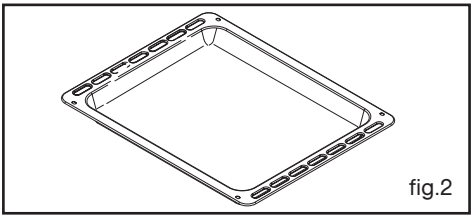


fig.2

• *ACCESSOIRES*

(suivant modèle)

• *Plat creux fig.4*

Il sert à recueillir le jus et les graisses de cuisson réalisées en gril fort et en gril pulsé (selon modèle).
Il peut être utilisé comme plat de cuisson en appropriant la taille du morceau à cuire (ex : une volaille avec les légumes autour, à température modérée).
Evitez d'y mettre des rôtis ou des viandes de petite taille et cuisant à température élevée car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.
Ne jamais poser ce plat directement sur la sole.

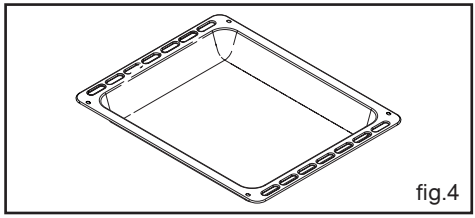


fig.4

• *Tournebroche (suivant modèle) fig.5*

La cuisson au tournebroche est très pratique et permet d'obtenir, en particulier, des viandes savoureuses et régulièrement cuites.
Pour l'utiliser :

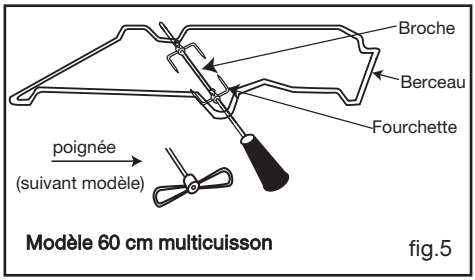
- engagez le berceau de la broche au 3e gradin à partir du bas (vérifiez le sens)

- enfilez une des fourchettes sur la broche, embrochez la pièce à rôtir ; enfilez la deuxième fourchette, centrez et serrez en vissant les deux fourchettes,

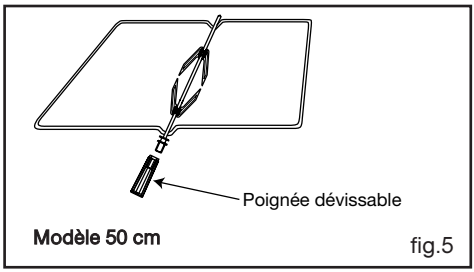
- placez la broche sur son berceau,

- poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four,

- disposez le plat lèchefrite multi-usages au gradin inférieur pour recueillir le jus de cuisson.



Modèle 60 cm multicuisson
fig.5



Modèle 50 cm
fig.5

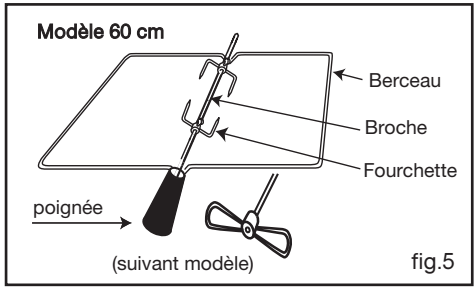
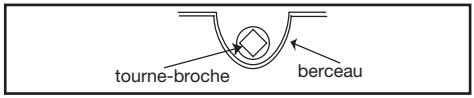


fig.5

Attention
Dans le cas où la broche comporte une poignée isolante, retirez-la en la dévissant avant de fermer la porte.

Attention
Sens du berceau : placez le berceau de façon à ce que le trou prévu pour le tourne-broche soit totalement apparent.



6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

COMMENT PROCEDER ?	
Carosserie	- Utilisez une **éponge humidifiée d'eau savonneuse**, pour le dessus. Si nécessaire, après débordements, utilisez une **crème à récurer du commerce, non abrasive, pour émail**. Faites briller avec un linge sec, ou mieux avec une **peau de chamois**. Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides (jus de citron, vinaigre...). - Il convient d'enlever du couvercle tous les produits dus à un débordement avant de l'ouvrir et de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle. - Pour les surfaces métalliques polies, utilisez les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.
Vitre de porte de four	- Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec une **éponge humidifiée d'eau savonneuse**.
Manettes de commandes	- Utilisez une **éponge humidifiée d'eau savonneuse**.

