

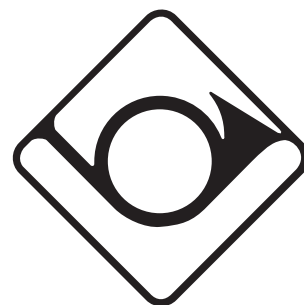
GUIDE D'UTILISATION

CUISINIÈRES À DESSUS INDUCTION

À FOUR MULTIFONCTIONS PYROLYSE

DCI 195-E-

De Dietrich



Vous venez d'acquérir une cuisinière De Dietrich. Nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez. Nous avons rassemblé dans votre nouvel outil de cuisson notre savoir faire technologique afin de répondre au mieux à vos attentes : par exemple, la gestion électronique des temps de cuisson et des températures (selon modèles) qui garantit fiabilité et précision et, par conséquent, de meilleurs résultats culinaires.

Nous avons privilégié le confort. La surface vitrocéramique est facile à entretenir et particulièrement résistante. Ses foyers sont rapides et puissants et seront votre meilleur allié pour toutes vos réussites culinaires. De plus, l'émail pyrolytique présent sur les modèles est la garantie d'une plus grande simplicité de nettoyage et d'une meilleure résistance de votre cuisinière. Les dimensions de cette cuisinière vous permettent de l'incorporer entre deux meubles.

Ce guide d'utilisation est le vôtre. Si toutefois des questions restaient en suspens, n'hésitez pas à nous contacter.

POUR L'UTILISATEUR

- Comment se présente votre cuisinière p. 3
- Principe de l'induction p. 3
- Comment utiliser les foyers de votre table . . . p. 3
- Choix de la casserolierie- sécurités induction . . p. 4
- Le détail de votre afficheur p. 5
- Comment mettre à l'heure p. 5
- Faire une cuisson immédiate p. 6
- Faire une cuisson programmée p. 6
- Comment fonctionne le nettoyage : faire une pyrolyse immédiate p. 8
- Comment fonctionne le nettoyage : faire une pyrolyse différée p. 8
- Fonctionnement du four p. 8
- Modes de cuisson du four p. 9
- La casserolierie p. 10
- Nettoyage du dessus induction p. 10
- Nettoyage du four p. 11
- Entretien général p. 11
- Interventions réalisables par l'utilisateur p. 11
- Guide de cuisson de votre dessus induction . . p. 12
- Guide de cuisson de votre four p. 13
- Conseils et astuces de cuisson p. 14

POUR L'INSTALLATEUR

- Conditions règlementaires d'installation p. 15
- Raccordement électrique p. 15
- Anomalies de fonctionnement p. 16
- Quelques conseils et astuces p. 16



A lire

Ces cuisinières ont été conçues pour être utilisées par des particuliers dans un lieu d'habitation.

Veillez consulter cette notice et le guide d'utilisation joint avant d'installer et d'utiliser votre cuisinière.

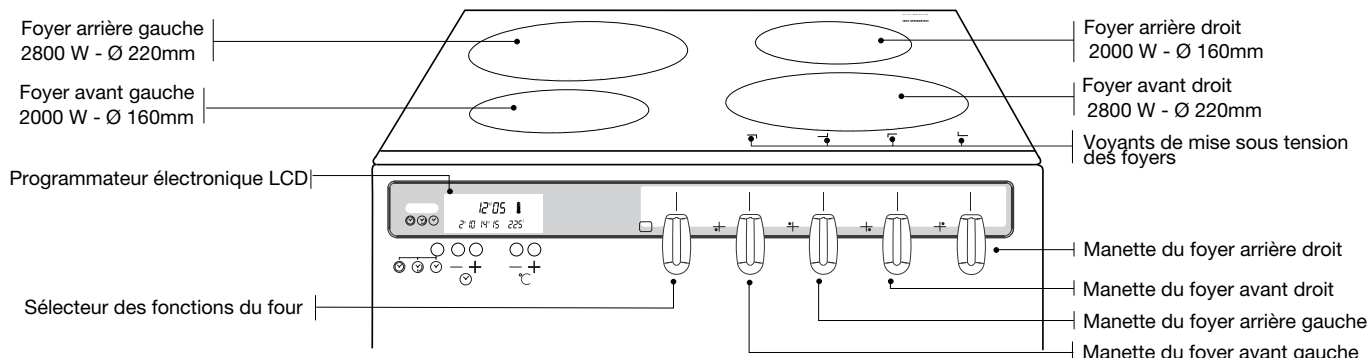
Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.

Ces cuisinières sont destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires.

Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance

Ces produits ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

Comment se présente votre cuisinière



Principe de l'induction

● Nous vous félicitons d'avoir choisi une cuisinière à dessus induction qui révolutionne la cuisson. Avec votre table la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments étant produite directement à l'intérieur du récipient, **le verre vitrocéramique ne chauffe pratiquement pas** car il reçoit **JUSTE** la chaleur du récipient posé dessus.

Comparé aux plaques de cuisson classiques, votre dessus induction est :

PLUS ECONOMIQUE : le retrait d'un récipient arrête immédiatement la zone de chauffe

PLUS RAPIDE : puissance de 2800 w disponible immédiatement sur la zone de chauffe

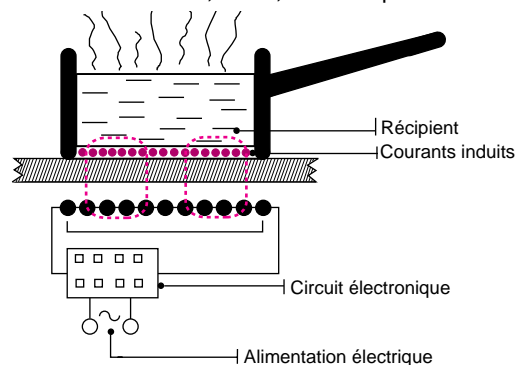
PLUS PRECIS : la table réagit immédiatement à vos commandes

PLUS SUR : température du dessus verre peu élevée.

● Principe

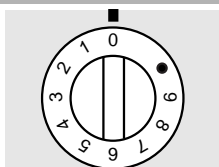
Les courants, dits "d'induction", chauffent instantanément le récipient* qui cède sa chaleur aux aliments qu'il contient.

*Récipient en acier émaillé, fonte, inox adapté à l'induction.



Comment utiliser les foyers de votre table

Les commandes de puissance sont affectées à chaque foyer. Elles permettent 10 allures de chauffe ; "zéro" (0) est la position arrêt ; "dix" (10) la position donnant la puissance la plus élevée.



Lorsque vous utilisez l'un des foyers induction, si vous retirez votre casserole, au bout d'un certain temps le voyant se met à clignoter rapidement et le foyer cesse de chauffer. Pour reprendre la cuisson, il faut **impérativement remettre la manette correspondante sur la position zéro, puis, après avoir replacé la casserole sur le foyer, sélectionner la puissance de chauffe désirée.**

METTRE EN MARCHÉ

Repérez la manette correspondant au foyer que vous allez utiliser.

REGLER LA PUISSANCE

Vous pouvez à tout moment de votre cuisson modifier le réglage de la puissance de chauffe.

Vous pouvez ajuster la puissance déjà sélectionnée en tournant la manette **vers la droite pour + fort** ou **vers la gauche pour - moins fort.**

Vous pouvez réduire la puissance de la position maximale 10 à la position minimale 1.

