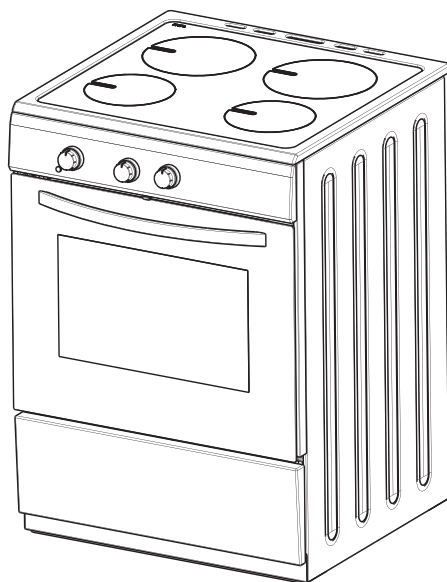




VAL60INDCVT

FR

**NOTICE D'UTILISATION ET
D'INSTALLATION CUISINIÈRE
INDUCTION**



Chère cliente, cher client,

Notre but est de vous proposer des produits de qualité qui répondent à votre attente, fabriqués dans des usines modernes, où chaque cuisinière a subi des tests de qualité.

Cette notice contient toutes les informations nécessaires pour l'installation et l'utilisation de votre nouvelle cuisinière.

Avant de commencer à utiliser votre nouvelle cuisinière, nous vous suggérons de lire attentivement cette notice, car elle contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, une bonne utilisation et un entretien régulier de votre cuisinière. Cette cuisinière doit être installée uniquement par un professionnel qualifié conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur. N'essayez jamais de réparer votre cuisinière vous-même.

Déclaration de conformité CE

Cette cuisinière est destinée **uniquement à un usage domestique** à l'intérieur d'une habitation (excluant les utilisations professionnelles). Toute autre utilisation (le chauffage d'une pièce par exemple) est considérée comme inappropriée et dangereuse.

Cette cuisinière a été conçue, construite, et commercialisée conformément aux:

- Consignes de sécurité de la directive 2006/95/CE portant sur la «basse tension»;
- Consignes de sécurité de la directive 2004/108/CE portant sur l' «EMC»;
- Consignes relatives à la directive 93/68/CE.

TABLE DES MATIÈRES

1. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

2. CONSIGNES DE SECURITE

- Consignes générales
- Consignes d'installation
- Pendant l'utilisation
- Pendant le nettoyage et l'entretien
- Sécurité des enfants

3. INSTALLATION

- 3.1** Installation de votre cuisinière
- 3.2** Réglage des pieds
- 3.3** Branchement électrique et sécurité

4. UTILISATION

- 4.1** Description générale et détails techniques de votre cuisinière
- 4.2** Panneau de commande de la table de cuisson à induction
- 4.3** Fonctionnement de l'appareil
- 4.4** Utilisation du four
- 4.5** Utilisation de la minuterie numérique
- 4.6** Accessoires du four

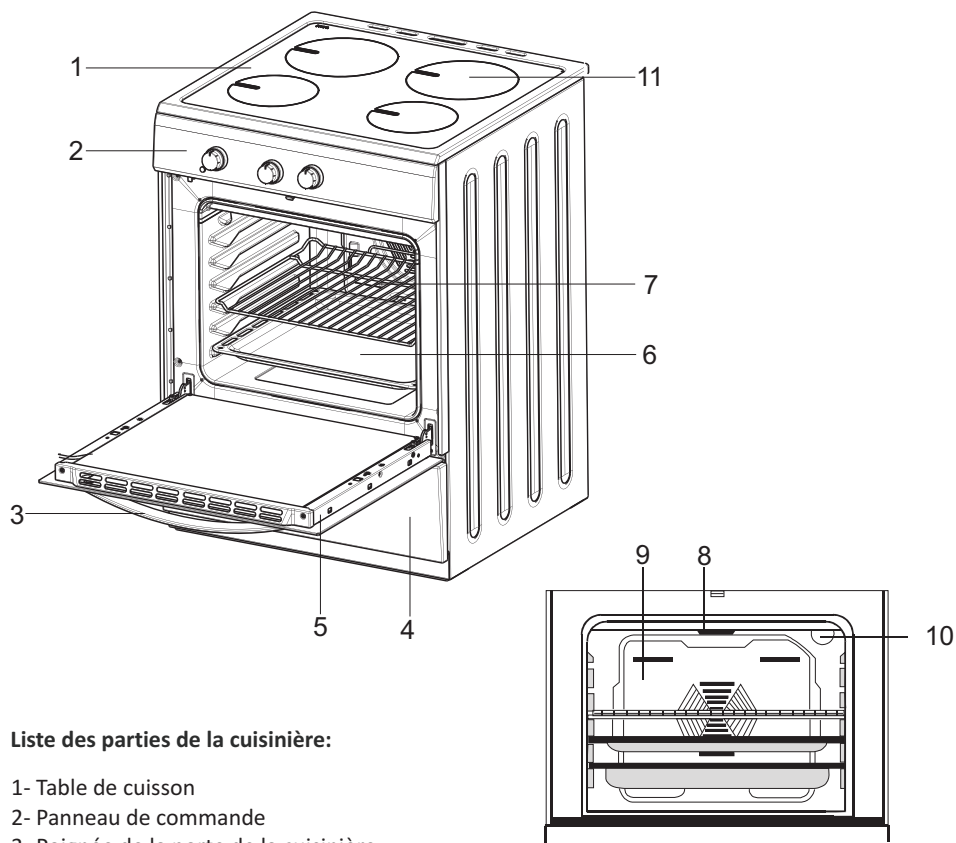
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 5.1** Nettoyage
- 5.2** Entretien

6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

- 6.1** Avant de contacter le Service après vente
- 6.2** Informations relatives au transport

1. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



Liste des parties de la cuisinière:

- 1- Table de cuisson
- 2- Panneau de commande
- 3- Poignée de la porte de la cuisinière
- 4- Façade du tiroir (selon modèle)
- 5- Porte de la cuisinière
- 6- Lèche frite
- 7- Grille
- 8- Résistance avant
- 9- Emplacement ventilateur
- 10- Lampe de la cuisinière
- 11-Zone à induction

MODÈLE	PROFON- DEUR (cm)	LARGEUR (cm)	HAUTEUR (cm)
VAL60INDCVT	60	60	85

2. CONSIGNES DE SECURITE

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIEREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE CUISINIÈRE, ET CONSERVEZ LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER LORSQUE CE SERA NECESSAIRE.