Attention

Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que toutes les manettes sont sur la position ARRET.

- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

Attention

- Lors du nettoyage de la vitre de la porte, veuillez protéger contre toute infiltration de liquide, les aérations situées en haut de la porte.

Attention

- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

- Ne pas asperger d'eau la cuisinière

6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

- **Eviter les chocs** avec les récipients :
La surface verre est très résistante mais n'est toutefois pas incassable.

- **Eviter les frottements** de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

- **Eviter les récipients à fonds rugueux ou bosselés** :
Ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches ou des rayures sur la table.

- **Centrer** votre récipient sur la zone de cuisson.

- **Ne pas laisser un récipient vide** sur une zone de chauffe.

Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

- **Ne pas laisser d'ustensiles** de cuisson en métal, des couverts, couteaux et objets métalliques sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.

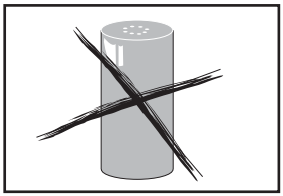
- **Ne pas chauffer de boîtes de conserve fermées**, elles risquent d'éclater. Cette précaution est valable bien sûr pour tout mode de cuisson.

- **Ne pas préchauffer** sur la position **maximale** quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse.

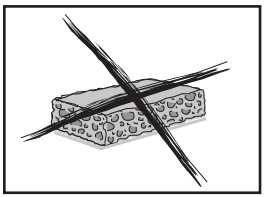
La position maximale est réservée pour l'ébulition et les fritures.

Votre table se nettoie facilement, pour vous aider voici quelques conseils :

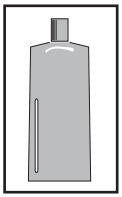
Type de salissuses	Comment procéder ?	Utilisez
Légères	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.	- Eponges sanitaires
Accumulation de salissures	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.	- Eponges sanitaires - Racloir spécial verre
Auréoles et traces de calcaire	Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laissez agir, essuyez avec un chiffon doux, utilisez un produit du commerce.	- Pâte spécial verre vitrocéramique
Incrustations suite au débordements de sucres, aluminium, ou plastique fondu	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).	- Produit spécial verre vitrocéramique



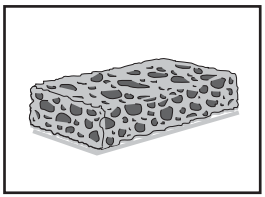
Poudre nettoyage



Eponge abrasive



Crème nettoyage



Eponge sanitaire ou spéciale vaisselle délicate

- ***FOUR A EMAIL NORMAL (suivant modèle)***

- Nettoyez les parois avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse très chaude, afin d'enlever les taches de graisse. Nous vous recommandons d'effectuer ce nettoyage fréquemment.

- Lors d'un débordement important, essuyez-le avec une éponge humide ou une brosse douce. Sinon, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon fortement imbibé d'eau chaude savonneuse ou d'un produit à récurer non abrasif (pour émail ou inox) couvrez les taches produites. Laissez séjourner pendant la nuit, les dépôts s'enlèveront ensuite très facilement.

- ***FOUR A EMAIL CATALYTIQUE (autodégraissant) (suivant modèle)***

- Ce four, à nettoyage continu, est constitué de 3 parois recouvertes d'un émail spécial microporeux qui lui confère ses qualités autodégraissantes. Dès leur apparition, les souillures s'étalent et se diffusent largement sur la face de contact microporeuse. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement. L'émail autodégraissant est surtout adapté aux corps gras, mais pas du tout aux sucres ; c'est pourquoi la sole, plus sujette aux débordements de sucre, n'est pas revêtue.

Conseil

- Ne pas gratter ces parois avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants.

- Ne pas essayer de les nettoyer avec des produits à récurer.