REMARQUES :

Si un afficheur de puissance clignote :

- il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
- le récipient posé sur la zone est inadapté à la cuisson par induction (voir "Choix de la casseroles").
- le récipient est trop décentré par rapport à la zone de cuisson.

UTILISATION SIMULTANÉE DE 2 ZONES

Les deux zones d'un même côté de la table (gauche ou droit) disposent d'une puissance totale de 2800W, répartie automatiquement entre l'avant et l'arrière. Ainsi, l'utilisation en puissance maximale de l'une des deux zones entraîne une auto limitation de l'autre.

CAS PARTICULIER :

Pour revenir à la puissance 10 sur la zone de cuisson arrière, quand la zone de cuisson avant est mise sur une puissance 9 ou 10 :

- 1- mettez la manette de la zone avant sur une position comprise entre 0 et 8.
- 2- mettez la manette de la zone arrière sur la position 9 puis ramenez-la sur 10.

Choix de la casserolierie - Sécurité induction

QUELS SONT LES RÉCIPIENTS LES MIEUX ADAPTÉS ?

Vous possédez sans doute déjà des récipients adaptés.

- **RÉCIPIENTS EN ACIER ÉMAILLÉ AVEC OU SANS ANTI-ADHÉRENT** : cocotte, friteuse, poêle, grille-viande...
- **RÉCIPIENTS EN FONTE** : pour ne pas rayer la vitrocéramique de votre table, évitez de le faire glisser sur la table ou choisissez un récipient avec un fond émaillé.
- **RÉCIPIENTS EN INOX ADAPTÉS À L'INDUCTION** : la plupart des récipients inox conviennent à la cuisson par induction (casseroles, faitout, poêle, friteuse).
- **RÉCIPIENTS EN ALUMINIUM À FOND SPÉCIAL** : vous choisirez des articles à fond épais, qui assurent une cuisson plus homogène (la chaleur y est mieux répartie).

QUELS SONT LES MATÉRIAUX INCOMPATIBLES ?

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

LE TEST «RÉCIPIENT»

Grâce à sa technologie de pointe, votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

Posez votre récipient sur une zone de chauffe par exemple en puissance 4, **si le voyant reste fixe** votre récipient est **compatible**, s'il **clignote** votre récipient n'est **pas utilisable** pour la cuisson à induction.

Même les récipients dont le fond n'est pas parfaitement plan peuvent convenir ; à condition cependant que celui-ci ne soit pas trop déformé.

SECURITE "ELECTRONIQUE"

Si la température des circuits électroniques devient excessive, une sécurité diminue automatiquement la puissance délivrée par la table.

SECURITE "CASSEROLE VIDE"

Chaque zone de chauffe est équipée d'une sécurité qui détecte en permanence la température de la zone de chauffe. Ainsi, plus de risque de surchauffe dû à des casseroles vides.

PRECAUTIONS D'UTILISATION

- Quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse, préchauffez-le sur la position 6 ou sur la position 7, un court instant. N'utilisez jamais la position 9 ou 10. Vous risquez d'endommager vos récipients.
- Ne chauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater (cette précaution est d'ailleurs valable pour tous les autres modes de cuisson).
- Il est recommandé de ne pas déposer ustensiles de cuisson en métal, couverts, couteaux et objets métalliques divers sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.
- **La table ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.**

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium, ou ne placez jamais directement sur la table à induction des produits emballés avec de l'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

A l'attention des porteurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs :

Le fonctionnement de la table est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur. Votre table de cuisson à induction répond ainsi, parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE). Elle est conçue pour ne pas gêner le fonctionnement des autres appareils électriques dans la mesure où ceux-ci respectent cette même réglementation.

Votre table à induction génère des champs magnétiques dans son très proche environnement.

Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu en conformité avec la réglementation qui le concerne. A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit. En ce qui concerne la conformité du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.

Important :

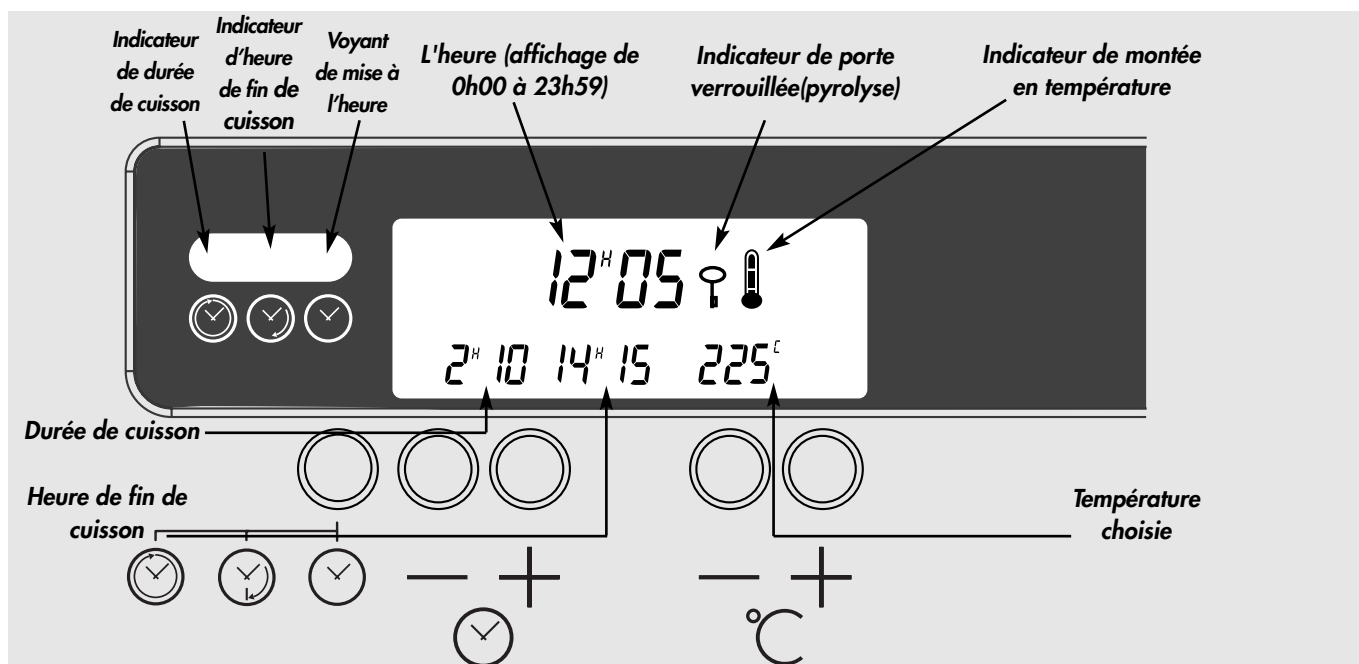
■ ***En cours d'utilisation de la table à induction, ne posez pas d'objets magnétisables sur le dessus verre (ex : cartes de crédit, cassettes...).***

■ ***A l'attention des porteurs d'implants actifs (stimulateurs cardiaques, pompes à insuline...):***

Votre table à induction génère un champ électromagnétique dans son très proche environnement. En conséquence, nous vous recommandons de prendre contact avec le fabricant de votre implant actif afin d'identifier les éventuelles incompatibilités.



Pour l'utilisateur

1. Le détail de votre afficheur



A la première mise sous tension, l'afficheur clignote à 12h00, le réglage de l'heure est possible par l'appui sur les touches "DURÉES" + ou -.