Consignes générales

- Les avertissements qui suivent visent à garantir votre sécurité. Lisez attentivement la notice avant d'utiliser votre cuisinière.
- Cette cuisinière a été conçue pour un usage domestique, excluant l'usage professionnel.
- Cette cuisinière n'est pas destinée à être utilisée par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser cette cuisinière sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de la cuisinière sans danger.
- La fabrication de votre cuisinière obéit aux standards et à la réglementation applicables dans votre pays et sur le plan international.
- Les réparations doivent être effectuées uniquement par des techniciens agréés. Les travaux d'installation et de réparation réalisés sans suivre ces instructions peuvent représenter un réel danger pour l'utilisateur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne jamais rien poser sur la porte du four ou le tiroir quand ils sont ouverts, car vous risqueriez de déséquilibrer la cuisinière ou de casser certaines parties.
- Ne pas placer d'objets lourds ou inflammables (sac en plastiques, papier, chiffon, nylon, etc...) dans le tiroir inférieur.
- En cas d'utilisation d'appareils électriques à proximité du plan de cuisson, faites attention que le câble d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude du plan de cuisson.
- Ne soulevez ou ne déplacez jamais la cuisinière en tirant sur la poignée de sa porte.
- Il est interdit et dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de la cuisinière de quelque façon que ce soit.
- Ne pas faire sécher des torchons, éponges, ou autres objets similaires sur la cuisinière ou sur ses poignées.

Consignes d'installation

- La cuisinière doit être installée et mis en marche par un technicien compétent. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des dommages causés par un mauvais emplacement ou une mauvaise installation réalisée par un personnel non-agréé.

2. CONSIGNES DE SECURITE

- Après avoir déballé la cuisinière, vérifiez soigneusement si celle-ci n'a pas été endommagée pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur. Etant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les containers spécifiques pour le recyclage).
- Protégez votre cuisinière contre les effets atmosphériques. Ne pas l'exposer aux effets tels que le soleil, la pluie, la neige, la poudre, etc.

Pour l'installateur :

- Avant de brancher la cuisinière au réseau électrique, vérifiez que la tension électrique de votre domicile correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de la cuisinière. La cuisinière ne doit jamais être branchée sur une minuterie extérieure, un prise triplite ou un système de commande à distance séparé.
- Cette cuisinière n'est pas reliée à un dispositif d'évacuation des produits combustibles. Elle sera installée et raccordée conformément aux règlements d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences requises en matière de ventilation.

Pendant l'utilisation

- Quand vous utilisez le four pour la première fois, une certaine odeur se produit émanant des matériaux d'isolation et des éléments qui chauffent. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, mettez-le à la température maximum pendant 45 minutes. Vous devrez aérer correctement l'endroit où la cuisinière est utilisée.
- Pendant l'utilisation, la cuisinière devient très chaude. Les surfaces extérieures chauffent ainsi que les surfaces intérieures du four et les éléments chauffants. A l'ouverture de la porte du four, mettez-vous en retrait, car il faut faire attention à la vapeur très chaude qui sort du four. Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de votre cuisinière.
- Même quand la cuisinière est arrêtée, ses parties gardent pendant un certain temps leur température élevée. Ne touchez pas les surfaces chaudes et empêchez les enfants d'approcher de la cuisinière. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.
- Faites attention que les poignées de casseroles soient disposées vers l'intérieur du plan de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles.
- Il est important de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cette cuisinière. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas les commandes.
- Ne laissez pas de matière inflammable près de la cuisinière lorsqu'elle fonctionne.
- Ne laissez par la cuisinière sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu. Ne versez jamais d'eau sur des flammes provenant d'huile en feu, mais couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'éteindre la flamme, puis éteignez la cuisinière. Si vous avez une

2. CONSIGNES DE SECURITE

hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile.

- Veuillez toujours utiliser des gants pour enlever et remplacer les aliments dans le four.
- Ne pas laisser la cuisinière sans surveillance lors de la cuisson d'huiles liquides ou solides. Des conditions de chaleur extrême peuvent dans ces conditions donner lieu à un incendie. Ne versez jamais d'eau sur des flammes générées par de l'huile. Couvrez la casserole ou la poêle avec son couvercle afin d'étouffer la flamme, puis éteindre la cuisinière.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser la cuisinière pendant une longue période, nous vous conseillons de la débrancher électriquement.
- Vérifiez que les boutons de commandes de la cuisinière soient toujours sur la position "0" (arrêt) lorsque la cuisinière n'est pas utilisée.
- Cette notice a été conçue pour plusieurs modèles. Votre cuisinière n'est peut être pas équipée de toutes les caractéristiques décrites dans cette notice.

Pendant le nettoyage et l'entretien

- Arrêtez toujours le fonctionnement de la cuisinière avant le nettoyage ou l'entretien, en la débranchant, ou en éteignant l'interrupteur principal.
-  **AVERTISSEMENT:** Veillez à ce que la cuisinière soit débranchée avant de procéder au remplacement de la lampe afin d'éviter un éventuel choc électrique.
- **Évitez d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs comportant des objets métalliques pointus pour éviter d'endommager les surfaces.**
- Ne retirez pas les boutons de commandes pour nettoyer le bandeau.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer la cuisinière (intérieur ou extérieur).
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises afin d'assurer votre sécurité. Étant donné que la vitre peut se briser, nous vous conseillons de faire attention pendant son nettoyage afin de ne pas la rayer. Évitez de cogner ou de frapper sur la vitre avec les accessoires.

