

# 110 Induction



La Cornue 1908

CornuFé®

[www.la-cornue.com](http://www.la-cornue.com)

## Mode d'Emploi

Instructions d'Installation et d'Entretien

U110254-02



# Table des Matières

---

<b>1. Avant de Commencer...</b>	<b>1</b>	<b>6. Dépannage</b>	<b>18</b>
Installation et Entretien	1		
Odeur de Neuf	1	<b>7. Installation</b>	<b>21</b>
Ventilation	1	A l'intention de l'Installateur	21
Sécurité Personnelle	1	Mesures et Règlements de Sécurité	21
Conseils Relatifs à l'Utilisation de la		Ventilation	21
Table de Cuisson	2	Emplacement de la Cuisinière	21
Entretien de la Cuisinière	3	Positionnement de la Cuisinière	22
<b>2. Vue d'Ensemble de la Cuisinière</b>	<b>4</b>	Déplacement de la Cuisinière	22
La Table de Cuisson	4	Installer le Conduit	23
Fours	8	Repositionnement de la Cuisinière après	
Accessoires	11	Raccordement	24
Eclairage du Four Principal	11	Mise à Niveau	24
Rangement	12	Montage Final	25
<b>3. Conseils pour la Cuisson</b>	<b>13</b>	Pour installer le Tiroir de Rangement	26
Utilisation de Votre Cuisinière à Induction	13	Vérifications Finales	26
Conseils Généraux pour la Cuisson au Four	13	<b>8. Entretien</b>	<b>27</b>
<b>4. Cuisson de la Table</b>	<b>14</b>	<b>9. Schémas de Câblage</b>	<b>33</b>
<b>5. Nettoyage de la Cuisinière</b>	<b>15</b>	Schéma de Câblage : Table de Cuisson	33
Table de Cuisson	15	Schéma de Câblage : Four	34
Panneau de Commande et Portes	16	<b>10. Fiche Technique</b>	<b>35</b>
Fours	16		
Tableau Nettoyage	17		

# 1. Avant de Commencer...

Nous vous remercions d'avoir acheté cette cuisinière. Installée et utilisée correctement, cette cuisinière vous donnera de nombreuses années de service fiable.

Il est donc important de lire la présente section avant de commencer, en particulier si vous n'avez jamais utilisé de cuisinière à induction.

**⚠ Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Toute autre utilisation n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant. En particulier, n'utilisez PAS le four pour chauffer la cuisine – non seulement cette pratique invalidera les réclamations, mais elle constituera un gaspillage d'énergie et un risque de surchauffe des boutons de commande.**

## Installation et Entretien

Son installation doit être conforme aux instructions appropriées des présentes et satisfaire à la réglementation nationale et locale en vigueur, ainsi qu'aux prescriptions des compagnies d'électricité locales.

Vérifiez que la cuisinière est raccordée à l'alimentation électrique et sous tension.

Demandez à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du commutateur de commande de la cuisinière. Notez cet emplacement à des fins de référence.

**L'affichage des commandes de la table de cuisson clignotera pendant deux secondes environ à la mise sous tension initiale – ceci est tout à fait normal.**

**Réglez l'horloge pour permettre le fonctionnement des fours – voir la section appropriée des présentes instructions.**

La cuisinière doit faire l'objet d'un entretien effectué par un technicien d'entretien qualifié, lequel doit utiliser uniquement des pièces de rechange approuvées.

Laissez toujours la cuisinière refroidir et mettez-la hors tension avant de la nettoyer ou d'effectuer une intervention d'entretien, sauf indication contraire dans les présentes instructions.

## Odeur de Neuf

Une légère odeur de neuf peut se dégager lors de la première utilisation de la cuisinière. Elle disparaîtra rapidement à l'usage.

Avant la première utilisation de l'appareil, assurez-vous qu'il ne reste aucun matériau d'emballage, puis, réglez les fours sur 200 °C et faites-les marcher pendant une heure afin d'éliminer l'odeur de neuf. Avant la première utilisation du gril, allumez-le et faites-le marcher pendant 30 minutes, avec la lèchefrite bien en place, et en laissant la porte du gril ouverte.

Veillez à ce que la pièce soit bien ventilée (voir « *Ventilation* » ci-dessous). Il est recommandé aux personnes souffrant de problèmes respiratoires ou d'allergies de quitter la pièce pendant ce temps.