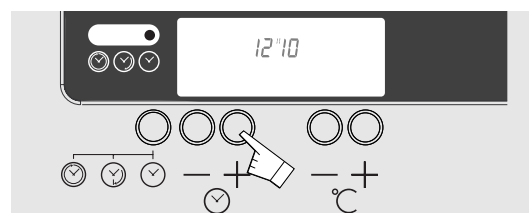
2. Comment mettre à l'heure ?



Appuyez 3 fois sur la touche  jusqu'à allumer le voyant de mise à l'heure .

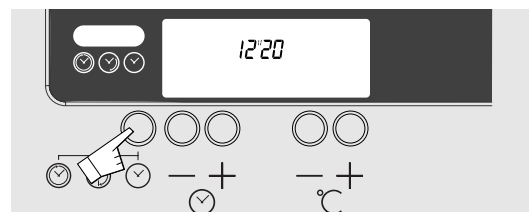
L'affichage de l'heure clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible.



Pour le réglage, appuyez sur la touche .



Après avoir réglé l'heure de votre choix, appuyer sur la touche  . Le voyant de mise à l'heure  s'éteint. Seul le "H" continue de clignoter.



Nota : ● Pendant la mise à l'heure, le four ne peut pas chauffer.

Pour l'utilisateur

3. Faire une cuisson immédiate

Le programmateur ne doit afficher que l'heure ; celle-ci ne doit pas clignoter.

Choisissez le mode de cuisson

Tournez le sélecteur de fonctions du four sur la position de votre choix.

- Exemple : position  "CONVECTION NATURELLE"

Ajustez la température de cuisson



Pour chaque mode de cuisson choisi, le four vous propose la température la plus couramment utilisée.

Il est possible de modifier cette température par appui sur la touche




(selon votre recette).

A chaque appui sur la touche **+** ou **-**, il y a modification de la température de réglage de 5°C.

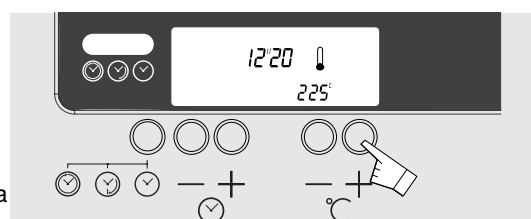
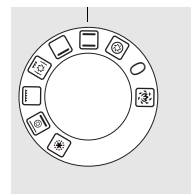
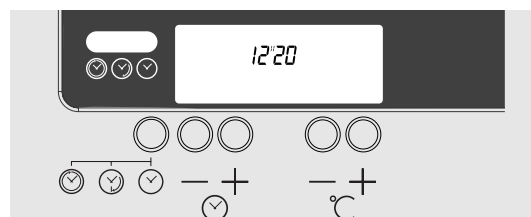
- Exemple : en position "CONVECTION NATURELLE", la température la plus utilisée est 225°C.

Après ces actions, le four chauffe :

- Ces états de l'indicateur de montée en température signalent la progression de la température à l'intérieur du four.
- 3 bips vous indiqueront que la température de réglage est atteinte .

Nota : TOUTES LES CUISSONS SE FONT PORTE FERMEE


Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.

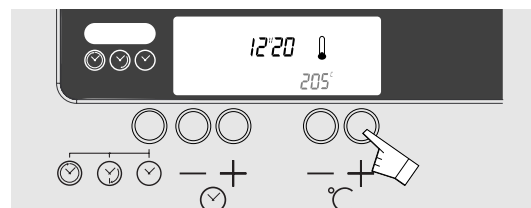
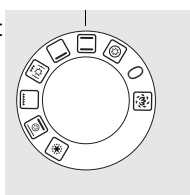


4. Faire une cuisson programmée


4.1 Faire une cuisson pendant une durée définie

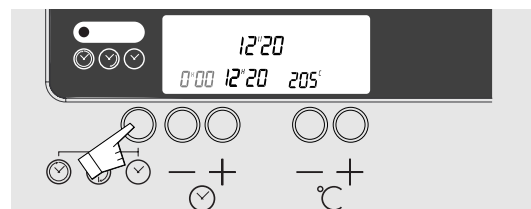
Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajustez la température.


- Dans cet exemple : position  "CONVECTION NATURELLE", température 205°C





Appuyez une fois sur la touche   . L'indicateur de durée de cuisson  s'allume.

La durée de cuisson clignote à 0H00 pour indiquer que le réglage est alors possible. Au premier appui sur la touche , le clignotement s'arrête.



Appuyez sur les touches  pour régler le temps souhaité.

- Exemple : 25 minutes de cuisson

Le décompte de la durée se fait immédiatement après le relâchement des touches . L'indicateur de durée de cuisson  s'éteint 15 secondes après la dernière action.



Pour l'utilisateur

L'heure de fin de cuisson (Heure de départ + Durée de cuisson) s'affiche automatiquement.

- Dans cet exemple : fin de cuisson à 12h45.

Après ces actions, le four chauffe :


- Le thermomètre commence à se remplir.

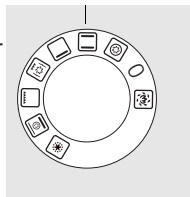
En fin de cuisson, une série de bips sonores est émise durant 3 minutes. L'arrêt des bips se fait en positionnant le sélecteur de cuisson sur 0 "arrêt".

- Nota**
- Il est possible de modifier à tout moment la durée de cuisson en effectuant l'opération décrite au début du paragraphe.
 - Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir la durée de vie des composants du four.

4.2 Faire une cuisson pendant une durée définie et avec une heure de fin de cuisson déterminée

Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajustez la température.


- Dans cet exemple : position  "CONVECTION NATURELLE", température 205°C.




Appuyez une fois sur la touche . L'indicateur de durée de cuisson  s'allume.

La durée de cuisson clignote à 0H00. Au premier appui sur la touche


- , le clignotement s'arrête.

Appuyez sur les touches  pour régler le temps souhaité.

- Exemple : 25 minutes de cuisson

Le décompte de la durée se fait immédiatement après le relâchement des touches .

Appuyez une deuxième fois sur la touche . L'indicateur de fin de cuisson  s'allume.

Ajustez l'heure de fin de cuisson souhaitée en appuyant sur les touches .

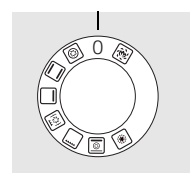
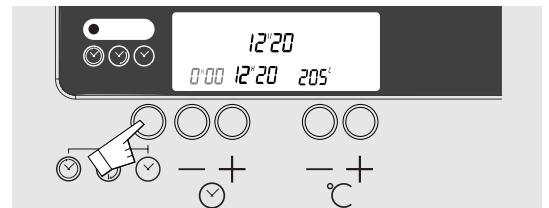
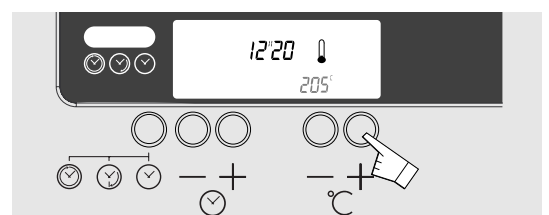
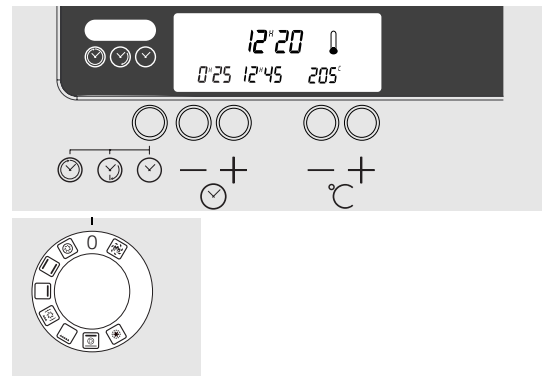
- Exemple : fin de cuisson souhaitée à 13h00.