Sécurité des enfants

-  **AVERTISSEMENT:** Les parties accessibles peuvent s'avérer chaudes pendant le fonctionnement de la cuisinière. Tenir les petits enfants hors de portée. Les enfants ne doivent pas s'approcher de la cuisinière pendant son fonctionnement.
- Quand la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'asseoir sur la porte.
- Surveillez les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec la cuisinière.

POUR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE, NOUS VOUS RECOMMANDONS D'UTILISER LES PIÈCES DE RECHANGE D'ORIGINE ET DE NE FAIRE APPEL QU'AU SERVICE TECHNIQUE AUTORISÉ.

2. CONSIGNES DE SECURITE

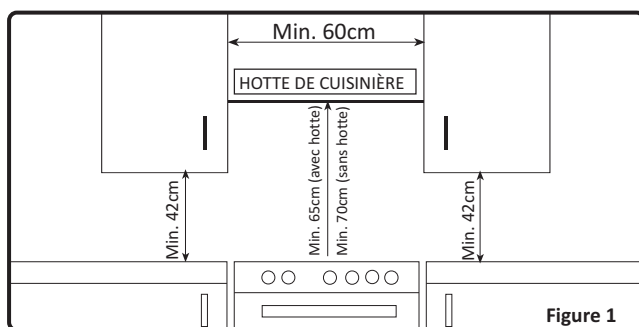
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- l'utilisateur ne doit pas fixer des yeux les foyers de cuisson.
- Mise en garde : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- S'agissant des tables de cuisson à induction, éteignez l'élément de la table de cuisson après utilisation en utilisant sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- Le ventilateur de refroidissement fonctionne pendant la cuisson. L'air est expulsé à travers des orifices entre la porte du cuisinière et le panneau de commande. Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner après l'arrêt du cuisinière pour aider les commandes à refroidir.
- Les utilisateurs qui utilisent un pacemaker implanté doivent tenir la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction allumées.
- Utilisez uniquement des ustensiles à induction appropriés à fond plat. Les ustensiles destinés à la cuisson par induction sont signalés le cas échéant par le fabricant.

3. INSTALLATION

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à vos besoins sous tous les aspects. Avant d'utiliser votre cuisinière, lisez attentivement cette notice afin de connaître l'ensemble de ses fonctions, et obtenir les meilleurs résultats possibles. **Pour une installation correcte, tenez compte des recommandations suivantes pour éviter tout problème ou toute situation dangereuse.** Elles doivent aussi être lues par le technicien qui doit installer la cuisinière.

3.1 Installation de votre cuisinière

- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble, mais veillez à ce que la hauteur des meubles environnants ne dépasse pas la hauteur de la cuisinière (voir figure 1).
- Si les meubles de cuisine sont plus haut que la cuisinière, laissez un espace d'au moins 10cm entre les cotés de la cuisinière et les meubles.
- La hauteur minimum entre le plan de cuisson et la hotte (ou les éléments muraux) est indiquée la figure 1. La hotte d'évacuation doit être située à au moins 65cm du plan de cuisson. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur du meuble situé au-dessus du plan de cuisson ne doit pas être inférieure à 70cm.
- Laissez un espace libre de 2cm entre l'arrière de la cuisinière et le mur, et entre les cotés et les meubles adjacents.
- Veillez à ne pas placer la cuisinière près d'un réfrigérateur, à ce qu'il n'y ait pas matières inflammables comme les rideaux, les chiffons...etc. qui pourraient prendre feu rapidement.
- Les meubles adjacents doivent être fabriqué avec un matériel résistant à une température atteignant 80°C.



3. INSTALLATION

3.2 Réglage des pieds

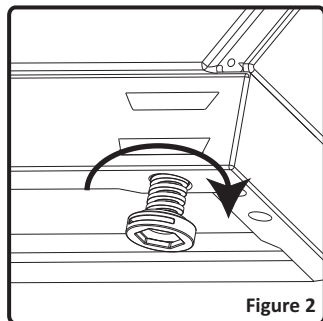


Figure 2

Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Après l'avoir positionné à la place prévue, il est nécessaire de vérifier la mise à niveau. Pour cela, ajustez les 4 pieds réglables en les vissant ou dévissant (figure 2). **La cuisinière doit absolument être positionnée à l'horizontale.**

Le réglage peut se faire sur une hauteur maximum de 30mm. Vous pouvez enlever le tiroir de la cuisinière pour régler la hauteur des pieds.

Quand les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas bouger la cuisinière en la tirant, mais en la soulevant (attention de ne pas la soulever par la poignée de la porte du four).

3.3 Branchement électrique et sécurité

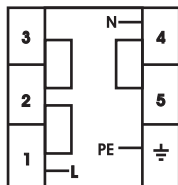
Il est impératif de respecter les instructions ci-dessous pour le branchement électrique de la cuisinière

Le branchement électrique doit être fait par une personne qualifiée selon les normes en vigueur

- La cuisinière est conçue pour être raccordée par un branchement permanent au réseau électrique.
- Le branchement doit être fait sur une prise avec terre. S'il n'existe pas de prise avec terre conforme à la réglementation, contacter un installateur qualifié
- Le câble d'alimentation doit être correct et doit être correctement isolé durant le branchement. Si le câble est endommagé, contactez le service après vente, car il ne doit être changé que par un service après vente.
- La prise d'alimentation doit être située à proximité de la cuisinière. Ne pas utiliser de rallonge.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de la cuisinière ainsi que l'arrière de la cuisinière, ce qui pourrait endommager le câble ou la cuisinière, ou entraîner un court-circuit.
- Un mauvais branchement électrique risque d'endommager votre cuisinière. Un tel dommage n'est pas couvert par la garantie.
- La cuisinière est destinée pour un branchement électrique en 220-240 Volts et 400V 3N. Si le réseau électrique est différent de cette valeur, contactez immédiatement un installateur qualifié.
- Prévoyez l'installation d'un disjoncteur bipolaire ayant une distance minimum de 3mm entre les contacts, et supportant 32A, à retardement.

