

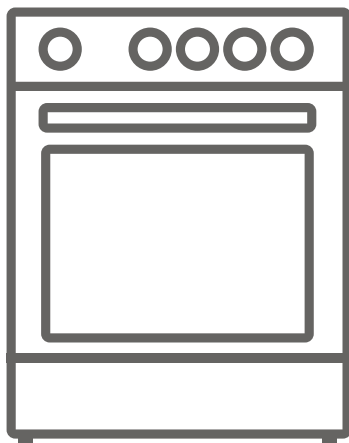
# TECHNICAL

**FR** Cuisinière pose libre/Notice d'utilisation

Informations techniques de votre appareil: **CIT66**

**No de série --834830.....**



- Liste des pièces détachées
- Schéma électrique
- Manuel de service



**CIT66**

## Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.  
Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.

| Icône  | Type                          | Signification   |
|--|-------------------------------|---|
|  | <b>AVERTISSEMENT</b>          | Risque de blessures graves ou danger de mort              |
|  | <b>RISQUE D'ÉLECTROCUTION</b> | Risque d'électrocution                                    |
|  | <b>INCENDIE</b>               | Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables |
|  | <b>MISE EN GARDE</b>          | Risque de blessures ou de dommages matériels              |
|  | <b>IMPORTANT / REMARQUE</b>   | Utilisation correcte de l'appareil                        |

# TABLE DES MATIÈRES


|   |    |
|---|----|
| 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....                       | 4  |
| 1.1. Avertissements de sécurité généraux.....       | 4  |
| 1.2. Avertissements relatifs à l'installation.....  | 7  |
| 1.3. Au cours de l'utilisation.....                 | 8  |
| 1.4. Nettoyage et entretien.....                    | 11 |
| 2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION..... | 13 |
| 2.1. Instructions destinées à l'installateur.....   | 13 |
| 2.2. Branchement électrique et sécurité.....        | 14 |
| 2.3. Kit antibasculement.....                       | 15 |
| 2.4. Réglage des pieds.....                         | 15 |
| 3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....                 | 16 |
| 4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....                   | 17 |
| 4.1. Commandes des plaques de cuisson.....          | 17 |
| 4.2. Table de cuisson.....                          | 22 |
| 4.3. Utilisation du minuteur mécanique.....         | 23 |
| 4.4. Accessoires La grille métallique EasyFix.....  | 23 |
| 5. NETTOYAGE ET MAINTENANCE.....                    | 24 |
| 5.1. Nettoyage.....                                 | 24 |
| 5.2. Entretien.....                                 | 26 |
| 6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....                      | 28 |
| 6.1. Dépannage.....                                 | 28 |
| 6.2. Transport.....                                 | 29 |
| 7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....                   | 30 |
| 7.1. Fiche énergie.....                             | 30 |



# 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux illustrations lors de la lecture de cette notice d'utilisation.

## 1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

 **MISE EN GARDE** : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

  **MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS**

essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

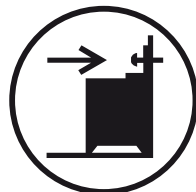
**⚠ MISE EN GARDE** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Le processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.

**🔥 ⚠ MISE EN GARDE** : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

**⚡ ⚠ MISE EN GARDE** : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.



- 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, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- Pour les modèles dont la table de cuisson est munie d'un capot, Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.
- 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.


**⚠ MISE EN GARDE** : Le dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil. (Pour plus d'informations, voir le guide d'installation du



kit de stabilisation).

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Les poignées peuvent être chaudes, même après une courte période d'utilisation.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- 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.

 **MISE EN GARDE** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les dispositifs de protections non adaptés à l'appareil de cuisson peuvent provoquer des accidents.
- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

**⚠ ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour soulever ou pour déplacer l'appareil.
- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. 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 pas laisser les enfants monter sur la porte du four ou s'y asseoir lorsqu'elle est ouverte.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.
- Lorsque la table de cuisson à induction est en marche, tenez les objets sensibles aux champs magnétiques (tels que les cartes de crédit, les cartes bancaires, les montres, et les objets similaires) éloignés de l'appareil. Il est fortement recommandé qu'une personne portant un stimulateur cardiaque consulte son cardiologue avant d'utiliser la plaque de cuisson à induction.

## **1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION**

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.

- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des éléments atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

### **1.3. AU COURS DE L'UTILISATION**

- Lors de la première utilisation de votre four, il est possible qu'une légère odeur se fasse sentir. Ceci est parfaitement normal. Cette odeur est due aux matériaux d'isolation placés sur les résistances. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le faire fonctionner à vide sur la température maximale pendant 45 minutes. Vérifier que l'environnement dans lequel le produit est installé est correctement

ventilé.

- Rester prudent lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur s'échappant du four peut provoquer des brûlures.
- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine isolants pour mettre les aliments au four ou les sortir du four.
- En aucun cas, le four ne doit être recouvert d'une feuille d'aluminium, car une augmentation de la température pourrait survenir.
- Ne placez pas les plats ou les plaques de cuisson directement sur la base du four pendant la cuisson. La base devient très chaude et des dommages peuvent être causés au produit.




**MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Toujours positionner les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et placer les poignées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être accessibles ni touchées de façon accidentelle.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « **0** » (arrêt) lorsque l'appareil

n'est pas utilisé.

- **MISE EN GARDE** : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.
- 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.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- La lèchefrite s'incline lorsqu'on la sort du four. Attention à ne pas renverser ni à faire tomber de nourriture en la sortant du four.
- Ne rien placer sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ceci pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.
- Ne pas placer d'éléments lourds ou inflammables sur le tiroir par exemple des objets en nylon, des sacs plastiques, du papier ou du tissu. Ceci comprend les ustensiles comportant des éléments en plastique (par exemple la poignée).


 **MISE EN GARDE** : Lors de son utilisation, la température de la surface interne du compartiment de stockage devient chaude. Faire attention à ne pas toucher la surface interne.

- Ne pas suspendre de torchons ou autres tissus sur l'appareil ou sur ses poignées.


## 1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement les pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

### Déclaration CE de conformité

 Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

 Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

## Mise au rebut de votre machine



Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un simple déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte adapté pour que les équipements électriques et électroniques soient recyclés. Lorsque ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuez à protéger l'environnement et la santé, ce qui pourrait ne pas être le cas en cas de mise au rebut inadaptée. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, votre service de collecte de déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit.

## 2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

**AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité et/ou nature du gaz et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).
- Si le produit contient des guides de grilles amovibles (grilles métalliques) et que le manuel d'utilisation comprend des recettes comme le yaourt, les grilles métalliques doivent être retirées et le four doit fonctionner en utilisant le mode de cuisson défini. Des informations sur le retrait de la grille métallique sont incluses dans la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

### 2.1. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

#### Instructions générales

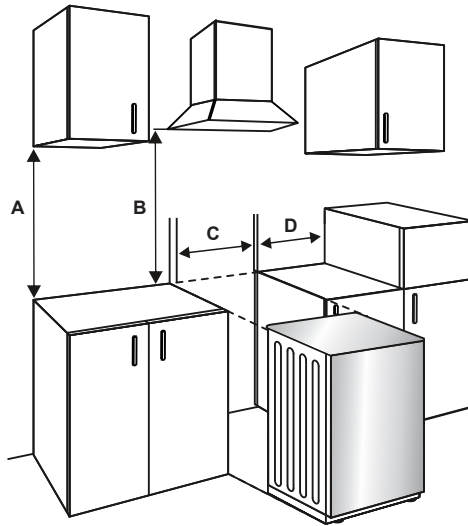
- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.

- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- L'appareil peut être placé près d'un meuble, à condition que dans la zone d'installation de l'appareil, la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur du plan de cuisson.

#### Installation de la cuisinière

- Si les meubles de la cuisine sont plus hauts que le plan de cuisson, les meubles doivent se trouver à au moins 10 cm des côtés de l'appareil afin de permettre la circulation de l'air.
- Si une hotte ou un placard doit être installé au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité entre le plan de cuisson et le placard ou la hotte doit correspondre à celle présentée sur la figure ci-dessous.

|               |                    |
|---------------|--------------------|
| A (mm) Meuble | 420                |
| B (mm) Hotte  | 650/700            |
| C (mm)        | Largeur du produit |
| D (mm)        | 50                 |



## 2.2. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

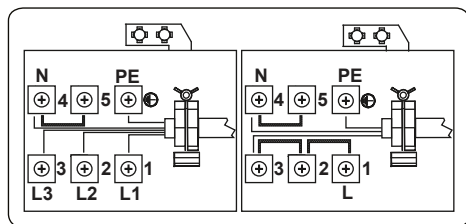
**⚠ AVERTISSEMENT :** Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

**⚠ AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.**

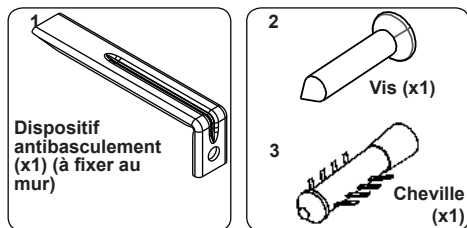
- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de

l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.

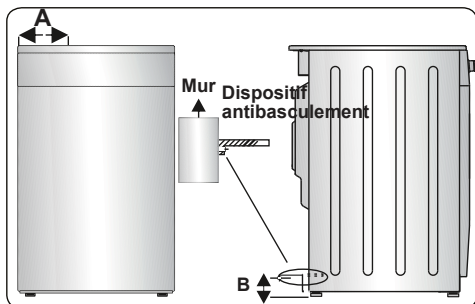
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation de 220-240 V~.380-415 3N~. Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil.
- Ce sectionneur à fusibles doit être facilement accessible une fois l'appareil installé.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



### 2.3. KIT ANTIBASCULEMENT



Le sac de documentation contient un kit antibasculement. Fixer le dispositif antibasculement (1) sur le mur à l'aide de la vis (2) et de la cheville (3), conformément aux dimensions de l'illustration et du tableau ci-dessous. Régler la hauteur du dispositif antibasculement pour l'aligner sur la rainure de la cuisinière, puis serrer la vis (2). Pousser l'appareil vers le mur en s'assurant que le dispositif antibasculement est inséré dans la rainure à l'arrière de l'appareil.



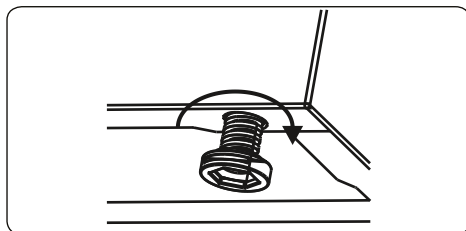
| Dimensions du produit (largeur X profondeur X hauteur) (cm) | A (mm) | B (mm) |
|---|--------|--------|
| 60 x 60 x 90 (four à double cavité)                         | 297,5  | 52     |
| 50 x 60 x 90 (four à double cavité)                         | 247,5  | 52     |
| 90 x 60 x 85  | 430    | 107    |
| 60 x 60 x 90  | 309,5  | 112    |

|              |       |     |
|--------------|-------|-----|
| 60 x 60 x 85 | 309,5 | 64  |
| 50 x 60 x 90 | 247,5 | 112 |
| 50 x 60 x 85 | 247,5 | 64  |
| 50 x 50 x 90 | 247,5 | 112 |
| 50 x 50 x 85 | 247,5 | 64  |


### 2.4. RÉGLAGE DES PIEDS

Votre produit repose sur des pieds réglables. Pour un fonctionnement en toute sécurité, il est important de vérifier le bon équilibre de l'appareil. Vérifier que l'appareil est de niveau avant de commencer à cuisiner. Pour remonter votre appareil, tourner les pieds dans le sens anti-horaire. Pour redescendre votre appareil, tourner les pieds dans le sens horaire.

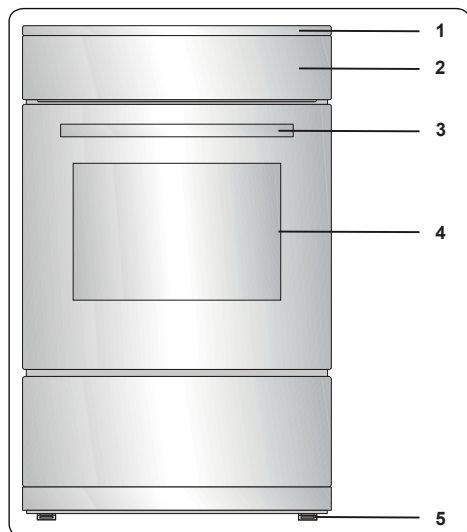
Il est possible d'augmenter la hauteur de l'appareil d'un maximum de 30 mm en réglant les pieds. Le poids de l'appareil est important et nous recommandons de manipuler l'appareil au minimum à deux personnes. Ne jamais tirer l'appareil.



### 3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

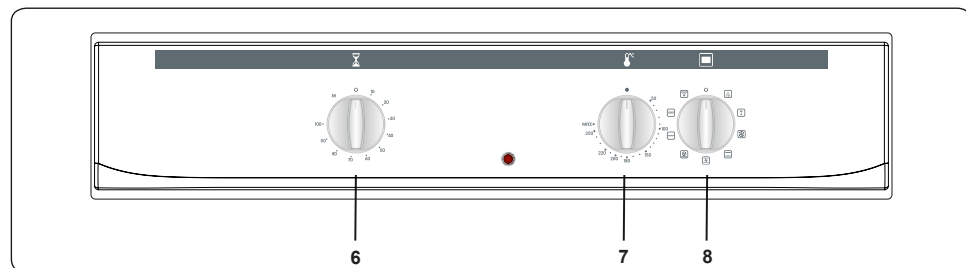
 **Important** : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

#### Liste des composants



1. Plan de cuisson
2. Bandeau de commande
3. Poignée de la porte du four
4. Porte du four
5. Pieds réglables

#### Bandeau de commande



6. Minuteur
7. Manette thermostat du four
8. Manette de fonction

## 4. UTILISATION DE L'APPAREIL


### 4.1. COMMANDES DES PLAQUES DE CUISSON

#### Zone d'induction


Les informations fournies dans le tableau suivant ne sont fournies qu'à titre d'indication.