L'indicateur de fin de cuisson  s'éteint 15 secondes après la dernière opération.

Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h00.

Quand votre cuisson est terminée, remettre le sélecteur de cuisson sur 0 "arrêt".

- Nota**
- Après un cycle de cuisson, il est normal que la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps. Pour réduire le temps, il est possible de laisser la porte ouverte quelques minutes.




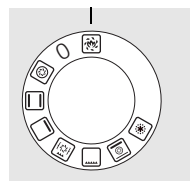
Pour l'utilisateur

Comment fonctionne le nettoyage : faire une pyrolyse immédiate

Pour bénéficier de la quantité de chaleur déjà emmagasinée dans le four, et économiser de l'énergie électrique :

- Débutez une pyrolyse après une cuisson,
- Ou procédez à une cuisson à la fin d'une pyrolyse.

Pour réaliser une pyrolyse, le programmateur ne doit afficher que l'heure et celle-ci ne doit pas clignoter. Il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson sur la position  "Pyrolyse".




La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (cette durée n'est pas modifiable).

Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'à environ 275°C. L'afficheur vous indique l'heure à laquelle votre four sera à nouveau disponible.

Le **P** vous indique que vous êtes en cycle de pyrolyse.

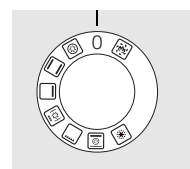
Le verrouillage de la porte n'est effectif qu'à une température d'environ 280°C, soit environ 20 minutes après le départ du cycle.

Une clef  apparaît alors dans l'afficheur et vous indique que la porte est verrouillée.

En fin de cycle de pyrolyse, votre four est à nouveau disponible lorsque le refroidissement atteint environ 275°C. La clef reste affichée, mais il est possible d'ouvrir la porte.




Vous pouvez faire disparaître la clé en positionnant le sélecteur de cuisson sur la position **0** "Arrêt".



Comment fonctionne le nettoyage : faire une pyrolyse différée

Le cycle de pyrolyse sera encore plus économique s'il est programmé aux "heures creuses" éventuellement prévu au contrat EDF.

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe **1- FAIRE UNE PYROLYSE**

IMMEDIATE, puis appuyez sur les touches  pour modifier l'heure de fin du cycle de pyrolyse.

- Dans cet exemple : 4h00 est l'heure de fin de pyrolyse choisie.



Fonctionnement du four

PREMIERE UTILISATION :

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, laissez-le chauffer à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position maxi. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée à la première chauffe du four.

RECOMMANDATIONS :

- Assurez-vous que votre porte de four est bien fermée ; ceci afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement

sa fonction.

- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et du rôtissage et endommagerait l'émail.

- En fonctionnement, ne laissez pas la porte du four ouverte plus de 3 minutes afin d'éviter une température trop élevée des manettes .

- La porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloignez les jeunes enfants.

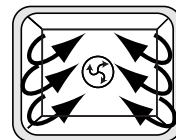
Pour l'utilisateur

Modes de cuisson du four



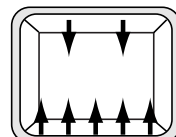
CHALEUR TOURNANTE

- La température peut être réglée entre 35°C et 235°C avec une présélection automatique à 180°C.
- Le fonctionnement de la résistance située au fond du four permet avec l'hélice de brassage d'air de cuire plusieurs plats en même temps sur 1, 2 ou 3 niveaux sans risque de mélange d'odeurs (pizza, petits gâteaux, tarte + poisson, etc...).
- Vous pouvez cuire, en cocotte fermée, des aliments en sauce préalablement rissolés sur les foyers de cuisson (coq au vin, civet, matelote...) ou des légumes braisés (endives, fenouil, laitue...).



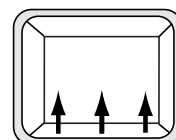
CONVECTION NATURELLE

- La température peut être réglée entre 70°C et 275°C avec une présélection automatique à 225°C.
- La cuisson s'effectue par le dessous et le dessus sans apport d'air pulsé.
- Vous y cuirez parfaitement au bain-marie dans le plat lèchefrite, les oeufs au lait, les flans, crème caramel, crèmes brûlées qui seront passées quelques instants sous le gril, après les avoir été saupoudrées de cassonade.
- Après un préchauffage, vous y cuirez les rôtis de viandes rouges.



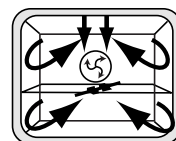
SOLE

- La température peut être réglée entre 70°C et 230°C avec une présélection automatique à 165°C.
- La cuisson s'effectue par le dessous.
- Sélection de cuisson recommandée pour brioches, cakes... Après avoir effectué un préchauffage, les pâtes détremées seront parfaitement cuites dessous.



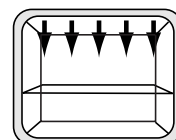
TURBO GRIL

- La température peut être réglée entre 180°C et 230°C avec une présélection automatique à 210°C.
- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur, auquel vient s'ajouter l'hélice de brassage d'air, pour assurer la bonne répartition de la chaleur.
- Vous y cuirez toutes vos volailles, à l'aide du tournebroche qui se compose d'une broche munie de 2 pics pour maintenir la pièce à rôtir, que vous devez centrer correctement et une poignée amovible à retirer avant de fermer la porte du four (suivant modèle).
- Vérifiez que la broche est bien engagée dans l'axe du moteur et repose correctement sur le berceau.
- Positionnez le plat lèchefrite au 1^{er} gradin ou sur la sole du four si la pièce à rôtir est importante.



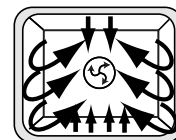
GRIL FORT

- La température peut être réglée entre 180°C et 275°C avec une présélection automatique à 275°C. Température suffisante pour griller.
- Sélection adaptée pour griller :
- Effectuez un préchauffage de 5 min. avec la grille dans le four puis posez les grillades sur celle-ci au gradin adéquat (selon épaisseur).
- Positionnez le plat lèchefrite au 1^{er} gradin. Vous pouvez y verser un verre d'eau ; cette astuce présente l'avantage de réduire les fumées et les odeurs, particulièrement lors des cuissons de grillades, de saucisses...
- Idéal pour les toasts, le pain.



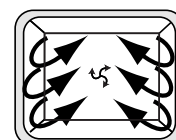
CUISSON COMBINÉE

- La température peut être réglée entre 70°C et 275°C avec une présélection automatique à 275°C.
- Cette technique de cuisson associe la convection naturelle, la chaleur tournante et le gril. La majeure partie de la chaleur vient du bas, permettant de saisir parfaitement le dessous du met. La répartition de la chaleur est uniforme, le dessèchement très faible. La chaleur tournante cuit à coeur et le gril dore légèrement le dessus : idéal pour cuissons humides telles que pizzas, tartes et quiches...