3. INSTALLATION

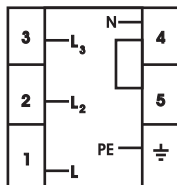
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et pertes entraînées par le non respect de ces instructions de sécurité.



3x4 mm² 220V~

3x4 mm² 230V~

3x4 mm² 240V~



5x1.5 mm² 380V~,3N~

5x1.5 mm² 400V~,3N~

5x1.5 mm² 415V~,3N~

* Cet appareil doit être mis à la terre.

* Pour ce branchement, utilisez un câble d'alimentation de type H05 VV-F

4. UTILISATION

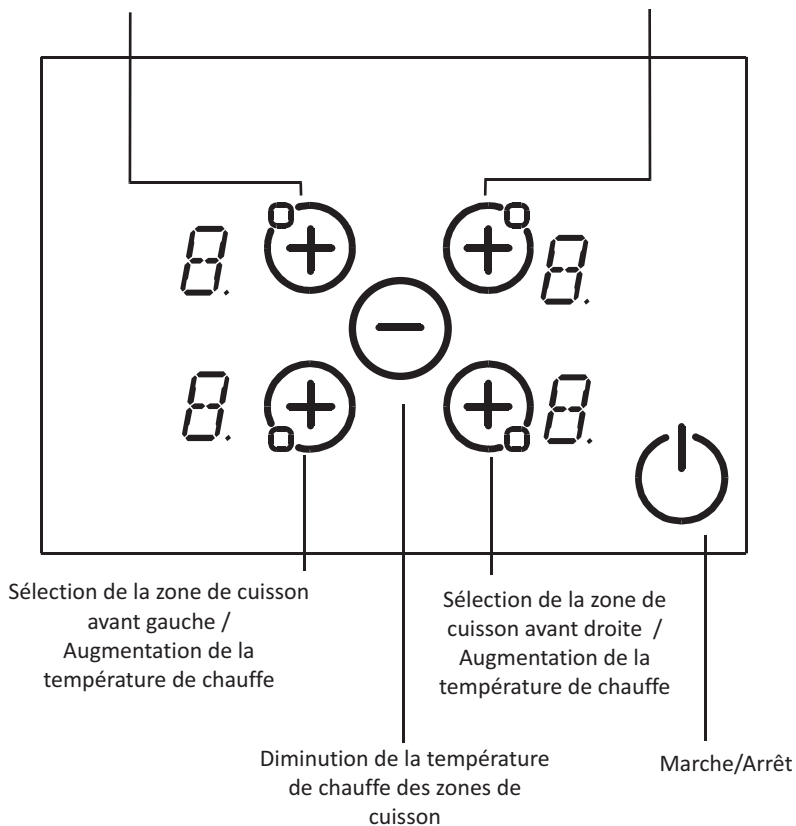
4.1 DESCRIPTION GÉNÉRALE ET DÉTAILS TECHNIQUES DE VOTRE CUISINIÈRE

VAL60INDCVT	
RÉSISTANCE DE SOLE	1100 WATT
RÉSISTANCE DE VOÛTE	1200 WATT
GRIL	2000 WATT
RÉSISTANCE TURBO	2000 WATT

4.2 PANNEAU DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Sélection de la zone de cuisson
arrière gauche / Augmentation
de la température de chauffe

Sélection de la zone de cuisson
arrière droite / Augmentation
de la température de chauffe



4. UTILISATION

4.3 FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Utilisez les zones de cuisson à induction avec des ustensiles appropriés.

Une fois la tension de secteur appliquée, tous les affichages deviennent actifs pendant un moment. À la fin de cette période, la plaque passe en *mode de veille* et est désormais prête à fonctionner.

La plaque est commandée par des capteurs électroniques qui fonctionnent lorsqu'on touche aux capteurs relatifs. L'activation de chaque capteur est suivie par un signal sonore (**avertisseur**).

Mettre en marche l'appareil :

Pour mettre la plaque en marche, appuyez sur la touche  MARCHE/ARRET. Tous les affichages présentent un "0" statique et les points inférieurs droits clignotent. (Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée dans un intervalle de 20 secondes, la plaque se désactivera automatiquement.)

Arrêter le fonctionnement de l'appareil :

Arrêtez le fonctionnement de la plaque à tout moment en appuyant sur  .
La touche MARCHE/ARRET  est toujours prioritaire dans la fonction d'arrêt.

Allumer les zones de cuisson :

Appuyez sur la touche de *sélection de l'élément* chauffant sur lequel vous souhaitez faire la cuisson. Une indication de point statique est visible sur l'affichage de l'élément chauffant sélectionné et le point clignotant sur tous les autres affichages s'éteint.

Sélectionnez le réglage de température en utilisant la touche de *sélection de la zone de cuisson* / augmentation de la température de chauffe  ou la touche  de *Réglage de diminution de la température de chauffe*. La zone de cuisson est prête à être utilisée. Pour bouillir le plus rapidement possible, sélectionnez "9" et ajustez ensuite vers un réglage inférieur.

Éteindre les zones de cuisson :

Sélectionnez l'élément que vous souhaitez éteindre en appuyant sur la touche de *sélection de l'élément* chauffant.