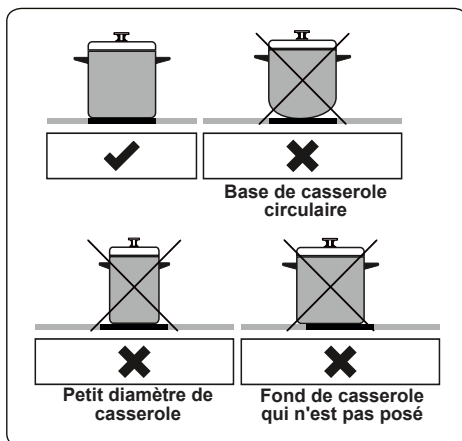
| Réglages | Utilisez pour                                   |
|----------|---|
| 0        | Foyer à l'arrêt                                 |
| 1-3      | Réchauffage léger                               |
| 4-5      | Léger frémissement, réchauffement lent          |
| 6-7      | Réchauffage et frémissement                     |
| 8        | Bouillonnement, cuisson à la poêle et grillades |
| 9        | Température maximum                             |
| P        | Fonction Booster                                |

#### Batterie de cuisine

- Utilisez des ustensiles de cuisine épais, plats et de bonne qualité à fond lisse en acier, en acier émaillé, en fonte ou en acier inoxydable. La qualité et la composition des ustensiles de cuisine ont un effet direct sur les performances de cuisson.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à fond concave ou convexe. Les ustensiles en aluminium et en acier inoxydable à fond non ferromagnétique, en verre, en cuivre, en laiton, en céramique ou en porcelaine ne conviennent pas au chauffage par induction.
- Pour vérifier si un ustensile de cuisine convient à la cuisson à induction, vous pouvez placer un aimant sur sa base. Si l'aimant colle, l'ustensile convient généralement ou vous pouvez mettre un peu d'eau dans l'ustensile sur une zone de cuisson réglée au niveau maximum. L'eau devrait commencer à chauffer après quelques secondes.
- Lors de l'utilisation de certaines poêles, il est possible d'entendre de petits bruits durant la cuisson. Cela est dû à la conception des poêles et n'affecte en rien les performances ou la sécurité des plaques.
- Pour obtenir les meilleures performances de cuisson, la casserole doit être placée au centre de la zone de cuisson.
- Le symbole  clignote lorsque le niveau de puissance est sélectionné dans l'affichage de la zone de cuisson si une casserole inappropriée est présente ou si aucune casserole n'est placée sur la zone de cuisson. La zone de cuisson s'éteint automatiquement après

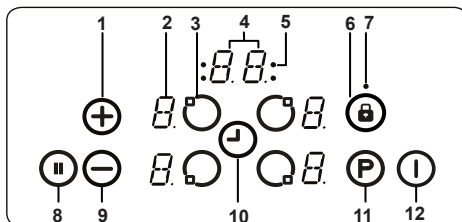
2 minutes.

- Si une casserole appropriée est placée sur la zone de cuisson, le symbole  disparaît et la cuisson se poursuit au niveau de puissance sélectionné.
- Pour obtenir le meilleur transfert d'énergie, le diamètre de la base de l'ustensile doit correspondre à celui de la zone de cuisson.
- Le diamètre minimum de l'ustensile doit être de 120 mm pour les foyers de 160 mm, 140 mm pour les foyers de 210 mm et 160 mm pour les foyers de 290 mm.



L'appareil fonctionne via des touches tactiles, dont les fonctions sont confirmées par des afficheurs et signaux audibles.

#### Unité de contrôle tactile



- Augmentation du réglage de température / de la minuterie
- Afficheur du foyer
- Sélection du foyer
- Afficheur de la minuterie
- Indicateurs de zone de cuisson de la fonction de minuterie
- Verrouillage des touches
- Symbole de verrouillage des touches

## 8 - Pause intelligente

9 - Diminution du réglage de température / de la minuterie

10 - Fonction minuterie

11 - Booster


12- Marche/arrêt

Utilisez les zones de cuisson à induction avec des articles de cuisine appropriés.


Une fois la tension secteur appliquée, tous les afficheurs s'allument brièvement. Lorsque cette période est écoulée, les plaques sont en mode de veille et prêtes à fonctionner.

La plaque de cuisson est contrôlée en appuyant sur le bouton approprié. Chaque pression de bouton est suivie d'un signal sonore.

### Mise en marche de l'appareil

Allumez la plaque en appuyant sur la touche Marche/Arrêt. . Tous les afficheurs de foyer indiquent « 0 » et les points en bas à droite clignotent. (Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée dans les 20 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.)



### Mise à l'arrêt de l'appareil

Vous pouvez éteindre la plaque à tout moment en appuyant sur .




La touche Marche/Arrêt  a toujours priorité en mode d'arrêt.

### Mise en marche des zones de cuisson

Appuyez sur le bouton de sélection de foyer correspondant à la zone que vous souhaitez utiliser. Un point statique apparaîtra sur l'afficheur du foyer sélectionné et les points clignotants de tous les autres afficheurs de foyer ne s'allumeront plus.


Sélectionnez le réglage de température en utilisant la touche d'augmentation  ou de diminution  du réglage de température. Le foyer est dès à présent prêt à être utilisé. Pour accélérer l'ébullition de l'eau, sélectionnez le niveau de puissance désiré puis appuyez sur la touche **P** pour activer la fonction Booster.

### Mise à l'arrêt des zones de cuisson

Sélectionnez le foyer que vous souhaitez éteindre en appuyant sur la touche de sélection de foyer correspondante. En utilisant la touche , diminuez la température sur 0. (Si vous appuyez simultanément sur les touches  et , la température passe aussi à 0).

Si la zone de cuisson est chaude, **H** s'affichera à la place de 0.

### Mise à l'arrêt de toutes les zones de cuisson

Pour éteindre toutes les zones de cuisson en même temps, appuyez sur la touche . En mode veille, un **H** apparaîtra sur toutes les

zones de cuisson chaudes.

### Indicateur de chaleur résiduelle

L'indicateur de chaleur résiduelle indique que la zone de vitrocéramique a une température dangereuse au toucher.


Une fois la zone de cuisson éteinte, l'afficheur correspondant indique "**H**" jusqu'à ce que la température de la zone de cuisson ne soit plus dangereuse.


### Pause intelligente / Stop&Go

Lorsque la pause intelligente (fonction Stop&Go) est activée, elle réduit la puissance de tous les foyers allumés.

Si vous désactivez alors la pause intelligente, les foyers retourneront automatiquement au niveau de température précédent.

Si la pause intelligente n'est pas désactivée, les plaques s'éteignent après 30 minutes.

Appuyez sur  pour activer la pause intelligente. La puissance du ou des foyer(s) activé(s) passera au niveau 1 et "**H**" apparaîtra sur tous les afficheurs.




Appuyez sur  à nouveau pour désactiver la pause intelligente. "**H**" disparaîtra et les foyers fonctionneront désormais au niveau précédemment réglé.