- Lors de la cuisson de grillades, des projections grasses importantes ont lieu sur les parois dont la température n'est pas toujours suffisante pour que leur élimination s'effectue complètement pendant la cuisson. Dans ce cas, après cuisson, prolongez le chauffage du four pendant 20 à 30 minutes, à puissance maxi. S'il reste des traces, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes et l'on évite ainsi la production excessive de fumée.

Danger

- Dans ces conditions de nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

- ***FOUR A EMAIL PYROLYTIQUE (suivant modèle)***

- Ce type de four nettoie par destruction à haute température les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements.
- Les fumées dégagées sont rendues propres par leur passage sur un catalyseur. Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

Dans quel cas devez-vous effectuer une pyrolyse ?
- Lorsque votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors de cuissons.
- Lorsque votre four dégage une odeur à froid suite à différentes cuissons (moutons, poissons, grillades...).

La pyrolyse n'est pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

Cuissons peu salissantes	Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés...	Cuissons sans éclaboussures : une pyrolyse n'est pas justifiée.
Cuissons salissantes	Viandes, poissons (dans un plat), légumes farcis.	La pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons.
Cuissons très salissantes	Grosses pièces de viandes à la broche.	La pyrolyse peut se faire après une cuisson de ce type, si les projections ont été importantes.

- Avant de débuter la pyrolyse, retirez tous les accessoires à l'intérieur du four, y compris la casserolerie. Enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumées.
- Le nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment et même la nuit (si l'on veut bénéficier du tarif "heures creuses") grâce au programmateur muni de la fonction départ différé (suivant modèle).
- En ouvrant la porte, après pyrolyse, on constate sur les parois du four le dépôt de quelques résidus blanchâtres. **Lorsque le four est complètement refroidi**, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.
- Afin de limiter les projections excessives lors de la cuisson, vérifiez :
  - la bonne position conseillée dans votre notice d'utilisation,
  - la bonne hauteur de gradin,
  - la bonne température.

Si malgré tout, la grosse pièce de viande provoque des projections et fumées, réduisez la puissance du four.



Danger

- Pendant une pyrolyse, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- Les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage.

- Quel que soit le type de four, n'entreposez jamais de produits inflammables (chiffons, papiers, produits d'entretien, notices, etc...) dans le coffre à casserolerie de votre cuisinière ; vous risqueriez de provoquer un incendie dont nous ne saurions, en aucun cas, être tenus pour responsables.

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail.

- ***PIEDS REGLABLES (suivant modèle) fig.1***

Certains appareils possèdent des pieds réglables à l'avant, qui permettent d'obtenir une assise correcte quel que soit le sol, par vissage ou dévissage.

- ***SYSTEME D'AIDE D'OUVERTURE DU TIROIR (suivant modèle) fig.1***

Votre cuisinière est équipée d'un système d'aide d'ouverture du tiroir. Afin de le rendre opérationnel procédez ainsi:
1- Ôtez le tiroir.
2- Dévissez l'embout plastique d'environ 3 tours (+ ou - en fonction du besoin).
3- Repositionnez le tiroir.
Vous pouvez alors ouvrir le tiroir en appuyant en son centre en bas.
Si l'ouverture n'est pas satisfaisante, répétez les opérations 1 à 3 jusqu'au réglage idéal.

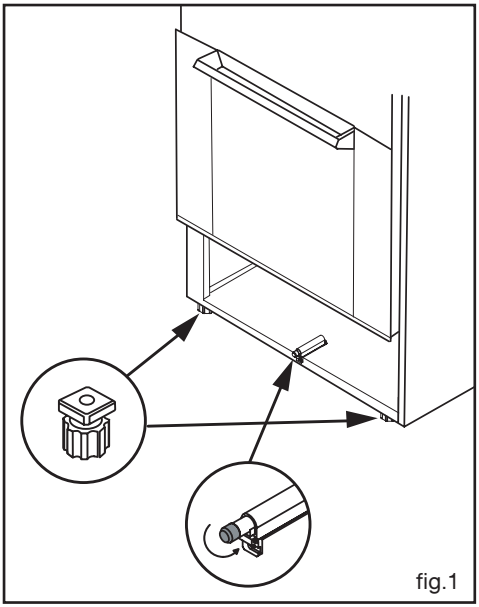


fig.1

- ***REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR***

Danger
MISE EN GARDE : s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique et intervenez lorsque l'appareil est refroidi.