Utilisez la touche  réduisez la température à "0". (Pour régler la température sur "0", vous pouvez aussi utiliser les touches  et  de manière simultanée)

Si la zone de cuisson est chaude, "H" s'affichera en lieu et place de "0".

4. UTILISATION

Éteindre toutes les zones de cuisson :

Pour éteindre toutes les zones de cuisson à la fois, appuyez sur la touche  .
En *mode de veille*, un « H » apparaît sur toutes les zones de cuisson chaudes.

Indicateur de chaleur résiduelle :

L'Indicateur de chaleur résiduelle signale que la table de cuisson a une température dangereuse au toucher dans la circonférence d'une zone de cuisson.

Après avoir mis la zone de cuisson hors service, l'écran respectif affiche "H" jusqu'à ce que la température assignée de la zone de cuisson se trouve à un niveau moins critique.

Fonction d'arrêt de sécurité :

Chaque zone de cuisson sera mise hors service après une durée de fonctionnement maximum si le réglage de la température de chauffe n'a pas été modifié. Chaque changement intervenu au niveau de la zone de cuisson ramène la durée maximale de fonctionnement à la valeur initiale de la limite de durée de fonctionnement. La durée maximale de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné.

4. UTILISATION

Niveau de température sélectionné	Arrêt de sécurité après
1 - 2	6 Heures
3 - 4	5 Heures
5	4 Heures
6 - 9	1,5 Heures

Verrouillage parental:

Après avoir mis la commande en marche, la fonction peut être activée. Pour activer le verrouillage enfants, appuyez simultanément sur la touche de sélection de la zone de cuisson avant droite (⊕) et la touche Diminution de la température de chauffe (⊖). Appuyez ensuite à nouveau sur la touche de sélection de la zone de cuisson avant droite (⊕). Toutes les zones de cuisson afficheront la lettre "L" (verrouillée, ou LOCKED en anglais). Par conséquent, la commande ne pourra plus être modifiée. (Si une zone de cuisson chauffe, les lettres "L" et "H" s'afficheront, l'une après l'autre.)

La plaque restera verrouillée jusqu'à ce que cet état de verrouillage soit levé, même si la commande a été éteinte, puis rallumée.

Pour désactiver le verrouillage enfants, mettez d'abord la plaque en marche. Appuyez simultanément sur la touche de sélection de la zone de cuisson avant droite (⊕) et la touche Diminution de la température de chauffe (⊖), puis appuyez à nouveau sur la touche Diminution de la température de chauffe (⊖) « L » disparaîtra de l'écran et la plaque s'éteindra.

4. UTILISATION

Récipients

Veillez à toujours utiliser des récipients adaptés à la technologie induction (ni verre, ni terre cuite, ni cuivre, ni aluminium sans fond spécial, ni inox non magnétique).

Utilisez des récipients à fond épais, plat, et lisse ayant le même diamètre que celui de la zone de cuisson. Cette précaution favorise une réduction des durées de cuisson.

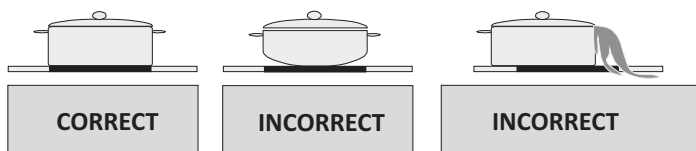
Utilisez des récipients en acier, en fonte, en fer, et en acier inoxydable (si adéquatement indiqué par le fabricant).

Les récipients avec fond en acier émaillé, en aluminium ou en cuivre peuvent amener le résidu métallique à rester sur la plaque. Si cette situation se produit, ces dépôts peuvent s'avérer difficiles à enlever. Nettoyez la plaque de cuisson après chaque utilisation.

Pour vérifier si un récipient convient pour une cuisson à induction, assurez-vous qu'un aimant colle sur le fond.

Disposez les récipients au centre de la zone de cuisson. Si le récipient est mal placé, **E** s'affiche.

Au moment d'utiliser certains récipients, vous pouvez entendre divers bruits. Ce phénomène est dû à la conception des récipients et n'ont aucun effet sur les performances ou la sécurité de la plaque.



Économie d'énergie

- Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond du récipient, jusqu'à une certaine limite cependant. Toutefois, la partie magnétique qui se trouve au fond du récipient doit avoir un diamètre minimum en fonction de la taille de la zone de cuisson.
- Mettez le récipient de cuisine sur la zone de cuisson avant de la mettre en service. Si vous mettez la zone de cuisson en service avant d'y poser le récipient de cuisine, elle ne fonctionnera pas.
- L'utilisation d'un couvercle réduira la durée de cuisson.
- Réduire le réglage de la température lorsque le liquide commence à bouillir.
- Réduire la quantité de liquide pour réduire le temps de cuisson.
- Sélectionnez le réglage de température approprié pour les applications de cuisson.

4. UTILISATION

Quelques exemples d'applications de cuisson

Les informations présentées dans le tableau suivant sont données à titre indicatif uniquement.

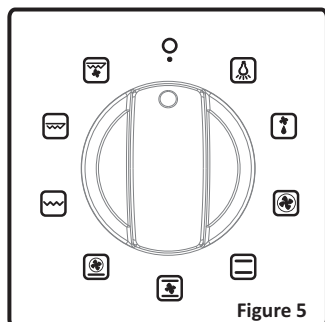
Paramètres	Utilisation
0	Arrêt de la cuisson
1 - 3	Chauffage délicat
4 - 5	Cuisson à feu doux, chauffage lent
6 -7	Réchauffage et cuisson rapide
8	Bouillir, sauter
9	Chaleur maximale
A	Chaleur automatique

Conseils relatifs au nettoyage

- Ne jamais utiliser des tampons abrasifs, des agents de nettoyage corrosifs, des nettoyeurs en aérosol, ou des objets pointus pour nettoyer les surfaces de la plaque.
- Pour éliminer les aliments brûlés, mouillez-les à l'aide d'un chiffon humide et essuyez ensuite le liquide.
- Vous pouvez choisir d'utiliser une spatule adaptée pour le nettoyage des aliments ou des résidus. Les aliments collants doivent être nettoyés immédiatement lorsqu'ils se déversent, avant le refroidissement du verre.
- Faites attention à ne pas rayer l'adhésif en silicone situé sur les rebords du verre lorsque vous utilisez une spatule.
- La spatule doit être conservée loin de la vue et de la portée des enfants.
- Utilisez un agent de nettoyage vitrocéramique adapté sur la plaque. Rincez et séchez à l'aide d'un tissu propre ou d'un essuie-tout.