### Fonction d'arrêt de sécurité

Une zone de cuisson s'éteint automatiquement si le niveau de cuisson n'a pas été modifié pendant une durée spécifiée. Un changement dans le réglage de la chaleur de la zone de cuisson remettra la durée à sa valeur initiale. Cette valeur initiale dépend du niveau de température sélectionné, comme indiqué ci-dessous.

| Réglage de température | Arrêt de sécurité après |
|------------------------|-------------------------|
| 1-2                    | 6 heure                 |
| 3-4                    | 5 heure                 |
| 5                      | 4 heure                 |
| 6-9                    | 1,5 heure               |

### Sécurité enfant

Une fois les plaques de l'appareil sous tension, la fonction Sécurité enfant peut être activée. Pour activer la sécurité enfant, appuyez simultanément sur la touche de réglage d'augmentation de la chaleur  et sur la touche de réglage de diminution de la chaleur , puis appuyez à nouveau sur la touche de réglage d'augmentation de la chaleur . "**L**" signifiant verrouillé ("locked") apparaît dans tous les afficheurs de foyer et les contrôles ne peuvent pas être modifiés. (Si une zone de cuisson est chaude, "**L**" et "**H**" s'affichent

en alternance.)

La plaque restera verrouillée jusqu'à ce qu'elle soit déverrouillée, même si l'appareil a été éteint et rallumé.

Pour désactiver la Sécurité enfant, allumez d'abord la plaque. Appuyez simultanément sur la touche de réglage d'augmentation de la chaleur (+) et sur la touche de réglage de diminution de la chaleur (-), puis appuyez à nouveau sur la touche de réglage de diminution de la chaleur (-). "L" ne s'affichera plus et la plaque sera éteinte.

### Verrouillage des touches

La fonction de verrouillage des touches est utilisée pour régler le "mode sans échec" sur l'appareil pendant le fonctionnement. Il ne sera pas possible d'effectuer des réglages en appuyant sur les touches (par exemple les réglages de chaleur). Il n'est possible que de mettre l'appareil à l'arrêt.

La fonction de verrouillage devient active si la touche de verrouillage des touches (Ⓜ) est enfoncée pendant au moins 2 secondes. Cette opération déclenche un bruit de buzzer. Après une opération réussie, le voyant de verrouillage des touches clignote et le foyer est verrouillé.

### Fonction minuterie

La fonction de minuterie dispose des deux versions suivantes.

#### Minuterie de rappel (1 - 99 min)

La minuterie de rappel peut être utilisée lorsque les zones de cuisson sont à l'arrêt. L'afficheur de la minuterie affiche "00" avec un point clignotant.

Appuyez sur (+) pour augmenter la durée ou (-) pour la diminuer. La plage de réglages est de 0 à 99 minutes. Si aucun changement au temps affiché n'est détecté sous 10 secondes, la minuterie de rappel sera réglée et le point clignotant disparaîtra. Une fois la minuterie réglée, le compte à rebours commence.

Lorsque la minuterie atteint zéro, un signal sonore se déclenche et l'afficheur de la minuterie clignote. Le signal sonore s'arrête automatiquement après 2 minutes et/ou en appuyant sur une touche quelconque.

La minuterie de rappel peut être modifiée ou désactivée à tout moment à l'aide du bouton de réglage de la minuterie (⌚) et/ou du bouton de réduction de la minuterie (⏪). Éteindre la plaque en appuyant sur la touche (⏻) à tout moment éteint aussi la minuterie de rappel.

#### Minuterie de cuisson (1 - 99 min)

Lorsque la plaque est allumée, une minuterie indépendante peut être programmée pour chaque zone de cuisson.

Sélectionnez une zone de cuisson, puis sélectionnez le réglage de la température et activez la touche de réglage de la minuterie (⌚) du foyer correspondant. La minuterie peut être program-

mée pour éteindre une zone de cuisson. Quatre LED sont disposées autour de la minuterie pour indiquer la zone de cuisson pour laquelle la minuterie a été réglée.

10 secondes après la dernière opération, l'afficheur de la minuterie passe à la minuterie se terminant la première (lorsqu'une minuterie pour plus d'une zone de cuisson doit être programmée)

Lorsque la minuterie s'est écoulée, un signal sonore se déclenche, l'afficheur de la minuterie indique "00" de manière statique et la LED de la minuterie de cuisson assignée clignote. La zone de cuisson programmée s'éteint et "H" s'affiche si la zone de cuisson est chaude.

Le signal sonore et la LED de minuterie clignotante s'arrêtent automatiquement après 2 minutes et/ou en appuyant sur une touche quelconque.

### Buzzer

Lorsque la plaque est allumée, les activités suivantes seront indiquées par un son de buzzer.

- L'activation normale des touches sera accompagnée d'un bref signal sonore.
- L'opération continue des touches pendant une longue période (plus de 10 secondes) est accompagnée d'un signal sonore long et intermittent.

### Fonction Booster

Pour utiliser cette fonction, sélectionnez une zone de cuisson, réglez le niveau de cuisson souhaité, puis appuyez sur la touche P (Booster).

La fonction Booster ne peut être activée que si elle peut s'appliquer à la zone de cuisson sélectionnée. Si la fonction Booster est active, un P s'affiche sur l'afficheur correspondant.

Activer le booster peut faire dépasser la puissance maximale, ce qui déclenche le système de gestion de limitation de la puissance.

La réduction de puissance nécessaire est indiquée par la zone de cuisson correspondante qui clignote. Le clignotement sera actif pendant 3 secondes pour permettre d'autres adaptations des paramètres avant la réduction de puissance.



### Fonction de gestion de l'alimentation

Lorsque le produit est mis sous tension pour la première fois, la valeur limite de l'ampérage est de 0. Elle reste à 0 jusqu'à ce qu'une nouvelle valeur soit définie.

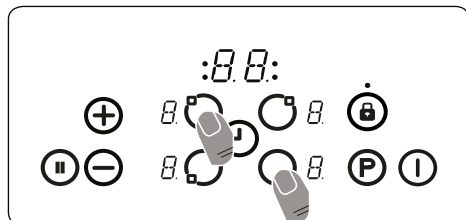
Lorsque vous essayez d'exécuter le programme sans définir la nouvelle valeur, l'écran affiche l'erreur E0.

La valeur limite du courant peut être sélectionnée dans la minute qui suit la mise sous tension du produit.

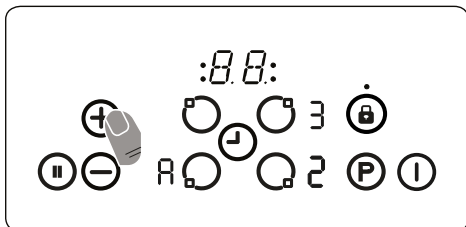
## Processus de réglage de la valeur limite actuelle :



Si vous maintenez les touches  et  enfoncées simultanément, la dernière limite d'ampérage réglée s'affiche à l'écran.