## Ventilation

**⚠ ATTENTION ! L'utilisation d'un appareil de cuisson produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce contenant l'appareil. Par conséquent, veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée : laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez une hotte aspirante à évacuation extérieure. En cas d'utilisation simultanée de plusieurs brûleurs ou d'utilisation prolongée de la cuisinière, ouvrez une fenêtre ou mettez en marche une hotte aspirante.**

## Sécurité Personnelle

Si vous êtes porteur d'un stimulateur cardiaque ou d'une pompe à insuline implantable : Les fonctions de la table de cuisson sont conformes aux normes européennes en vigueur relatives à l'interférence électromagnétique. Si vous êtes porteur d'un stimulateur cardiaque ou d'une pompe à insuline implantable et êtes inquiet quant aux risques d'interférence, veuillez demander conseil à votre médecin.

**⚠ Cet appareil ne DOIT PAS être modifié.**

**⚠ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, outre par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances à l'égard de l'appareil, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions claires pour utiliser cet appareil en toute sécurité et d'en comprendre les risques. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Son nettoyage et son entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non supervisés.**

**⚠ AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles chauffent pendant leur utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être gardés à distance à moins qu'ils ne soient constamment surveillés.**

**⚠ Eloignez les objets magnétiques (cartes de crédit et de débit, disques informatiques, calculateurs, etc.) de la table de cuisson lorsque celle-ci est en marche.**

**⚠ ATTENTION : Un processus de cuisson de longue durée doit être surveillé de temps à autre. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.**

**⚠ Risque d'incendie : NE PAS stocker d'objets sur les surfaces de cuisson.**

**⚠ Pour éviter toute surchauffe, NE PAS installer la cuisinière derrière une porte décorative.**

**⚠ Les parties accessibles de la cuisinière deviennent chaudes lorsque celle-ci est en marche et resteront chaudes même après la cuisson. Pour prévenir les risques de brûlures, ne laissez pas les bébés ni les enfants s'approcher de la cuisinière et ne portez jamais de vêtements amples ou flottants lors de l'utilisation de la cuisinière.**

## Français

- ⚠ **N'UTILISEZ PAS de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la cuisinière.**

Vérifiez toujours que les commandes sont sur la position Arrêt [OFF] lorsque le four n'est pas en marche et avant de nettoyer la cuisinière.

- ⚠ **Faites attention lorsque vous touchez les zones de cuisson sur la table de cuisson.**
- ⚠ **Lorsque le four est en marche, ne laissez PAS la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire, afin de prévenir une surchauffe des boutons de commande.**
- ⚠ **Lors de l'utilisation du gril, veillez à ce que la lèchefrite soit en place et insérée à fond dans l'enceinte du gril, ceci pour prévenir le risque de surchauffe des boutons de commande.**

Veillez à ce que les matériaux combustibles, (rideaux, liquides inflammables, etc.) soient toujours suffisamment éloignés de la cuisinière.

- ⚠ **N'utilisez PAS d'aérosols à proximité de la cuisinière lorsque celle-ci est en marche.**

La cuisson d'aliments à haute teneur en eau peut produire une « bouffée de vapeur » à l'ouverture de la porte du four. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez-vous et attendez que la vapeur se soit dissipée (Fig.1-1).

Au besoin, utilisez des gants isolants secs – l'emploi de gants humides risque de causer des brûlures dues à la vapeur lors du contact avec une surface chaude. N'utilisez pas de torchon ou autre chiffon épais à la place d'un gant isolant – ils risquent de s'enflammer au contact d'une surface chaude.

- ⚠ **Ne faites jamais fonctionner la cuisinière avec les mains mouillées.**
- ⚠ **Ne pas couvrir les grilles, les panneaux internes, le toit du four ou le fond du four avec du papier aluminium.**
- ⚠ **Ne chauffez jamais des récipients alimentaires qui n'ont pas été ouverts. La pression accumulée à l'intérieur des récipients peut les faire éclater et blesser l'utilisateur.**
- ⚠ **N'utilisez pas des casseroles instables. Tournez toujours les manches des récipients de cuisson vers l'intérieur de la table de cuisson.**

Ne laissez jamais la table de cuisson en marche sans surveillance si les brûleurs sont réglés sur maximum. Le débordement des récipients peut produire de la fumée et des taches de gras qui risquent de s'enflammer. Si possible, utilisez un thermomètre à bain de friture pour prévenir une surchauffe de l'huile au-delà du point de fumée.