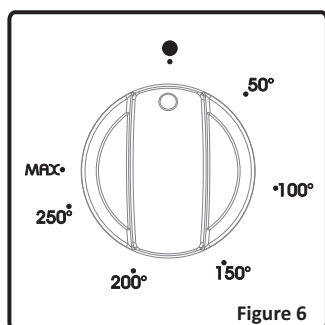
4. UTILISATION

4.4 Utilisation du four



Bouton de contrôle de la fonction du four:

Pour sélectionner les fonctions du four. Explication dans la partie suivante, tableau 1. Vous devez régler le bouton de sélection de fonction et le bouton du thermostat sur une température de votre choix. Sinon la fonction sélectionnée ne fonctionnera pas.



Bouton du thermostat du four:

Pour activer les boutons de contrôle de la fonction du four. La température réglée s'affiche à l'écran. Quand la température à l'intérieur du four a atteint la valeur que vous avez indiquée, le thermostat coupera le circuit et la lumière de ce thermostat s'éteindra. Quand la température descend en dessous de la valeur indiquée. Le thermostat se branchera de nouveau et la lumière du thermostat s'allumera.

Fonctions du four

* Les fonctions de votre four peuvent être différentes en raison du modèle de votre produit.

	Lampe du four
Seul le voyant du four sera allumé et le restera sur toutes les fonctions de cuisson.	
	Fonction de cuisson statique
Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et les éléments de chauffage inférieur et supérieur commenceront à fonctionner.	
La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure ainsi une cuisson uniforme des aliments de niveaux inférieur et supérieur. Cette fonction est idéale pour la cuisson de pâtes, de gâteaux, de pâtes au four, de lasagnes, et de pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de faire la cuisson sur un four à la fois pendant l'utilisation de cette fonction.	

4. UTILISATION



Fonction de décongélation

Les voyants d'avertissement du four seront allumés, le ventilateur commence à fonctionner.

Pour utiliser la fonction de décongélation, sortez vos aliments congelés et mettez-les dans le four au-dessus d'une étagère installée dans le troisième logement à partir du bas. Il est recommandé d'installer une plaque de four sous l'aliment en décongélation afin de recueillir l'eau accumulée produite par la glace fondante. Cette fonction ne vous permettra ni de préparer, ni de cuire vos aliments. Elle vous permettra uniquement de les décongeler.



Fonction Gril

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage du gril commencera à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller et rôtir les aliments. Utiliser les étagères supérieures du four. Brosser légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.



Fonction turbo

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage supérieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

La fonction turbo disperse la chaleur dans le four. Tous les aliments situés sur les plateaux seront cuits uniformément. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction de ventilation

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le ventilateur et les éléments de chauffage supérieurs et inférieurs commenceront à fonctionner.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour obtenir de bons résultats pendant la cuisson de pâtes. La cuisson se fait grâce à l'élément chauffant inférieur et supérieur qui se trouve à l'intérieur du four et à travers le ventilateur qui assure la circulation de l'air, qui donnera un léger effet de gril à l'aliment. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

4. UTILISATION DE VOTRE FOUR



Fonction Pizza

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, la fonction sole (élément de chauffage inférieur), le brasseur d'air et la résistance annulaire commenceront à fonctionner.

Le ventilateur et la fonction de chauffage inférieur sont indiqués pour cuire uniformément des aliments comme la pizza.

Alors que le ventilateur disperse la chaleur du four, l'élément de chauffage inférieur assure la cuisson de la pâte alimentaire.



Double gril-Ventilateur fonction de rôti du poulet

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le gril, le ventilateur, ainsi que les éléments de chauffage supérieurs commenceront à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller rapidement les aliments plus épais, pour couvrir une surface plus importante, et pour rôti le poulet avec une brochette. Les éléments chauffants supérieurs et le gril seront stimulés avec le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme. Pour le grillage, utiliser les étagères supérieures du four. Brosser légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Pour rôti du poulet, veuillez vous reporter aux accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.



Double gril

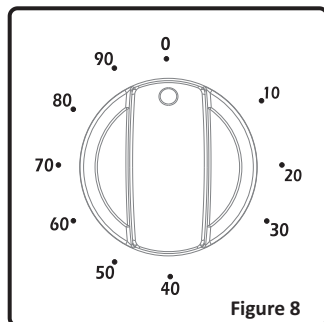
Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage du gril et le tourniquet commenceront à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller et rôti les aliments comme le poulet avec la brochette. Pour les grillades, utiliser les étagères supérieures du four. Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez ces derniers au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Pour rôti du poulet, veuillez vous reporter aux accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.

4. UTILISATION

4.5. Utilisation de la minuterie mécanique



Réglez la sonnerie en tournant la manette de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre. À la fin de la période de temps définie, la minuterie émettra un bip mais le four continuera à fonctionner. Pour éteindre le four, vous devez placer la manette et le thermostat du four sur la position "Arrêt".