DECONGELATION

- La température peut être réglée entre 35°C et 65°C avec une présélection automatique à 35°C.
 - Vous pouvez décongeler dans votre four avec apport limité de chaleur, l'hélice brassant l'air accélère les échanges de température.
 - Ce mode convient aux aliments fragiles destinés à être consommés crus (fraises, framboises...).
- Vous pouvez augmenter la température pour décongeler des aliments destinés à être cuits immédiatement après décongélation (viandes...). Procéder avec précaution pour éviter un début de cuisson en surface. Les viandes seront placées sur une grille, 2^{ème} gradin, pour ne pas être en contact avec le jus de décongélation, le plat lèchefrite multi-usages au 1^{er} gradin.
- Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire lever les pâtes à pain, à pizza, à brioche, à kougloff etc... en réglant la température à 35°.
 - Vous pouvez l'utiliser également comme chauffe-assiettes (assiettes posées sur les grilles support).



Pour l'utilisateur

La casseroleserie

GRILLE PLATE (quantité 2)

La grille plate peut être utilisée pour supporter :

- tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner,
- les grillades.

PLAT LECHEFRITE MULTI-USAGES (quantité 1)

Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné.

Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées... Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades. Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.

Évitez de mettre dans la lèchefrite des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.

Ne jamais poser ce plat directement sur la sole, sauf en position GRIL.

TOURNEBROCHE (quantité 1)

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

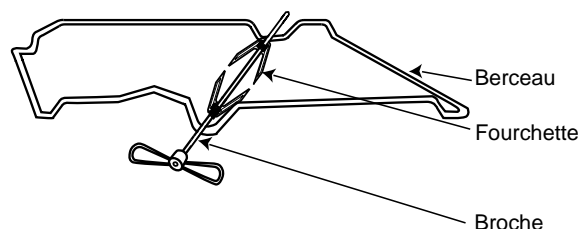
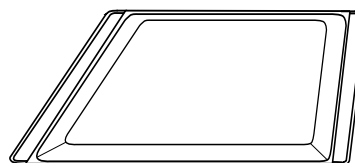
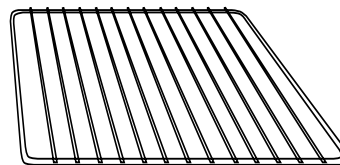
Pour l'utiliser :

- engagez le berceau de la broche au 3e gradin à partir du bas ;
- enfillez une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfillez la deuxième fourchette ; centrez et serrez en vissant les deux fourchettes ;
- placez la broche sur son berceau ;
- poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four ;
- disposez le plat lèchefrite multi-usages au gradin inférieur pour recueillir les jus de cuisson.

PLAT SORTANT SUR SYSTEME COULISSANT (quantité 1)

Equippé d'un plat à gâteaux, le système coulissant permet de sortir COMPLETEMENT le plat de l'enceinte du four de manière à pouvoir intervenir aisément en cours de cuisson.

Ce système possède une sécurité anti-basculement lui permettant de supporter une charge de 5 kg uniformément répartie.



Nettoyage du dessus induction

L'entretien de votre table de cuisson est facilité si vous l'effectuez avant son refroidissement complet. Cependant, ne nettoyez jamais votre appareil pendant son fonctionnement. Mettez à zéro toutes les commandes.

DANS LE CAS OÙ UNE FÊLURE OU UNE FISSURE DEVIENDRAIT VISIBLE SUR LE DESSUS VERRE, DÉBRANCHEZ IMMÉDIATEMENT L'APPAREIL DE SON ALIMENTATION ET CONTACTEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE.

LES DÉFAUTS D'ASPECT QUI N'ENTRAÎNENT PAS UN NON FONCTIONNEMENT OU UNE INAPTITUDE À L'USAGE N'ENTRENT PAS DANS LE CADRE DE LA GARANTIE.

	COMMENT PROCÉDER ?	* PRODUITS/ACCES- SOIRES A UTILISER
NETTOYAGE DES FOYERS INDUCTION	<ul style="list-style-type: none">• Nettoyez avec de l'eau chaude, puis essuyez. Terminez éventuellement avec le côté grattoir d'une éponge, puis essuyez.• Dans le cas de taches persistantes, utilisez des produits spéciaux verre vitrocéramique cités ci-dessous.	<ul style="list-style-type: none">Éponge sanitaire.Produits spéciaux verre vitrocéramique.
* EXEMPLES DE PRODUITS SPECIAUX VERRE VITROCERAMIQUE		
Vitro-clen Jex vitrocéramique Cera Fix, WK-TOP (livré avec grattoir) Impéca, Buhler		

Nettoyage du four

FOUR A EMAIL PYROLYTIQUE

Comment fonctionne votre four pyrolytique :

Ce type de four nettoie par destruction à haute température les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements.

Les fumées dégagées sont rendues propres par leur passage sur un catalyseur. Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

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

Recommandations :

Avant la mise en route du nettoyage, qui peut être effectué à n'importe quel moment et même la nuit (si l'on veut bénéficier du tarif "heures creuses") grâce au programmateur muni de la fonction départ différé (suivant modèle), il y a lieu de prendre les précautions indispensables suivantes :

- retirez tous les accessoires de four, y compris la casserole,

- enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumée .

Nota : Effectuez une pyrolyse tous les deux mois, cela vous coûtera le prix d'un timbre-poste.

ATTENTION : Pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal et les enfants doivent être éloignés.

En ouvrant la porte, après pyrolyse, on constate sur les parois du four le dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

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

Entretien général

Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que toutes les manettes sont sur la position ARRET. De façon générale, les poudres abrasives et les éponges métalliques sont à proscrire.

CARROSSERIE

Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse, pour le dessus. Si nécessaire, après débordements, utilisez une crème à récurer du commerce, **non abrasive, pour émail**. Faites briller avec un linge sec, ou mieux avec une peau de chamois. Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides (jus de citron, vinaigre...).

SURFACES METALLIQUES POLIES

Utilisez les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.

VITRE DE PORTE DE FOUR

Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec de l'eau savonneuse.

Interventions réalisables par l'utilisateur

PIEDS REGLABLES

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

REPLACEMENT DE LA LAMPE DE FOUR

ATTENTION : DÉBRANCHEZ L'APPAREIL AVANT TOUTE INTERVENTION.

L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

● **ATTENTION !** Débranchez votre four avant toute intervention sur l'ampoule et laissez refroidir si besoin l'appareil.

● Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour

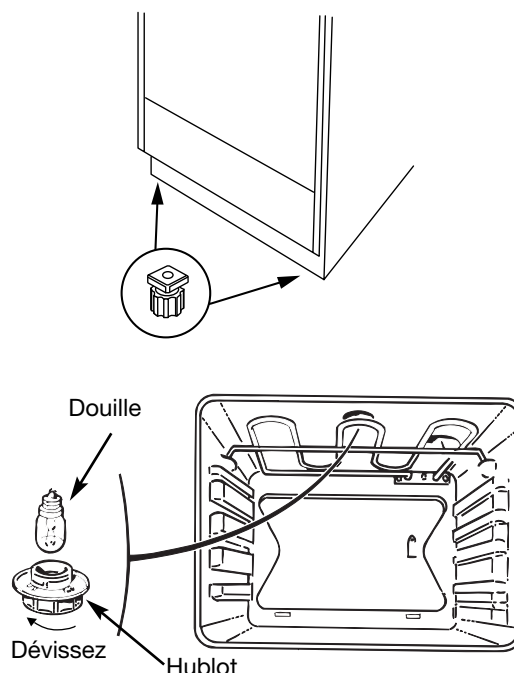
● Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

- 15 W
- 220/240 V
- 300°C
- culot E 14 à vis.