La lampe est accessible suivant modèle :

A l'intérieur du four
pour modèle 60 cm (fig. 2) :
L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.
- Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour,
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.
Caractéristiques de l'ampoule :
- 15 W,
- 220-240 V~
- 300°C,
- culot E14 à vis.
- Changez l'ampoule puis remontez le hublot et rebranchez votre four.

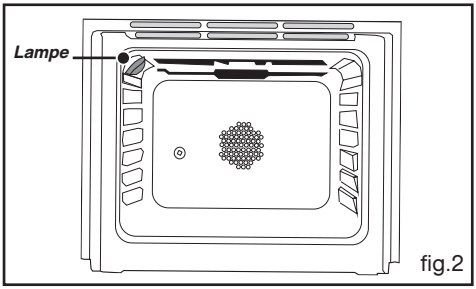


fig.2

Conseil
Pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de cahoutchouc qui facilitera le démontage.

- ***REMPLACEMENT DES PAROIS CATALYTIQUES (suivant modèle)***

Avant de procéder au démontage, laisser refroidir l'appareil et vérifier que le sélecteur de cuisson est sur la position ARRET.



fig.1

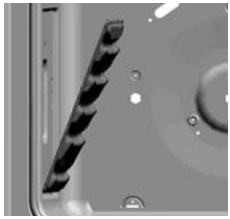


fig.2

- Parois latérales avec gradins emboutis :

Tournez la vis d'un quart de tour afin d'enlever les parois catalytiques embouties (**Fig.1**).

La basculer vers l'avant afin de dégager les 2 pattes insérées dans le moufle (**Fig.2**).

- Parois latérales avec gradins fils :

Décrochez le gradin fil **(B Fig.4)** à l'avant en le soulevant (*schéma* **A Fig.3**). Tirez vers soi l'ensemble du gradin, le soulever afin de décrocher l'attache de fixation arrière (*schéma* **B Fig.3)**. Le sortir des 2 trous **(C Fig.4)** de la paroi catalytique et du moufle du four. Retirez ensuite la paroi catalytique **(A Fig.4).** Replacez les nouveaux éléments (parois et/ou gradins) en effectuant les opérations inverses.

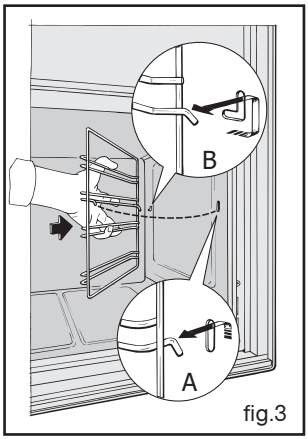


fig.3

- Remplacement de la paroi du fond

Dévissez complètement la vis **(E Fig.4)** située en haut de la paroi du fond **(D Fig.4)**. Inclinez la paroi vers l'avant afin de la retirer du moufle. Replacez la nouvelle paroi en effectuant les opérations inverses.