- ⚠ **AVERTISSEMENT !**  
**Tout processus de cuisson non surveillé sur une table de cuisson, à base de graisse ou d'huile, peut être dangereux et déclencher un incendie.**

- ⚠ **Ne laissez jamais une friteuse sans surveillance. Faites toujours chauffer l'huile lentement, en la surveillant. Les friteuses ne doivent être remplies qu'à un tiers de leur capacité. Une friteuse trop pleine peut déborder lorsqu'on y plonge des aliments. Si vous utilisez un mélange d'huile et de graisse pour la friture, mélangez-les avant de chauffer, ou pendant la fonte des graisses.**

Les aliments à frire doivent être le plus sec possible. La présence de cristaux de glace sur des aliments congelés ou d'humidité sur des aliments frais peut provoquer une ébullition et un débordement de l'huile. Surveillez attentivement pour prévenir les débordements et la surchauffe pendant la friture à haute ou moyenne température. N'essayez jamais de déplacer un récipient de cuisson contenant de l'huile chaude, en particulier une friteuse. Attendez que l'huile ait refroidi.

Lorsque le gril est en marche, ne vous servez pas de la grille d'évacuation (la grille le long de la partie arrière de la cuisinière) pour réchauffer des assiettes ou des plats, sécher des torchons ou ramollir du beurre.

- ⚠ **N'utilisez pas d'eau pour éteindre les incendies dus à la graisse et ne soulevez jamais un récipient de cuisson qui a pris feu. Eteignez la cuisinière et étouffez un récipient qui a pris feu sur une table de cuisson en le recouvrant complètement avec un couvercle de taille appropriée ou une plaque de cuisson. Si possible, utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse de type polyvalent.**

Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil.

- ⚠ **Cet appareil est lourd; prenez garde lorsque vous le déplacez.**

### Conseils Relatifs à l'Utilisation de la Table de Cuisson

- ⚠ **N'autorisez jamais qui que ce soit à grimper ou se tenir debout sur la table de cuisson.**
- ⚠ **Ne faites jamais cuire des aliments à même la table de cuisson (Fig.1.1).**
- ⚠ **Ne découpez pas des aliments sur la table de cuisson.**

Ne laissez pas des ustensiles, aliments ou produits combustibles sur la table de cuisson lorsqu'elle n'est pas en service (torchon, ou poêle contenant de l'huile, par exemple).

- ⚠ **Ne placez pas des feuilles en plastique ou aluminium ou des récipients en plastique sur la table de cuisson.**
- ⚠ **Ne laissez pas les foyers allumés s'ils ne sont pas utilisés pour la cuisson.**

Ne déposez pas d'objets lourds sur la table de cuisson. Même si la surface en vitrocéramique est très résistante, un impact violent ou la chute accidentelle d'un objet sur la surface risque de la fissurer (Fig.1.2).

**⚠** Dès l'apparition d'une fissure sur la table de cuisson, mettez immédiatement la cuisinière hors tension et faites-la réparer. (Fig.1.3)

**⚠** Attention à ne poser AUCUN objet métallique comme un couteau, une fourchette, une cuillère ou un couvercle sur la plaque chauffante car ils peuvent chauffer.