4. UTILISATION

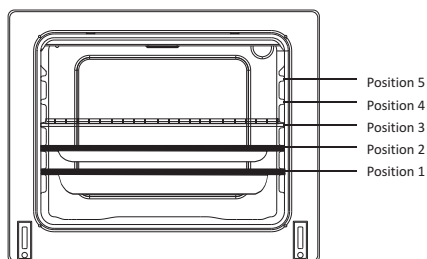
4.6 Accessoires du four

- Si un petit plat est utilisé, placez ce plat au milieu de la grille afin qu'il se trouve correctement placé.
- Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du congélateur ou si le plateau est utilisé pour récupérer le jus des aliments pendant une grillade, une déformation peut apparaître sur le plateau en raison des hautes températures de cuisson ou de grillade. Le plateau retrouvera sa forme une fois refroidi après la cuisson. C'est une déformation physique normale résultant de l'effet de la chaleur.
- Ne pas poser un ustensile de cuisson en verre dans un environnement froid directement après la cuisson. Ne pas le poser non plus sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous qu'il refroidisse progressivement en le plaçant sur un dessous de plat ou un torchon, sinon, il pourra se briser.
- Si vous faites une grillade au four, nous vous conseillons d'utiliser la grille fourni avec le plateau pour ce produit (si votre four en est équipé). Si vous comptez utiliser la grande grille, insérez un plateau sur une des parties inférieures afin de recueillir l'huile. Versez également de l'eau dans ce plateau pour un nettoyage facile et éviter les fumées.

4. UTILISATION

Moufle du four

Positions sur glissières moulées



Accessoires du four

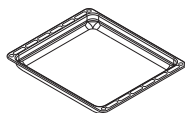
* Les accessoires de votre four peuvent être différents en fonction du modèle.

Grille



La grille sert pour les grillades et pour supporter différents ustensiles de cuisson. Pour bien positionner la grille dans le four, mettez-la sur n'importe quel support et poussez la jusqu'au fond.

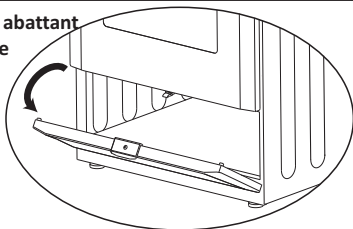
Plateau moyenne épaisseur



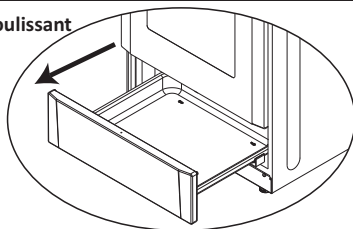
Le plateau moyenne épaisseur sert à cuire les ragoûts. Pour bien positionner ce plateau dans le four, mettez-la sur n'importe quel support et poussez le jusqu'au fond.

Tiroir

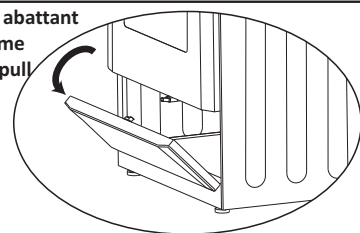
Tiroir abattant simple



Tiroir coulissant



Tiroir abattant Système Push pull



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 Nettoyage

Veillez à ce que toutes les manettes des brûleurs et commandes soient éteints et que la cuisinière soit froide avant d'effectuer le nettoyage du four.

Important: Débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.

Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas de crèmes caustiques, de poudres nettoyantes abrasives, des éponges abrasives, des laine d'acier épaisses ou des outils durs pour éviter d'endommager les surfaces. Si les liquides débordent autour de votre four, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé avec un produit approprié.

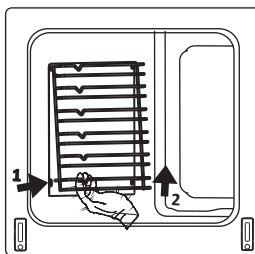
Nettoyage de l'intérieur four

L'intérieur du four émaillé se nettoie plus facilement lorsque le four est encore un peu chaud. Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Il est parfois nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage liquide pour effectuer un nettoyage complet. Ne surtout pas nettoyer avec des nettoyants secs, en poudre, ou encore avec un nettoyeur à vapeur.

Nettoyage par catalyse

Le nettoyage par catalyse se fait grâce à un revêtement appliqué sur les parois spécifiques et démontables du four. Les parois catalysées sont recouvertes d'un émail microporeux qui absorbe et élimine les résidus de graisse pendant les cuissons. En cas d'écoulement de liquide gras, l'action autonettoyante sera insuffisante. Il faudra donc passer une éponge humide sur les tâches de gras et ensuite fonctionner le four à 250 °C pendant une heure, attendre que le four refroidisse et passer à nouveau l'éponge humide. Par contre, toute la cavité ne sera pas nettoyée, les parties en émail lisse et le verre de la porte devront être nettoyées à l'aide des détergents domestiques.

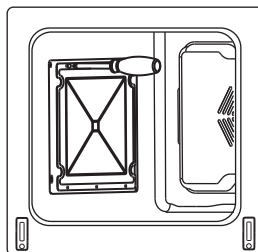
Pour enlever les grilles latérales



Pour enlever le support latéral :

Poussez le support comme indiqué dans le dessin. Après l'avoir libéré(1), soulevez-la(2).

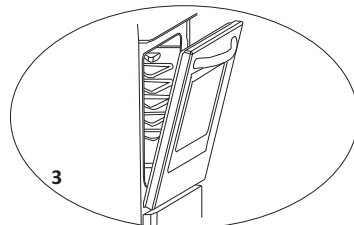
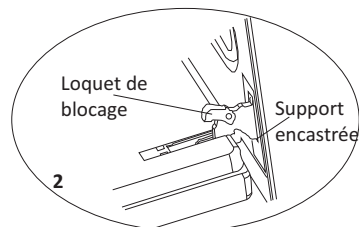
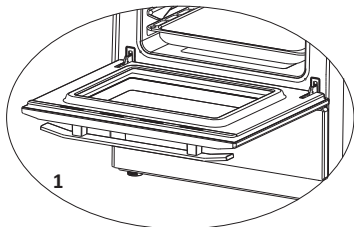
Pour enlever le panneau catalyse



Pour enlever le panneau catalyse:

Enlevez les vis de chaque côté des panneau catalyse.