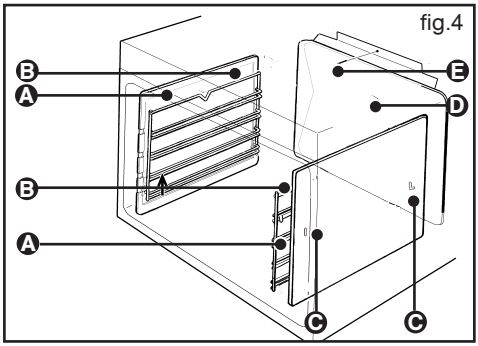
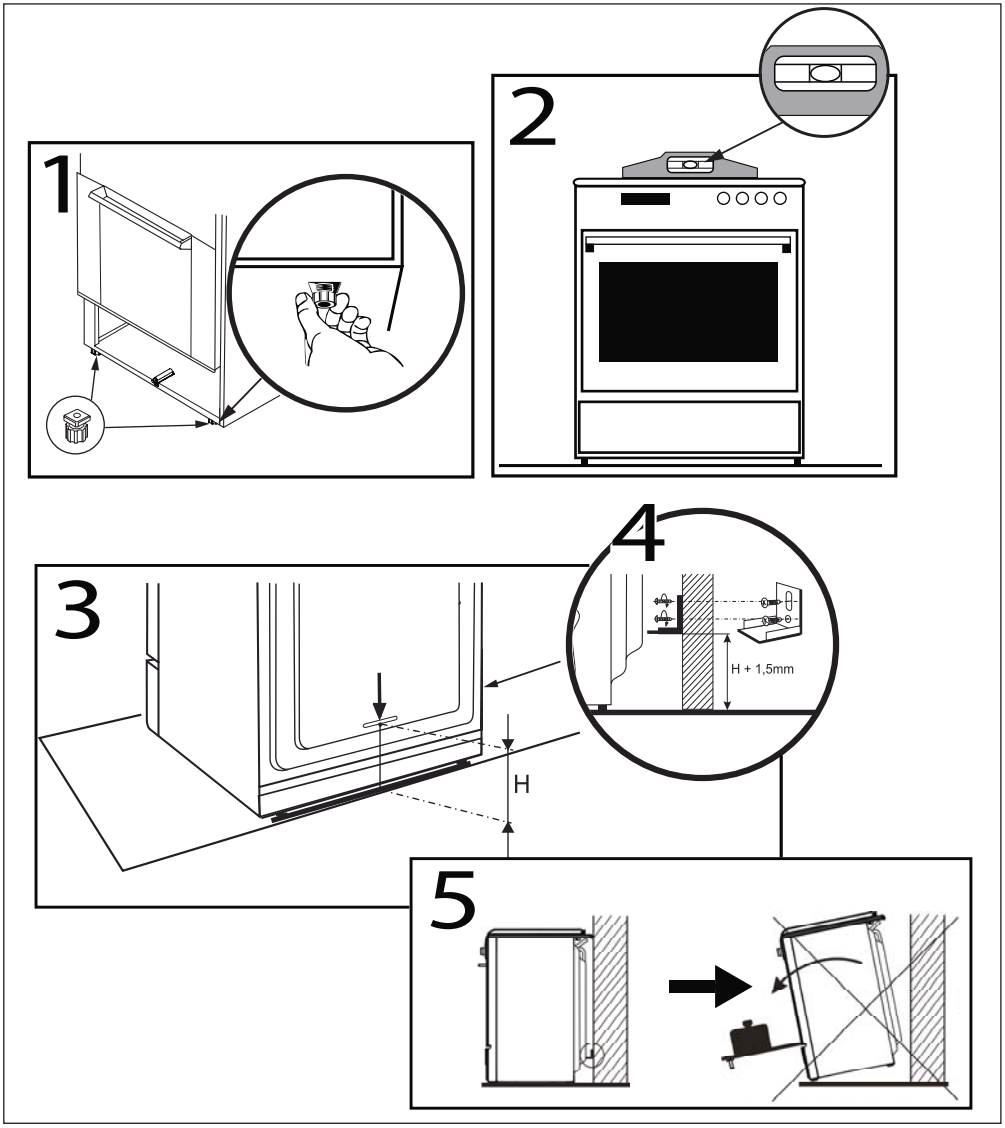


fig.4

- ***SYSTEME ANTI-BASCULEMENT***

Afin d'éviter tout basculement de l'appareil, veuillez installer le dispositif de stabilisation (présent dans la pochette notice), selon les instructions ci-dessous.



8 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
A la mise en service, votre installation disjoncte.	Le branchement de votre cuisinière est défectueux.	Vérifiez votre raccordement ou la conformité du branchement.
A la mise en service un seul côté de votre table de cuisson fonctionne.	Le branchement de votre cuisinière est défectueux.	
A la mise en service un affichage lumineux apparaît.	Fonctionnement normal.	RIEN : voir chapitre "raccordement électrique".
La table de cuisson ne fonctionne pas. Les afficheurs sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.
La table de cuisson s'est arrêtée de fonctionner **en cours d'utilisation** et elle émet un "BIP" discontinu.	Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande.	Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
L'afficheur affiche le message E	Les circuits électroniques sont échauffés. la table s'est mise en sécurité thermique.	Laisser refroidir.
La table ne fonctionne pas et les commandes sont bloquées.	Par inadvertance on a appuyé sur la touche de verrouillage 🔒.	Vérifiez que celle-ci n'est pas verrouillée. Voir paragraphe "verrouillage table". Coupez l'alimentation électrique de la table 2 minutes, puis rallumez.