**⚠** L'appareil n'est pas censé être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de contrôle à distance séparé.

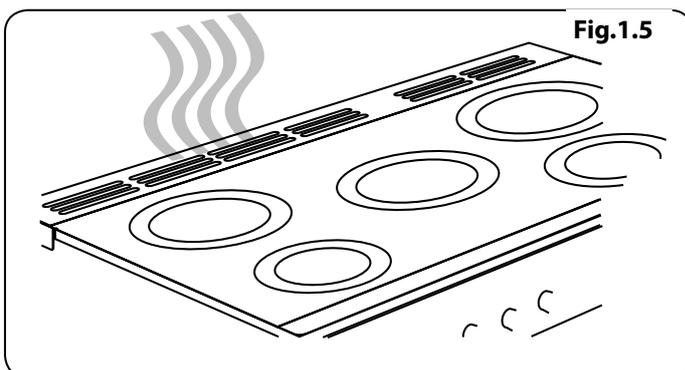
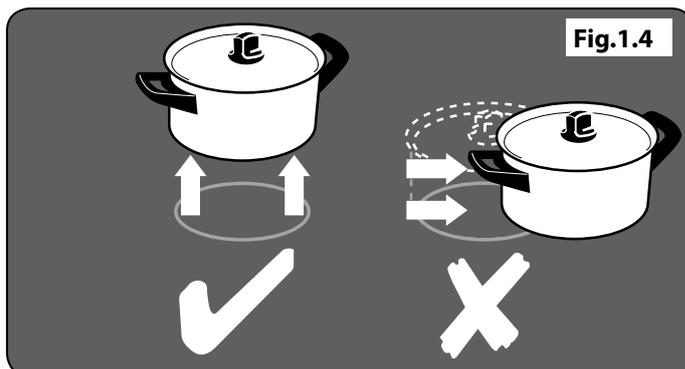
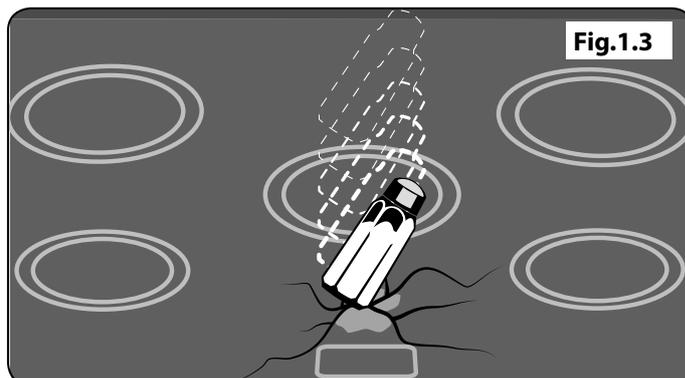
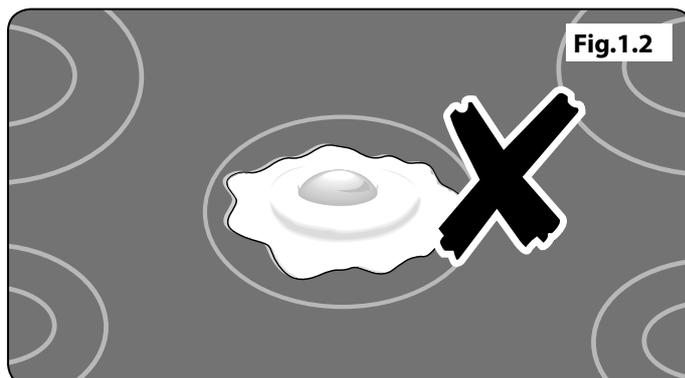
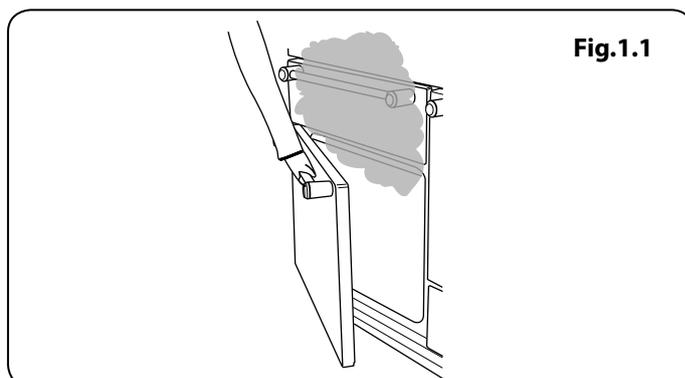
SOULEVEZ toujours les récipients pour les retirer de la table de cuisson. Ne les faites pas glisser sur la surface, car vous risquez de la marquer et de la rayer (Fig.1.4). Mettez toujours le bouton de commande sur la position arrêt [Off] avant de retirer un récipient.

**⚠** Faire attention lors du placement de couvercles chauds sur la surface de la table de cuisson. Les couvercles qui couvraient des aliments portés à ébullition ou cuisant à la vapeur peuvent « coller » à la surface vitrocéramique. Si cela se produit, NE PAS essayer de soulever le couvercle de la plaque chaude : cela risquerait d'endommager la surface de la table de cuisson.