Pour démonter la porte du four



Pour enlever la porte du four :

- Ouvrez la porte du four (1).
- Ouvrez le loquet de blocage jusqu'à la position finale (2).
- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque entièrement fermée comme indiqué dans le 3^{ème} schéma et enlevez la porte en la tirant vers vous.

REMARQUE: Pour remonter la porte, faites le contraire de ce qu'il faut pour l'enlever.

 Assurez-vous que les supports encastrés soient bien positionnés sur la support de charnière comme indiqué dans le deuxième schéma.

Le remontage de la porte se fait dans le sens inverse des explications ci-dessus. Assurez-vous que les loquets de blocages sont bien remis en place.

Nettoyage des plaques induction

- Avant de nettoyer la plaque, débranchez la. Le verre résiste à des températures élevées et à une surchauffe. Vérifiez que l'indicateur de chaleur résiduelle est éteint. Afin d'éviter des brûlures, laissez refroidir l'appareil.
- Retirez tous les aliments et graisses qui débordent avec une spatule adaptée. Nettoyez la plaque avec un liquide de nettoyage approprié et un chiffon humide. Ensuite nettoyez avec un chiffon sec et propre.
- S'il y a une feuille d'aluminium ou du plastique fondu accidentellement sur la surface de la plaque, vous devez le retirer avec une spatule adaptée. Ceci évitera des dommages possibles de la surface. Ceci s'applique aussi au sucre ou aux aliments avec du sucre qui sautent sur la plaque.
- S'il y a d'autres aliments fondus sur la surface de la plaque, retirez les saletés quand l'appareil est froid. Utilisez un agent de nettoyage pour le verre vitrocéramique quand vous nettoyez la superficie.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- N'utilisez pas d'éponges ni des éponges abrasives pour nettoyer la surface vitrocéramique. Ces matériels peuvent endommager la surface.
- N'utilisez pas de détergents chimiques, sprays ou agents pour éliminer les taches sur la surface vitrocéramique. Ces matériels peuvent provoquer un incendie ou endommager la couleur de la plaque. Nettoyez avec de l'eau et un liquide de nettoyage.

Parties émaillées:

Afin de les garder comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne pas les laver lorsqu'elles sont encore chaudes, et ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser les éléments suivant en contact prolongé avec les parties émaillées: vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate, sous peine d'altération irrémédiable de la surface émaillée.

Acier inoxydable:

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées régulièrement avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce, puis être séchées avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser les éléments suivant en contact prolongé avec les parties émaillées: vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate, sous peine d'altération irrémédiable de la surface en acier inoxydable.

5.2 Entretien

Changement de l'ampoule

Commencez par débrancher la cuisinière de l'alimentation électrique et vérifiez qu'elle est bien froide. Ouvrez la porte du four, retirez le couvercle en verre de la lampe et ensuite l'ampoule. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C (spécifique four 230V, 25 Watts, type E14) à la place de l'ancienne. Remettez le couvercle en verre de la lampe en place. Rebranchez votre cuisinière. Votre cuisinière sera ensuite prête à l'emploi.

L'ampoule a été conçue pour une utilisation précise à l'intérieur des appareils de cuisson domestique et ne saurait par conséquent convenir à l'éclairage domestique.

Autres contrôles

En cas de problèmes lors de l'utilisation des manettes de commande des brûleurs et du four (ex: manettes difficiles à tourner), veuillez contacter le service après vente.

6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

6.1 Avant de contacter le Service après vente

Si La cuisinière ne fonctionne pas:

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant, et qu'il y a bien du courant sur la prise

Le four ne chauffe pas:

- La chaleur n'a peut-être pas été réglée avec la manette de contrôle du four.

La lampe intérieure du four ne s'allume pas:

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez si l'ampoule est défectueuse. Si tel est le cas, changez-la en suivant les indications préalables.

Cuisson (si la partie inférieure ou supérieure ne cuit pas de manière égale):

- Contrôlez les emplacements des grilles et plateaux, le temps de cuisson et la température du thermostat préconisés sur cette notice.

Si les problèmes de la cuisinière continuent même après avoir effectué les vérifications ci-dessus, contactez le Service après vente.

6.2 Information relative au transport

Si vous avez besoin de transporter la cuisinière, gardez l'emballage original du produit et transportez-la avec. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et la plan de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales de la cuisinière. Ouvrez la porte du four et mettez du carton ou du papier sur la vitre intérieure du four afin que les plateaux et la grille n'endommagent pas la contre-porte du four pendant le transport. Scotchez aussi la porte du four aux parois latérales.

En l'absence de l'emballage original, prenez des mesures afin de protéger la cuisinière, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes), contre les éventuels coups.

RECETTES FUNCTIONS	TURBO		INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR		FONCTION DE VENTILATION		GRIL	
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)	Position du thermostat (°C)	Position de la grille
Mille - feuilles	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2
Gâteau	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3
Biscuit	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3
Boulettes de viande grillée								
Aliment aqueux	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2
Poulet				200	1-2	45-60	200	1-2
Côtelette							200	
Bifteck							200	
Gâteau cuit avec deux plaques	160-180	1-4	30-40					
Pâte cuite avec deux plaques	170-190	1-4	35-45					
Utilisez le tournebroche si votre cuisinière en est équipée								

Type d'électricité utilisé : 230V~/400V 3N~



Le symbole qui figure sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En garantissant l'élimination correcte de ce produit, vous évitez des effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui peuvent être causés par une élimination incorrecte de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

ELECTRODEPOT – CAMPUS
1 route de Vendeville
59155 FACHES THUMESNIL