● Changez l'ampoule puis remonter le hublot et rebranchez votre four.

Remarque : pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.



Pour l'utilisateur

Guide de cuisson de votre dessus à induction




























Selon le type de cuisson, on peut avoir plusieurs modes de réglages. Exemple pour les PÂTES : ébullition de l'eau **repère 10**, introduction des pâtes et reprise de l'ébullition **repère 7**, cuisson **repère 6**.

	PREPARATIONS	SAISIR/CUIRE		CUIRE/DORER			CUIRE/MIJOTER			
		PORTER À EBULLITION		REPRISE D'EBULLITION	EBULLITION	PETITS BOUILLONS				
SOUPES	<i>BOUILLONS POTAGES EPAIS</i>	10		7				3	2	
POISSONS	<i>COURT-BOUILLON SURGELES</i>	10		7	6	5				
SAUCES	<i>EPAISSE À BASE DE FARINE AU BEURRE AVEC ŒUFS (BEARNAISE, HOLLANDAISE)</i>			7		5	4		3	2
LEGUMES	<i>ENDIVES, EPINARDS LEGUMES SECS, POMMES DE TERRE À L'EAU POMMES DE TERRE RISSOLEES POMMES DE TERRE SAUTEES DECONGELATION DE LEGUMES</i>	10 10		7 7 7	6 6 6	5 5 5		3 3		
VIANDES	<i>VIANDES PEU EPAISSES STEAKS POELES GRILLADE (GRIL FONTE)</i>		9 - 8 9 - 8		6					
FRITURE	<i>FRITES SURGELEES FRITES FRAICHES</i>	10 10								
VARIANTES	<i>AUTO-CUISEUR COMPOTES CRÊPES CREME ANGLAISE CHOCOLAT FONDU CONFITURES LAIT ŒUFS SUR LE PLAT PÂTES PETITS POTS DE BEBE (BAIN MARIE) RAGOÛTS RIZ CREOLE RIZ AU LAIT TENUE AU CHAUD</i>	10				5 (DES LE CHUCHOTEMENT)	4		3	2
					6 6 6					
		10		7	6					
				7	6	5		3		
		10			6				2	
					6				2	
										1

Pour l'utilisateur

Guide de cuisson de votre four

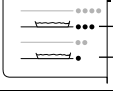
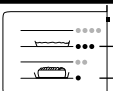
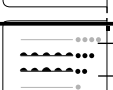
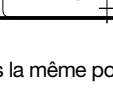
TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE.


RECETTES	SÉLECTEUR DE CUISSON	POSITION THERMOSTAT	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS	
ENTRÉES LÉGUMES PIZZA (PÂTE FINE) PIZZA (PÂTE A PAIN) QUICHE SOUFFLE LÉGUMES FARCIS GRATIN DAUPHINOIS GRATIN (LÉGUMES, PÂTES)	  	CUISSON COMBINÉE 230°C CUISSON COMBINÉE 275°C CUISSON COMBINÉE 205°C/210°C CHALEUR TOURNANTE 180°C CHALEUR TOURNANTE 180°C / 200°C CHALEUR TOURNANTE 180°C / 200°C TURBO GRIL 210°C / 220°C	 2° 2° 1° 1° 2° 2° 2° ou 3°	PLAT A GATEAUX PLAT A GATEAUX GRILLE GRILLE GRILLE GRILLE GRILLE	10 à 15 min 15 à 20 min 35 à 40 min 45 à 50 min 40 min 50 à 60 min 15 à 20 min	PRÉCHAUFFEZ LE FOUR PRÉCHAUFFEZ LE FOUR INGREDIENTS DÉJÀ CUITS	
POISSONS POISSON AU FOUR POISSON GRILLÉ	 	CHALEUR TOURNANTE 180°C / 200°C GRIL FORT 275°C	1° 3° ou 4°	GRILLE GRILLE + LECHEFRITE	35 à 45 min 15 à 20 min (selon grosseur)	PRÉCHAUFFEZ 5 min	
VIANDES COTES D'AGNEAU POULET (BROCHÉ) GIGOT RÔTI DE BOEUF RÔTI DE PORC/VEAU PINTADE/LAPIN BOEUF EN DAUBE (COQ AU VIN, ETC...)	     	GRIL FORT 275°C TURBO GRIL 210°C TURBO GRIL 190°C CONVECTION NATURELLE 230°C CHALEUR TOURNANTE 180°C CHALEUR TOURNANTE 180°C CHALEUR TOURNANTE 160°C	4° TOURNEBROCHE 1° 2° 1° 1° 1°	GRILLE + LECHEFRITE LECHEFRITE 1° GRADIN GRILLE + LECHEFRITE GRILLE GRILLE GRILLE GRILLE	8 à 15 min 25 min / 500 g 15 à 20 min / 500 g 15 min / 500 g 35 à 40 min / 500 g 25 min / 500 g 60 à 90 min	PRÉCHAUFFEZ 5 min VIANDE POSÉE SUR LA GRILLE PRÉCHAUFFEZ LE FOUR  En cocotte fermée	
PÂTISSERIES BISCUIT / GENOISE BISCUIT ROULÉ CAKE / QUATRE QUART SAVARIN / KOUGLOF BRIOCHE MERINGUES PETITS GATEAUX (PÂTE SABLEE) PÂTE A CHOUX TARTE AUX POMMES TOURTE PÂTE A TARTE non garnie - PÂTE BRISEE - PÂTE SABLEE - PÂTE FEUILLETÉE	          	CONVECTION NATURELLE 175°C CONVECTION NATURELLE 200°C SOLE OU CHAL TOURNANTE 170°C SOLE OU CHAL TOURNANTE 180°C SOLE OU CHAL TOURNANTE 165°C CHALEUR TOURNANTE 100°C CHALEUR TOURNANTE 165°C CHALEUR TOURNANTE 200°C CUISSON COMBINÉE 210°C CUISSON COMBINÉE 160°C CUISSON COMBINÉE 200°C CUISSON COMBINÉE 180°C CONVECTION NATURELLE 225°C	1° 2° 1° 1° 1° 2° 2° 2° 2° 1° 1° 1° 1° 2°	GRILLE PLAT A GATEAUX GRILLE GRILLE GRILLE PLAT A GATEAUX PLAT A GATEAUX PLAT A GATEAUX GRILLE GRILLE GRILLE GRILLE	35 à 40 min 10 à 12 min 50 à 60 min 45 à 60 min 25 à 30 min 2H20 / 2H40 15 à 20 min 40 à 45 min 35 à 40 min 50 à 60 min 18 à 20 min 15 à 20 min 10 à 15 min	PRÉCHAUFFEZ LE FOUR PRÉCHAUFFEZ LE FOUR PRÉCHAUFFEZ SI CUISSON EN  PRÉCHAUFFEZ SI CUISSON EN 	
DIVERS DÉCONGELATION : - PETITES PIÈCES DE VIANDE - VOLAILLES, GÂTEAUX - FRUITS FRAGILES - LEVÉE DES PÂTES (À PAIN, À BRIOCHE...)		DÉCONGELATION 35°C DÉCONGELATION 35°C / 45°C DÉCONGELATION 35°C DÉCONGELATION 35°C / 40°C	2° 2° 2° 1°	GRILLE GRILLE GRILLE GRILLE	18 à 20 min 15 à 20 min 10 à 15 min	PRÉCHAUFFEZ LE FOUR	
EQUIVALENCE : POSITION THERMOSTAT → °C							
Chiffre °C	1 - 2 65°C	3 - 4 100°C	5 150°C	6 180°C	7 210°C	8 230°C	MAXI 275°C

volume utile : 52 l

Cuisson sur 2 ou 3 niveaux

EXEMPLES DE CUISSONS SUR 2 OU 3 NIVEAUX

RECETTES	REPÈRE DE TEMPÉRATURE	TEMPS	GRADINS	
QUICHES	210°C	35 à 40 min	1 et 3	
TARTES AUX POMMES	210°C	30 à 40 min	1 et 3	
GRATIN DAUPHINOIS + RÔTI DE PORC	200°C	45 min 70 min	3 1	
PETITS GÂTEAUX	160°C four préchauffé	20 à 22 min	1 et 2 et 4	