Ne placez rien entre le fond du récipient de cuisson et la surface de cuisson (plaque d'amiante, feuille de papier aluminium ou support de wok, par exemple).

## Entretien de la Cuisinière

En raison de la condensation de vapeur pendant la cuisson, vous devrez peut-être essuyer (avec un chiffon doux) des gouttelettes d'eau présentes sur la garniture extérieure du four. Cette précaution contribuera également à prévenir les taches et la décoloration de l'extérieur du four dues aux vapeurs de cuisson (Fig.1.5).



## 2. Vue d'Ensemble de la Cuisinière

Fig.2.1

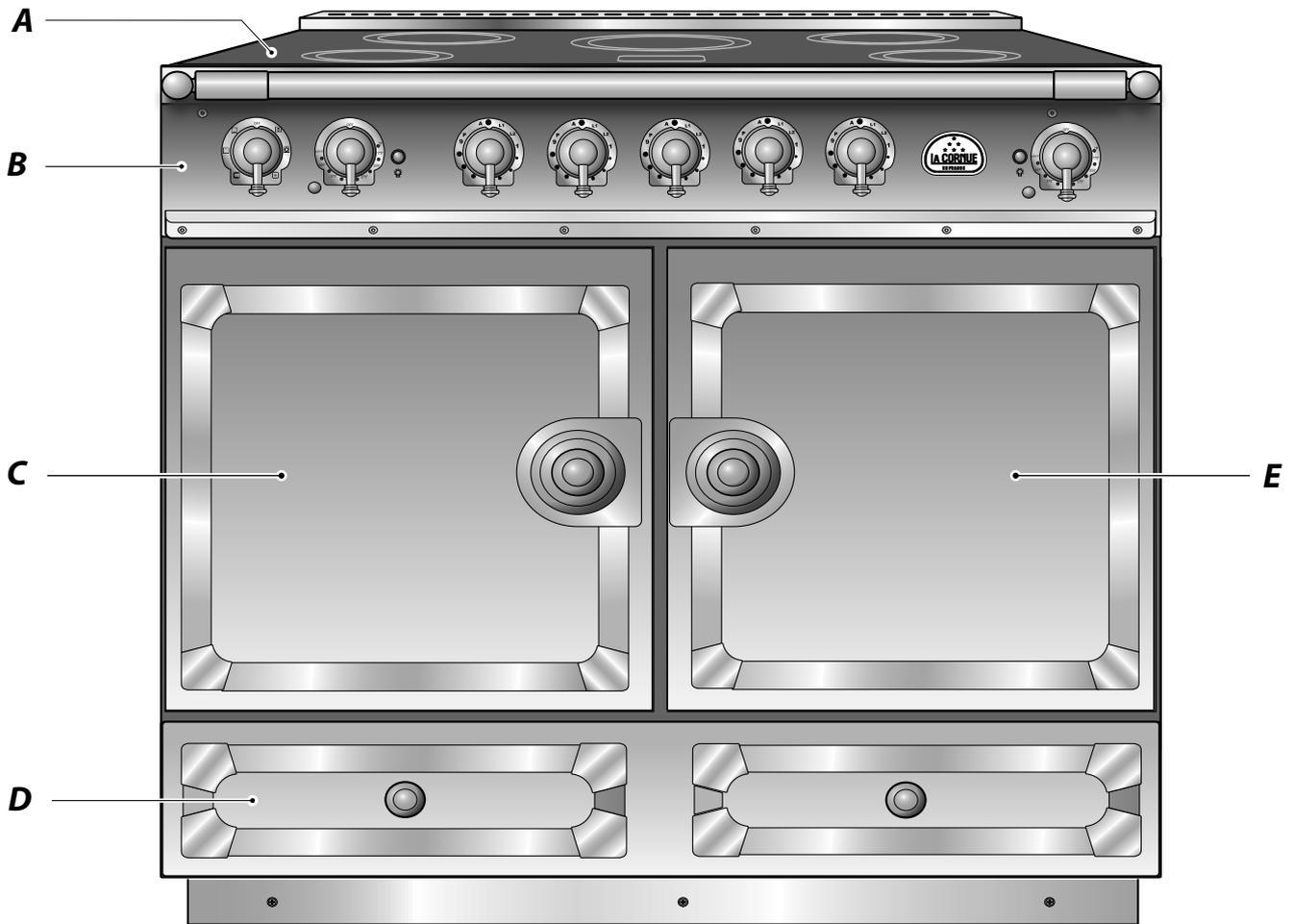
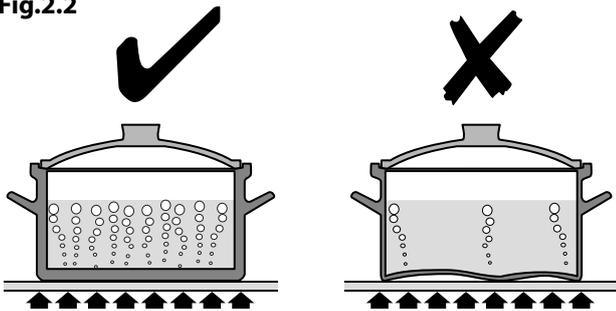