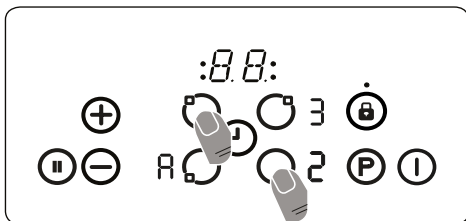
**IMPORTANT :** Pour régler la valeur d'ampérage sélectionnée, appuyez sur les touches de chauffage pendant un moment.



Le passage d'une valeur limite de courant à l'autre se fait à l'aide des touches  et .



Lorsque la valeur limite souhaitée est atteinte, si les touches des deuxième  et quatrième  foyers sont maintenues enfoncées simultanément, la limite d'ampérage est définie et le produit se met en veille.



Lors de chaque démarrage du produit, la valeur limite réglée s'affiche à l'écran.

2 limites de puissance différentes sont disponibles (16 A, 32 A)

| Limite de puissance | Taille de câble requise     |
|---------------------|-----------------------------|
| 16 A                | min 3 G 1,5 mm <sup>2</sup> |







32 A

min 3 G 4 mm<sup>2</sup>

**IMPORTANT :** Si vous souhaitez sélectionner une limite de puissance supérieure au réglage par défaut, votre réseau électrique (câble, prise, fusible, etc.) doit être vérifié et modifié si nécessaire par un technicien qualifié conformément aux réglementations locales.

### Codes d'erreur

En cas d'erreur, le code d'erreur sera indiqué sur les afficheurs du foyer.

|           |  |
|-----------|--|
| <b>E0</b> | La fonction de limitation de l'ampérage doit être sélectionnée au moment où le produit est mis sous tension. Sinon, l'erreur E0 apparaît. En même temps, cette fonction doit être sélectionnée sur l'écran et la carte mère. S'il y a une erreur dans le logiciel d'une carte, le produit affichera une erreur. Le client ne peut pas intervenir sur cette erreur. Il faut faire appel à un service agréé.   |
| <b>E1</b> | Le ventilateur de refroidissement est désactivé. Appelez un agent de service agréé.  |
| <b>E2</b> | Cette erreur apparaît lorsque le radiateur devient trop chaud. Dans ce cas, il faut laisser refroidir le radiateur. Il pourra fonctionner à nouveau uniquement après le refroidissement.   |
| <b>E3</b> | La tension d'alimentation diffère des valeurs nominales. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur  , attendez que "H" disparaisse de toutes les zones, allumez la plaque de cuisson avec  et continuez à l'utiliser. Si le problème persiste, appelez un agent de service agréé.   |
| <b>E4</b> | La fréquence d'alimentation diffère des valeurs nominales. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur  , attendez que "H" disparaisse pour toutes les zones, allumez la plaque de cuisson avec  et continuez à l'utiliser. Si le même message d'erreur s'affiche à nouveau, débranchez la fiche de l'appareil et branchez-la à nouveau. Allumez la table de cuisson avec  et continuez à l'utiliser. Si le problème persiste, appelez un agent de service agréé. |
| <b>E5</b> | La température interne de la table de cuisson est trop élevée, éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche  et laissez les foyers refroidir.   |
| <b>E6</b> | Erreur de communication entre la commande tactile et le foyer. Appelez un agent de service agréé.  |
| <b>E7</b> | Le capteur de température de la bobine est désactivé. Appelez un agent de service agréé.   |
| <b>E8</b> | Le capteur de température du refroidisseur est désactivé. Appelez un agent de service agréé.   |
| <b>EA</b> | Erreur de saturation de la grosse bobine. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt, allumez-la en appuyant sur la touche Marche/Arrêt et continuez de l'utiliser. Si le problème persiste, appelez un agent de service agréé.   |

|       |  |
|-------|--|
| EC    | Erreur de tension d'alimentation. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt, allumez-la en appuyant sur la touche Marche/Arrêt et continuez de l'utiliser. Si le problème persiste, appelez un agent de service agréé. |
| C1-C8 | Alerte microprocesseur. Après cet avertissement, coupez l'alimentation du produit, puis remettez-le sous tension. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.  |

### Commandes du four

#### Manette de fonction

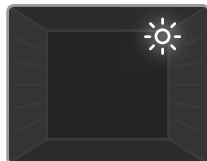
Faire tourner le bouton sur le symbole correspondant à la fonction souhaitée. Pour les détails des différentes fonctions, se reporter à « Fonctions du four ».

#### Manette thermostat du four

Une fois la fonction de cuisson sélectionnée, faire tourner ce bouton pour régler la température. Le voyant du thermostat du four s'allume dès que le thermostat fonctionne pour chauffer le four ou le maintenir à température.

#### Fonctions du four

\* Les fonctions du four peuvent différer suivant le modèle de votre produit.

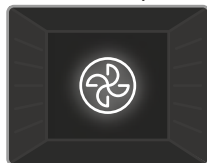


**Lampe du four :** Seule la lampe du four s'allume. Elle reste allumée pendant toute la durée de la cuisson.



**Fonction Décongélation :** Les voyants d'avertissement du four et le ventilateur se met à tourner. Pour utiliser la fonction

Décongélation, placer votre aliment congelé dans le four, sur une plaque/grille placée sur le troisième niveau en partant du bas. Il est recommandé de placer une lèche-frite sous les aliments en cours de décongélation afin de récupérer l'eau provenant de la glace fondue. Cette fonction ne cuit pas vos aliments, mais accélère simplement leur décongélation.



**Fonction Turbo :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance circulaire commence à chauffer

et le ventilateur se met à tourner. La

fonction Turbo répartit uniformément la chaleur dans le four et assure une cuisson uniforme des aliments sur tous les niveaux. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



**Fonction Convection naturelle :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure

commencent à chauffer. La fonction Chaleur statique émet une chaleur qui garantit une cuisson homogène des aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les cakes, les gratins de pâtes, les lasagnes et les pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'un seul niveau à la fois dans ce mode.



**Fonction Ventilation :**

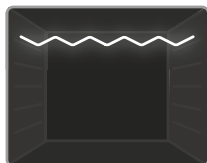
Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistances supérieure

et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient à la cuisson de pâtisseries. La cuisson s'effectue grâce aux résistances inférieure et supérieure du four et au ventilateur brassant l'air, ce qui donne un aspect légèrement « grillé » aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



**Fonction Pizza :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistance circulaire et inférieure commencent

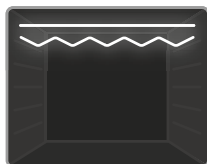
à chauffer et le ventilateur se met à tourner. La fonction Pizza convient à la cuisson uniforme d'aliments comme les pizzas sur un court laps de temps. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans le four, tandis que la résistance inférieure cuit les aliments.



**Fonction Gril :** Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et la résistance du gril commence à chauffer.

Cette fonction sert à griller et à toaster les aliments placés sur les niveaux supérieurs du four. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

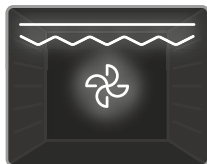
**⚠ Avertissement :** Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



**Fonction Gril express :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance du gril ainsi

que la résistance supérieure commencent à chauffer. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments plus rapidement et sur une plus grande surface (ex. : viandes). Utilisez le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**⚠ Avertissement :** Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.