- Les cuissons sur plusieurs niveaux se font sélecteur sur position  CHALEUR TOURNANTE.
- Il est possible de cuire des mets identiques ou différents cuisant à la même température. Si les plats à cuire ne demandent pas la même position de thermostat sur la moyenne des positions conseillées dans le guide de cuisson.
- Suivant le nombre de niveaux utilisés, il vous sera peut-être nécessaire de faire l'acquisition d'accessoires de casseroles supplémentaires.
- L'enfournement et le défournement ne se font pas nécessairement en même temps.
- Attention si la cuisson est programmée, le temps doit être le même pour les 2 mets.

V I A N D E S

Choisir un plat aux dimensions bien adaptées à la pièce à cuire ; trop grand : les sucs brûlent, la réalisation d'une sauce est impossible. Préférer les plats en terre à feu, les plats en verre provoquant davantage de projections grasses.

Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins 1 heure à température ambiante. Les éponger puis les rouler dans très peu d'huile (1 cuillère à café) additionnée de sel et poivre (sauf la viande de boeuf qui doit être salée en fin de cuisson, le sel ferait ressortir le sang et dessècherait la pièce). Les rôtis sont souvent entourés d'une barde qui empêche la formation d'une croûte dorée. La supprimer au maximum sur les rôtis de viandes rouges pour éviter odeurs et fumées. Sa présence reste toutefois utile pour certains morceaux qui peuvent devenir secs à la cuisson tels que la sous-noix de veau, le filet de porc.

En cours de cuisson, le boeuf et l'agneau n'ont pas besoin d'être arrosés, alors que volailles, porc, veau ne seront que meilleurs s'ils sont arrosés régulièrement avec le jus de cuisson. Ajouter quelques cuillerées d'eau chaude au fond du plat afin d'éviter la carbonisation du jus.

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

Si le rôti est long et d'un petit diamètre, le temps de cuisson conseillé pour 500 g doit être diminué.

En fin de cuisson, Il est indispensable de laisser reposer les viandes hors du four, emballées dans du papier aluminium (face brillante côté viande). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes blanches ou les volailles garderont leur moelleux.

Pour les grillades : enduire les pièces à griller d'une très fine couche d'huile ; cette pellicule de matière grasse (appliquée au pinceau) régularise la répartition de la chaleur et évite à l'aliment "d'attacher". Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas. L'utilisation de la fourchette étant déconseillée, les retourner à l'aide d'une spatule.

P O I S S O N S

Ils seront cuits au plat pour une dorade farcie par exemple, en papillotes ou au gril pour des poissons portions (sardines, rougets...) ou des darnes (saumon...).

L E G U M E S

Cuisson des tomates farcies : choisissez des tomates bien fermes. Coupez un chapeau, ôtez les graines avec une petite cuillère, salez légèrement l'intérieur et retournez les sur une grille pour qu'elles s'égouttent. Avant d'y placer la farce, déposez dans chacune d'elle une vingtaine de grains de riz cru. A la cuisson, le riz absorbera l'eau superflue.

Pour peler des poivrons : faites les griller sous le gril bien rougi en les retournant de temps en temps ; lorsque la peau se boursoufle, mettez-les à tiédir dans un sac plastique ou enveloppez-les dans du papier aluminium puis pelez-les.

Pour le gratinage d'aliments cuits (endives au jambon, pâtes au fromage...), la position gril ou gril pulsé sera parfaite.

P A T I S S E R I E S

La pâte feuilletée se fait toujours cuire sur une plaque humide non graissée : en s'évaporant, l'eau favorise le gonflement de la pâte.

Choix des moules en pâtisserie

Les moules en aluminium ou autres alliages légers sont les moins chers mais ont vite tendance à se déformer. Les moules en tôle noire absorbent bien la chaleur qui se transmet directement à la pâte assurant une bonne qualité de cuisson. Les moules recouverts de matière anti-adhésive permettent un démoulage et un nettoyage faciles, une cuisson régulière et une belle couleur de gâteaux. Le verre à feu est mauvais conducteur de la chaleur mais il permet de suivre les différents stades de la cuisson. La céramique et la porcelaine ne sont pas non plus de bons conducteurs de chaleur mais ils conviennent parfaitement aux cuissons lentes.

Astuces de démoulage : Les moules doivent être beurrés avant de recevoir la pâte ; les mettre ensuite au réfrigérateur : le beurre durcit et ne se mélangera pas à la pâte. Le papier sulfurisé beurré sert à recouvrir les parois et le fond des moules lisses ; le démoulage ne posera pas de problème. Démouler toujours le gâteau à chaud et le poser sur une grille à pâtisserie pour qu'il refroidisse.

Conseils : Une température trop élevée forme une croûte qui empêche le gâteau de monter et l'intérieur cuit mal. Ne pas ouvrir la porte du four lors des cuissons fragiles : choux, soufflés... Si vous devez ajouter de la levure chimique à une pâte, faites le toujours en fin d'opération, sinon elle perd ses propriétés. Ne la mettez pas non plus avec le sel car il dégrade les qualités de celle-ci.

Si en cours de cuisson, le four fume :

- Vérifier que vous êtes sur la position conseillée dans votre livret d'utilisation, à la bonne hauteur de gradin, à la bonne température.
- Vérifier que votre four n'est pas particulièrement sale et ne nécessite pas un nettoyage.

Pour l'installateur

Conditions réglementaires d'installation

Ces cuisinières ont été conçues pour être utilisées par des particuliers dans un bâtiment d'habitation.

En France, les textes concernant les règles d'installation sont les arrêtés du 02/08/1977 et du 24/03/1982 complétés par la norme DTU-P 45204, Norme NFC 15.100 (règles d'installation électrique basse tension).

Les échauffements produits par son fonctionnement clas-

sent cette cuisinière :

- en type X selon norme électrique EN 60.335.2.6 (incorporable).

Encastrement :

Cote de profondeur d'encastrement : 610 mm.

Vous devez impérativement respecter la cote de 30 mm entre le mur et l'appareil.

Les meubles adjacents ne doivent pas être plus hauts que la cuisinière

Raccordement électrique

ALIMENTATION

CORDON D'ALIMENTATION NON LIVRE

Les appareils sont livrés sans cordon. Le raccordement au réseau s'effectue par un câble de type H 05 RRF et une prise de courant restant accessible après l'installation de l'appareil ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Le fil de protection doit être relié aux bornes terre de l'appareil et de l'installation.