Fig.2.2



La cuisinière à induction 110 (Fig.2.1) comprend :

- A. 5 foyers de cuisson à induction
- B. Un panneau de commande
- C. Un four multifonctions principal
- D. Un tiroir de rangement
- E. Un four à chaleur tournante principale

### La Table de Cuisson

Utilisez uniquement des récipients de cuisson conçus pour les tables de cuisson à induction. Nous recommandons l'emploi de récipients de cuisson en acier inoxydable, en acier émaillé ou en fonte à fond émaillé. Certains récipients en acier inoxydable ne conviennent pas pour les tables de cuisson à induction; vérifiez soigneusement avant l'achat.

N'utilisez pas de récipients en cuivre, aluminium ou céramique sur les tables de cuisson à induction. Le type de récipient de cuisson utilisé et la quantité d'aliments ont une incidence sur le réglage requis. Pour les quantités d'aliments importantes, utilisez un réglage plus élevé.

Utilisez des récipients de cuisson à fond épais, lisse et plat (Fig.2.2). Ceci assure un transfert de chaleur optimal entre

la table et le récipient de cuisson, et donc une cuisson plus rapide et plus économique. N'utilisez jamais de Wok à fond rond, même avec un support.

Les récipients de cuisson les mieux adaptés sont ceux qui, à l'état froid, sont très légèrement bombés vers l'intérieur (Fig.2.3). En plaçant une règle sur le fond de ces récipients, on peut constater que la surface est légèrement incurvée vers le milieu. Sous l'effet de la chaleur, le métal se dilate et la totalité du fond du récipient est en contact avec la surface de cuisson.

Veillez à ce que le fond du récipient de cuisson soit propre et sec pour éviter que des résidus alimentaires ne brûlent et n'attachent sur la table de cuisson. Ceci permet également de prévenir les rayures et les dépôts.

Veillez à toujours utiliser des récipients de même taille (ou légèrement plus grands) que le diamètre indiqué sur la surface de cuisson. Utilisez un couvercle sur les récipients de cuisson pour porter à ébullition plus rapidement.

**⚠ Faire attention lors du placement de couvercles chauds sur la surface de la table de cuisson. Les couvercles qui couvraient des aliments portés à ébullition ou cuisant à la vapeur peuvent « coller » à la surface vitrocéramique. Si cela se produit, NE PAS essayer de soulever le couvercle de la plaque chaude : cela risquerait d'endommager la surface de la table de cuisson. Il est préférable de faire glisser le couvercle sur le bord de la surface de la table de cuisson et de le retirer délicatement.**