**Fonction Double gril ventilé :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, le gril et les résistances

supérieures commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments épais plus rapidement et sur une plus

grande surface. Les résistances supérieures et le gril fonctionnent simultanément avec le ventilateur afin d'assurer une cuisson uniforme. Utilisez le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**⚠ Avertissement :** Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.

#### 4.2. TABLE DE CUISSON

| Fonction    | Plats              |  |  | <br>min. |
|-------------|--------------------|---|---|--|
| Statique    | Pâte feuilletée    | 2 - 3 - 4   | 170-190   | 35-45  |
|             | Gâteau             | 2 - 3 - 4   | 170-190   | 30-40  |
|             | Cookies            | 2 - 3 - 4   | 170-190   | 30-40  |
|             | Pot-au-feu         | 2   | 175-200   | 40-50  |
|             | Poulet             | 2 - 3 - 4   | 200   | 45-60  |
| Ventilateur | Pâte feuilletée    | 2 - 3 - 4   | 170-190   | 25-35  |
|             | Gâteau             | 2 - 3 - 4   | 150-170   | 25-35  |
|             | Cookies            | 2 - 3 - 4   | 150-170   | 25-35  |
|             | Pot-au-feu         | 2   | 175-200   | 40-50  |
|             | Poulet             | 2 - 3 - 4   | 200   | 45-60  |
| Turbo       | Pâte feuilletée    | 2 - 3 - 4   | 170-190   | 35-45  |
|             | Gâteau             | 2 - 3 - 4   | 150-170   | 30-40  |
|             | Cookies            | 2 - 3 - 4   | 150-170   | 25-35  |
|             | Pot-au-feu         | 2   | 175-200   | 40-50  |
| Gril        | Boulettes grillées | 5   | 200   | 10-15  |
|             | Poulet             | *   | 190   | 50-60  |
|             | Côtelettes         | 4 - 5   | 200   | 15-25  |
|             | Bifteck            | 5   | 200   | 15-25  |

\*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

### 4.3. UTILISATION DU MINUTEUR MÉCANIQUE

| Description de la fonction |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| M                          | Fonctionnement manuel      |
| 0.....100                  | Via le réglage du minuteur |

#### Fonctionnement manuel

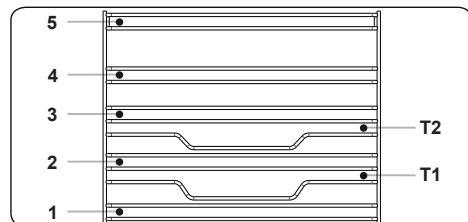
Lorsque l'on règle le bouton du minuteur sur la position « **M** », le four fonctionne en continu. Lorsque l'on règle le bouton du minuteur sur la position « **0** », le four ne fonctionne pas.

#### Via le réglage du minuteur

Régler le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton du minuteur sur une valeur comprise entre 0 et 100 minutes. Une fois le temps écoulé, le four s'éteint automatiquement et une alarme sonore retentit.

### 4.4. ACCESSOIRES LA GRILLE MÉTALLIQUE EASYFIX

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau tiède, du détergent et un chiffon doux et propre lors de la première utilisation.



- Insérez l'accessoire dans la bonne position à l'intérieur du four.
- Laissez un espace d'au moins 1 cm entre le couvercle du ventilateur et les accessoires.
- Veillez à retirer les ustensiles de cuisine et / ou les accessoires du four. Les repas chauds ou les accessoires peuvent provoquer des brûlures.
- Les accessoires peuvent se déformer avec la chaleur. Une fois refroidis, ils retrouveront leur apparence et leurs performances d'origine.
- Les plateaux et grilles métalliques peuvent être positionnés à n'importe quel niveau de 1 à 5.

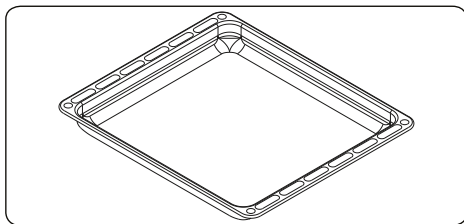
- Les rails télescopiques peuvent être positionnés aux niveaux T1, T2, 3, 4, 5.
- Le niveau 3 est recommandé pour la cuisson à un seul niveau.
- Le niveau T2 est recommandé pour la cuisson à un niveau avec les rails télescopiques.
- La grille du tournebroche doit être positionnée au niveau 3.
- Le niveau T2 est utilisé pour le positionnement de la grille du tournebroche avec rails télescopiques.

\*\*\*\*Les accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

#### Plaque creuse

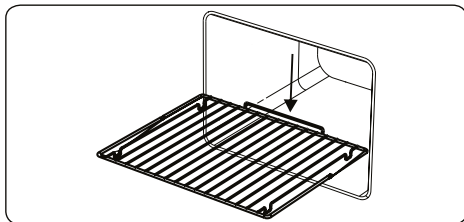
La plaque creuse sert à cuisiner des ragoûts.

Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



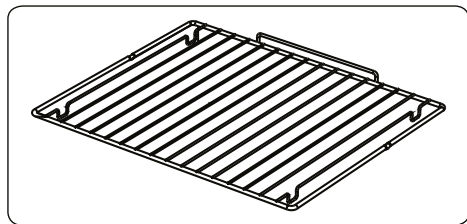
#### Grillage métallique

Le grillage métallique est utilisé lors de la grillade ou de la préparation des aliments dans d'autres récipients.

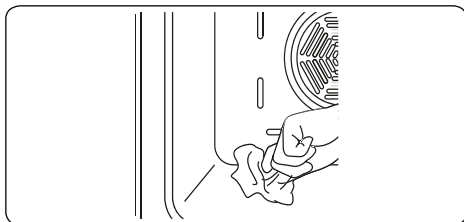


#### ⚠ AVERTISSEMENT

Placez correctement la grille dans la cavité du four et poussez-la jusqu'au bout.



nettoyage liquide pour nettoyer complètement le four.




## 5. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

### 5.1. NETTOYAGE


**⚠ AVERTISSEMENT :** Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant d'effectuer le nettoyage.

#### Instructions générales

- Vérifiez si les produits de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des nettoyants crémeux ou liquides, ne contenant pas de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de laine de fer rugueuse ou d'outils durs, car ils pourraient endommager les surfaces de la cuisinière.

 N'utilisez pas de nettoyants contenant des particules, car ils pourraient rayer la vitre, les parties émaillées et/ou peintes de votre appareil.

- Si des liquides débordent, essuyez-les immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.

 N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer toute partie de cet appareil.

#### Nettoyage de l'intérieur du four

- Il est préférable de nettoyer l'intérieur des fours émaillés lorsque le four est chaud.
- Essayez le four avec un chiffon doux trempé dans de l'eau savonneuse après chaque utilisation. Ensuite, essuyez à nouveau le four avec un chiffon humide et séchez-le.
- Vous devez peut-être utiliser occasionnellement un produit de

#### Nettoyage catalytique

Des revêtements catalytiques sont installés dans la cavité du four. Il s'agit des panneaux mats de couleur claire sur les côtés et/ou du panneau mat à l'arrière du four. Ils fonctionnent en collectant tout résidu de graisse et d'huile pendant la cuisson.