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

BRANCHEMENT

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


SECTION NOMINALE DU CÂBLE SOUPLE D'ALIMENTATION (TYPE H 05 RRF) ET CALIBRE DES FUSIBLES A UTILISER SELON VOTRE APPAREIL

BRANCHEMENT		MONOPHASE	TRIPHASE 3 ph + neutre	TRIPHASE 2 ph + neutre
Tension du réseau		230 V	400 V	400 V
Cuisinière à dessus induction	*Section du câble	3 x 6 mm ²	5 x 1,5 mm ²	4 x 2,5 mm ²
	Fusible	32 A	16 A	20 A

* En tenant compte du coefficient de simultanéité selon la norme EN 60 335.2.6.

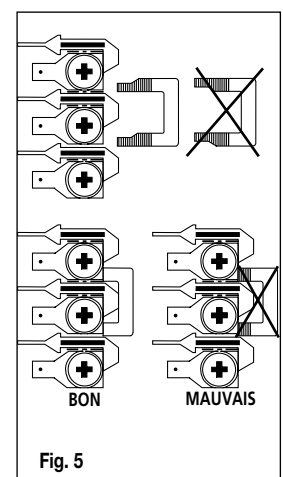
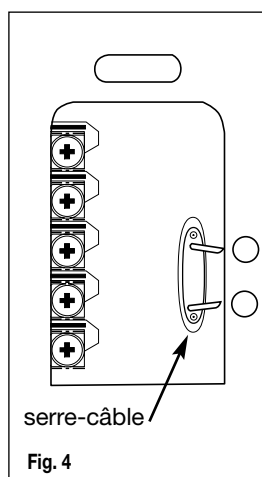
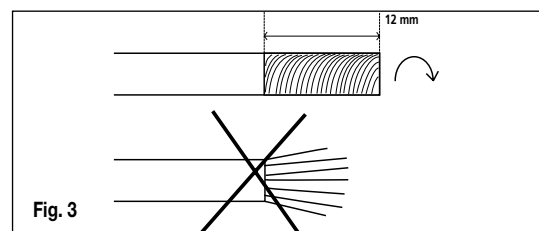
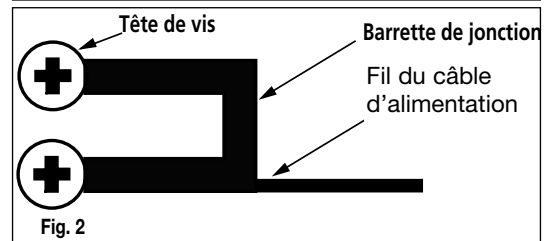
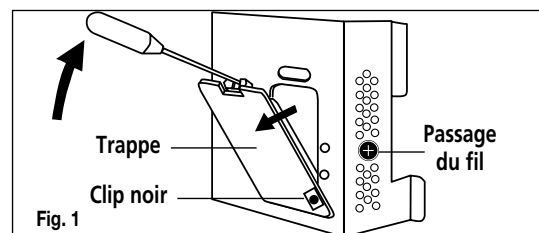
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

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

- Ouvrez la trappe en plastique située en bas à droite du capot arrière .
- Pour cela, enfoncez un tournevis entre la tôle du capot et la trappe puis faites pivoter la trappe (fig. 1).
- Retirez si nécessaire (*), les barrettes de jonction (fig. 2) en ôtant le clip noir (fig. 1).
- Dénudez chaque fil du câble d'alimentation sur 12 mm.
- Torsadez soigneusement les brins (fig. 3).
- Desserrez les vis du bornier .
- Introduire le câble d'alimentation par le côté du capot dans le serre-câble situé à droite du bornier (fig. 4). (Reportez-vous au tableau précédent pour le choix de la section du câble).
- Placez, si nécessaire (*), les barrettes de jonction schématisées à l'intérieur de la trappe (fig. 2).

(*) Certains branchements n'utilisent aucune barrette : voir schéma gravé à l'intérieur de la trappe.

- Respectez le sens de montage des barrettes et leur positionnement (fig. 5).
- Raccordez les fils du câble conformément au(x) schéma(s) gravé(s) à l'intérieur de la trappe.
- Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis.
- Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne \oplus .
- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil.
- Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.
- Remplacez les barrettes de jonction inutilisées dans la trappe. Remplacez le clip noir et refermez la trappe.



Quelques conseils et astuces

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

VOUS CONSTATEZ QUE	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
● Votre four ne chauffe pas.	- Le raccordement électrique est défectueux - Le sélecteur de température (thermostat) est en position 0.	- Vérifiez le raccordement électrique. - Positionnez votre thermostat sur la température de cuisson désirée. - Vérifiez que le minuteur ou le programmeur (suivant modèle) est sur la position manuelle (voir notice).
● Votre four fume excessivement lors des cuissons ou vous constatez un dégagement d'odeurs important.	- Températures de cuisson trop élevées. - Degré de salissures important. - Produit de nettoyage sur les parois du four.	- Baissez les températures de cuissons de votre thermostat, indiquées à titre indicatif sur le guide de cuissons. - Procédez au nettoyage de votre four en rinçant le produit de nettoyage avec de l'eau. Nota : Il est rappelé qu'il ne faut pas utiliser votre plat lèchefrite multi-usages comme plat à rôtir.
● Buées	- Plats humides ou très froids.	- Pour des cuissons très humides (ex. : tomates farcies), il est conseillé de procéder à un préchauffage à température de cuisson ; ceci afin d'éviter les condensations sur les surfaces vitrées froides.
● Fêlures sur la surface vitrocéramique	- Chûte d'objets.	- Déconnectez immédiatement l'appareil de la source d'alimentation. - N'utilisez plus la table. Avertissez votre installateur.
● Le nettoyage pyrolytique ne s'effectue pas. (Suivant modèle).		- Vérifiez le raccordement électrique. - Vérifiez que la porte est bien fermée . - Vérifiez la position du sélecteur. - N'arrêtez pas la pyro en cours.
● Il est impossible d'ouvrir la porte. (modèle pyrolytique).	- Suite à un nettoyage pyro, la température du four est encore élevée.	- Dans tous les cas votre cuisinière doit être sous tension. - Lors d'un nettoyage pyrolytique, la porte est condamnée ; on ne pourra ouvrir celle-ci que lorsque la température du four sera inférieure à 275°C.
● Votre appareil neuf fait disjoncter.	- Sur les nouvelles installations électriques, les normes ont évolué.	- Testez votre appareil en l'utilisant seul. - Vérifiez le raccordement électrique.
● Traces sur la surface vitrocéramique.	- Le produit de nettoyage n'est pas adapté.	- Voir la notice, chapitre nettoyage.
● Un afficheur de puissance clignote ou le foyer s'éteint tout seul.	- Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson. - Le récipient posé sur la zone est inadapté à la cuisson par induction. - Le récipient est trop décentré par rapport à la zone de cuisson.-	- Voir la liste de récipients jointe.
● L'ébullition se fait par intermittence ou vous constatez un problème de puissance.	- La répartition de la puissance maximale est effectuée sur les deux foyers du même côté (même générateur).	- C'est normal.

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

Service Après-Vente

IMPORTANT

- Pour bénéficier de la garantie sur votre cuisinière, n'oubliez pas de faire dater et signer votre "Certificat de Garantie", ci-dessous, par votre vendeur installateur.
- Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue.
- **PIÈCES D'ORIGINE** : demandez à votre vendeur que, lors d'une intervention d'entretien, seules des **PIÈCES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE** soient utilisées 