Conseil

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.

8 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre cuisinière ; *ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne.* ***Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :***

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Votre four ne chauffe pas	- Le raccordement électrique est défectueux. - Le sélecteur de température (thermostat) est en position 0.	➡ Positionnez votre thermostat sur la température de cuisson désirée. ➡ Vérifiez que le minuteur ou le programmateur (suivant modèle) est sur la position manuelle (voir notice).
	- L'afficheur est bloqué. - Programmateur non initialisé.	➡ Débranchez pendant 5 min. et rebranchez. ➡ Vérifiez votre raccordement électrique (ne vissez pas sur la gaine des fils).
Votre four fume excessivement lors des cuissons ou vous constatez un dégagement d'odeurs important	- C'est normal lors de la 1ère chauffe. - Températures de cuisson trop élevées. - Degré de salissures important. - Produit de nettoyage sur les parois du four.	➡ Baissez les températures de cuissons de votre thermostat, indiquées sur le guide de cuissons. ➡ Procédez au nettoyage de votre four en rinçant le produit de nettoyage avec de l'eau. *Nota : il est rappelé qu'il ne faut pas utiliser votre plat lèchefrite multi-usages comme plat à rôtir.*
Buées sur les vitres	- Plats humides ou très froids.	➡ Pour des cuisson très humides (ex : tomates farcies), il est conseillé de procéder à un préchauffage afin de chauffer les surfaces vitrées.
Fêlures sur la surface vitrocéramique.	- Chute d'objets.	➡ Déconnectez immédiatement l'appareil de la source d'alimentation pour éviter un risque de choc électrique ➡ N'utilisez plus la table. Avertissez votre installateur.

Conseil

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.

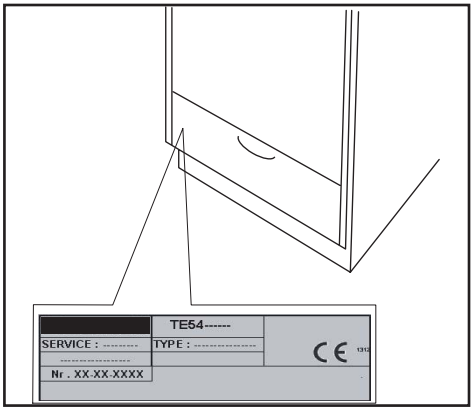
8 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre cuisinière ; *ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne.* ***Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :***

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Le nettoyage pyrolytique ne s'effectue pas (suivant modèle)		➡ Vérifiez le raccordement électrique. ➡ Vérifiez que la porte est bien fermée. ➡ Vérifiez la position du sélecteur. ➡ N'arrêtez pas la pyro en cours.
		➡ Relancez le cycle.
Il est impossible d'ouvrir la porte (modèle pyrolytique)	- Suite à un nettoyage pyrolyse, la température du four est encore élevée, pour votre sécurité, la porte est verrouillée.	➡ Lors d'un nettoyage pyrolytique, il faut attendre que la température du four soit inférieure à 275°C, avant de pouvoir ouvrir la porte.
Votre appareil neuf fait disjoncter	- Mauvais branchement - Plusieurs appareils électroménagers sont en fonctionnement simultanément.	➡ Mettez hors tension les autres appareils. ➡ Vérifiez le raccordement électrique.
Traces sur la surface vitrocéramique	- Le produit de nettoyage n'est pas adapté.	➡ Voir la notice, chapitre "Comment entretenir votre cuisinière ?".

• *INTERVENTIONS*

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou tirez le tiroir).



PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de ***pièces détachées certifiées d'origine.***

Service fourni par BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE.
SAS au capital social de 1.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.