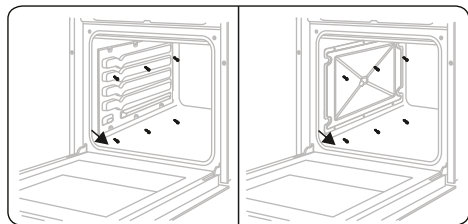
La doublure s'autonettoie en absorbant les graisses et les huiles et en les brûlant en cendres, qui peuvent ensuite être facilement retirées du fond du four avec un chiffon humide. La doublure doit être poreuse pour être efficace. La doublure peut se décolorer avec l'âge.

Si une grande quantité de graisse est renversée sur la doublure, cela peut réduire son efficacité. Pour surmonter ce problème, réglez le four à la température maximale pendant environ 20 à 30 minutes. Une fois le four refroidi, essuyez le fond du four.

Le nettoyage manuel des doublures catalytiques n'est pas recommandé. Des dommages se produiront si un tampon en laine d'acier imprégné de savon ou tout autre abrasif est utilisé. De plus, nous déconseillons l'utilisation de nettoyants aérosols sur les doublures. Les parois d'un revêtement catalytique peuvent devenir inefficaces en raison d'un excès de graisse. L'excès de graisse peut être enlevé avec un chiffon doux ou une éponge imbibée d'eau chaude, et le cycle de nettoyage peut être effectué comme décrit ci-dessus.

#### Retrait du revêtement catalytique

Pour retirer le revêtement catalytique, retirez les vis qui maintiennent chaque panneau catalytique au four.



### Nettoyer la vitre en céramique

Le verre céramique peut supporter des ustensiles lourds mais peut se briser s'il est heurté par un objet pointu.

**⚠ Avertissement :** Tables de cuisson en céramique : si la surface est fissurée, pour éviter la possibilité d'une électrocution, éteignez l'appareil et contactez le service d'entretien.

- Utilisez une crème ou un nettoyant liquide pour nettoyer la vitre vitrocéramique. Ensuite, rincez et séchez soigneusement le verre avec un chiffon sec.

**⚠** N'utilisez pas de produits de nettoyage destinés à l'acier, car ils pourraient endommager le verre.

- Si des substances à bas point de fusion sont utilisées dans la base ou sur les revêtements, elles peuvent endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Si du plastique, du papier d'aluminium, du sucre ou des aliments sucrés tombent sur la table de cuisson en vitrocéramique alors qu'elle est chaude, retirez-les aussi rapidement et de façon aussi sûre que possible. Si ces substances fondent, elles peuvent endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Lorsque vous cuisinez des plats très sucrés, comme de la confiture, appliquez au préalable une couche d'un agent protecteur adapté si cela est possible.
- La poussière sur la surface doit être essuyée avec un chiffon humide.
- Tout changement de couleur du verre céramique n'affectera pas la structure ou la durabilité de la céramique, et n'est pas dû à un changement dans le matériau.

Les changements de couleur du verre céramique peuvent être dus à un certain nombre de facteurs :

1. Les aliments renversés n'ont pas été essuyés à la surface.
2. L'utilisation de plats incorrects sur la table de cuisson érodera la surface.
3. Utilisation de produits de nettoyage inadaptés.

### Nettoyage des pièces en verre

- Nettoyez régulièrement les parties vitrées de votre appareil.
- Utilisez un nettoyeur pour vitres pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des pièces en verre. Ensuite, rincez et séchez-les soigneusement avec un chiffon sec.

### Nettoyage des pièces émaillées

- Nettoyez régulièrement les parties émaillées de votre appareil.
- Essuyez les parties émaillées avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse. Ensuite, essuyez-les à nouveau avec un chiffon humide et séchez-les.

**⚠** Ne nettoyez pas les parties émaillées encore chaudes suite à la cuisson.

**⚠** Ne laissez pas trop longtemps tout dépôt de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou tomate sur l'émail.

### Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez régulièrement les pièces en acier inoxydable de votre appareil.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable avec un chiffon doux imbibé d'eau uniquement. Ensuite, séchez-les soigneusement avec un chiffon sec.

**⚠** Ne nettoyez pas les pièces en acier inoxydable quand elles sont encore chaudes suite à la cuisson.

**⚠** Ne laissez pas trop longtemps tout dépôt de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou tomate sur l'acier inoxydable.

### Nettoyage des surfaces peintes (le cas échéant)

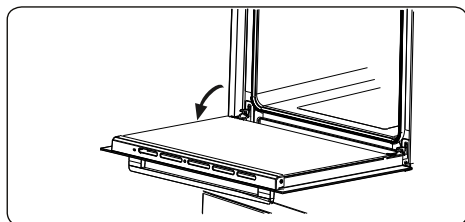
- Les taches de tomate, concentré de tomate, ketchup, citron, dérivés d'huile, lait, aliments sucrés, boissons sucrées et café doivent être essuyées immédiatement avec un chiffon trempé dans de l'eau tiède. Si ces taches ne sont pas essuyées et séchées sur les surfaces sur lesquelles elles se trouvent,

ne les frottez PAS avec des objets durs (objets pointus, fils à récurer en acier et en plastique, éponge à vaisselle endommageant la surface) ou des produits de nettoyage contenant des niveaux élevés d'alcool, des détachants, des dégraissants ou des produits chimiques de surface abrasifs. Sinon, de la corrosion peut se produire sur les surfaces peintes en poudre, et des taches peuvent apparaître. Le fabricant ne sera pas tenu responsable des dommages causés par l'utilisation de produits ou de méthodes de nettoyage inappropriés.

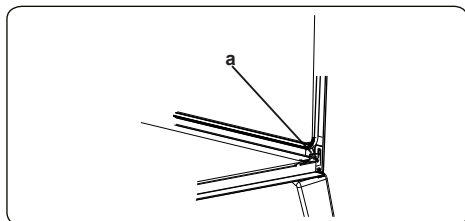
### Démontage de la porte du four

Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

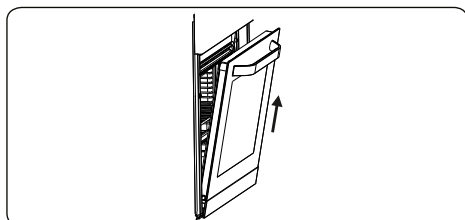
1. Ouvrez la porte du four.



2. Ouvrez le support de selle (a) (  l'aide d'un tournevis) jusqu'à la butée.

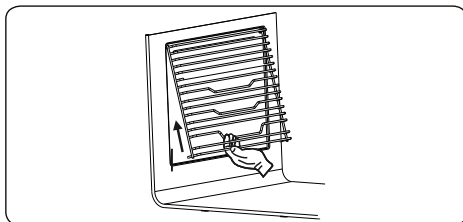


3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la position presque entièrement close et démontez-la en la tirant vers vous.



### Retrait du plateau métallique

Pour retirer le plateau métallique ; Tirez le plateau métallique tel qu'illustré dans la figure. Une fois libéré des attaches, (a), veuillez le soulever.



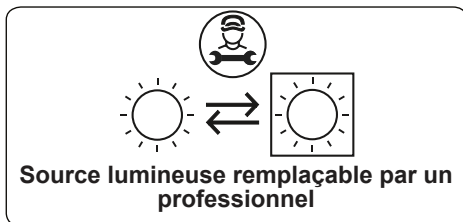
### 5.2. ENTRETIEN

**AVERTISSEMENT** : L'entretien de cet appareil doit être confié aux personnes agr ees ou à un technicien qualifié.

#### Remplacement de la lampe du four

**AVERTISSEMENT** : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Retirez la lentille en verre, puis démontez l'ampoule.
- Insérez la nouvelle ampoule (résistant à 300  C) pour remplacer celle que vous avez retirée (230 V, 15 - 25 Watt, Type E14).
- Remplacez la lentille en verre. Votre four est désormais prêt à fonctionner.
- Le produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- La source lumineuse ne peut pas être remplacée par l'utilisateur final. Un service après-vente est nécessaire.
- La source d'éclairage incluse ne peut pas être utilisée dans d'autres applications.



Source lumineuse remplaçable par un professionnel



Le design de la lampe la destine exclusivement à une utilisation dans les appareils de cuisson à domicile. Elle ne convient pas pour l'éclairage de pièce.

## 6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

### 6.1. DÉPANNAGE



Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

| Problème   | Cause possible  | Solution  |
|--|---|---|
| L'affichage de commande de la table de cuisson est éteint.<br>La table de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées.                              | Il n'y a pas d'alimentation électrique.   | Vérifier le fusible se rapportant à l'appareil dans le boîtier de fusibles.<br>Vérifier que l'alimentation électrique n'est pas coupée en essayant d'allumer d'autres appareils électroniques.  |
| La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation et la lettre « F » clignote sur chaque affichage.  | Les commandes sont humides ou un objet est posé dessus.   | Sécher les commandes ou retirer l'objet.  |
| La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation.   | L'une des zones de cuisson est restée allumée pendant trop longtemps.   | Pour pouvoir la réutiliser, rallumer la zone de cuisson.  |
| Les commandes de la table de cuisson ne fonctionnent pas et la LED de sécurité enfant est allumée.   | La sécurité enfant est activée.   | Désactiver la sécurité enfant.  |
| Les casseroles font du bruit pendant la cuisson ou la table de cuisson émet des cliquetis pendant la cuisson.  | Cela est normal avec des ustensiles pour induction. Le bruit est causé par le transfert d'énergie entre la table de cuisson et l'ustensile. | Cela est normal. Ni la table de cuisson ni les ustensiles ne courent de risque.   |
| Le symbole « U » s'allume sur l'affichage d'une zone de cuisson.   | Aucune casserole/poêle n'est posée sur la zone de cuisson ou la casserole/poêle est inadaptée.  | Utiliser une casserole/poêle adaptée.   |
| Le niveau de puissance 9 ou « P » baisse automatiquement si l'on sélectionne simultanément le niveau de puissance 9 ou « P » sur deux zones de cuisson du même côté. | Les deux zones ont atteint leur niveau de puissance maximal.  | L'utilisation des deux zones sur le niveau de puissance « P » ou 9 dépasse le niveau de puissance maximal autorisé pour les deux zones.   |
| Le four ne s'allume pas.   | L'alimentation électrique est coupée.   | Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.  |
| Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas.  | Le réglage de la température du four est incorrect.<br>La porte du four est laissée ouverte.  | Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.   |
| La cuisson est inégale dans le four.   | Les plaques/grilles sont mal positionnées.  | Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés.<br>Ne pas ouvrir fréquemment la porte sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson. |
| L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.  | L'ampoule ne fonctionne pas.<br>L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.   | Remplacer l'ampoule conformément aux instructions.<br>Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.  |

|  |                                      |  |
|--|--------------------------------------|--|
| Le ventilateur du four (si présent) est bruyant. | Les plaques/grilles du four vibrent. | Vérifier que le four est à niveau.<br>Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four. |
|--|--------------------------------------|--|

## 6.2. TRANSPORT

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

## 7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

### 7.1. FICHE ÉNERGIE

|   |           |                         |
|---|-----------|-------------------------|
| Marque  |           | <b><i>TECHNICAL</i></b> |
| Modèle  |           | CIT66                   |
| Type de four  |           | ÉLECTRIQUE              |
| Masse de l'appareil   | kg        | 40,1                    |
| Indice d'efficacité énergétique - conventionnel             |           | 103,6                   |
| Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée        |           | 95,3                    |
| Classe énergétique  |           | A                       |
| Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle    | kWh/cycle | 0,87                    |
| Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée | kWh/cycle | 0,80                    |
| Nombre de cavités   |           | 1                       |
| Source de chaleur   |           | ÉLECTRIQUE              |
| Volume  | l         | 69                      |
| Ce four est conforme à la norme EN 60350-1                  |           |                         |
| Conseils en matière d'économie d'énergie                    |           |                         |
| Four  |           |                         |
| - Cuisinez les repas simultanément, si possible.            |           |                         |
| - Réduisez le temps de préchauffage.                        |           |                         |
| - Ne prolongez pas le temps de cuisson.                     |           |                         |
| - N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.  |           |                         |
| - N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.         |           |                         |

|  |       |                         |
|--|-------|-------------------------|
| Marque   |       | <b><i>TECHNICAL</i></b> |
| Modèle   |       | CIT66                   |
| Type de plaque de cuisson  |       | Électrique              |
| Nombre de zones de cuisson   |       | 4                       |
| Technologie de chauffage - zone de cuisson 1   |       | Induction               |
| Taille - zone de cuisson 1   | cm    | Ø 16,0                  |
| Consommation énergétique - zone de cuisson 1   | Wh/kg | 182,0                   |
| Technologie de chauffage - zone de cuisson 2   |       | Induction               |
| Taille - zone de cuisson 2   | cm    | Ø 16,0                  |
| Consommation énergétique - zone de cuisson 2   | Wh/kg | 182,0                   |
| Technologie de chauffage - zone de cuisson 3   |       | Induction               |
| Taille - zone de cuisson 3   | cm    | Ø21,0                   |
| Consommation énergétique - zone de cuisson 3   | Wh/kg | 182,0                   |
| Technologie de chauffage - zone de cuisson 4   |       | Induction               |
| Taille - zone de cuisson 4   | cm    | Ø21,0                   |
| Consommation énergétique - zone de cuisson 4   | Wh/kg | 182,0                   |
| Consommation énergétique de la plaque de cuisson   | Wh/kg | 182,0                   |
| Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 60350-2   |       |                         |
| <p>Conseils en matière d'économie d'énergie</p> <p>Table de cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.</li> <li>- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.</li> <li>- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.</li> <li>- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.</li> <li>- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.</li> </ul> |       |                         |



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**VESTEL FRANCE**  
17 rue de la couture  
94563 Rungis Cedex

**52526191**