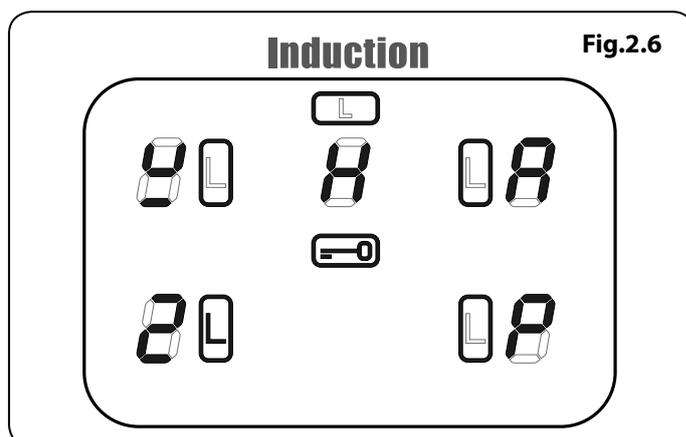
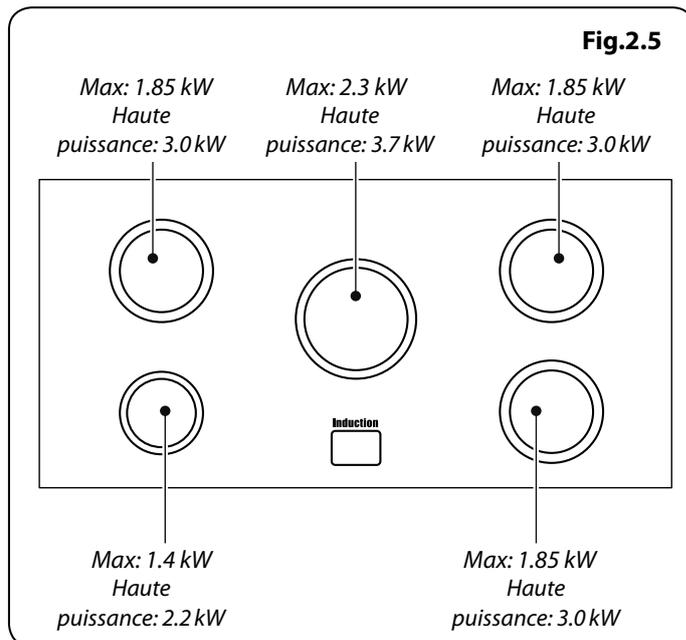
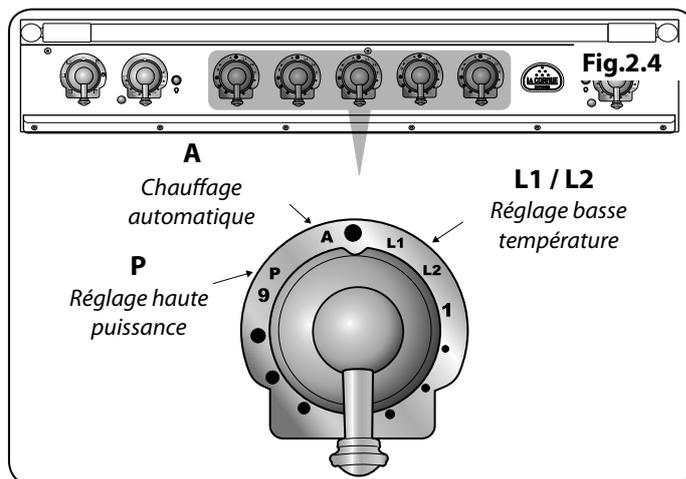
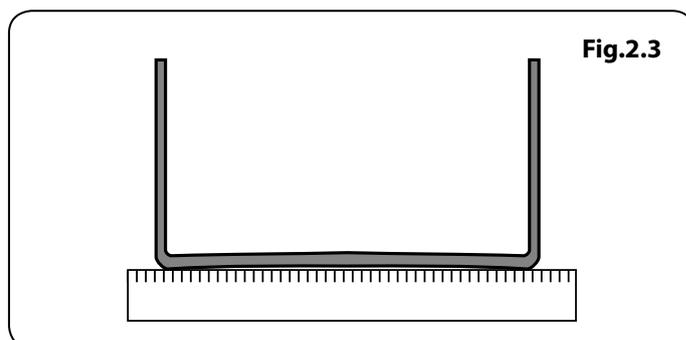
**⚠ Faites toujours attention avant de toucher la table de cuisson, car, même éteinte, celle-ci peut être encore chaude !**

La disposition des commandes rotatives pour le fonctionnement de la plaque à induction est illustrée à la Fig.2.4. Le tableau de commande comporte toutes les commandes de la plaque de cuisson/du grill et des fours.

La table de cuisson à induction comprend cinq foyers contenant des éléments à induction de puissances et diamètres différents (Fig.2.5), chacun doté d'un détecteur de récipient et d'un indicateur de chaleur résiduelle, et un affichage des commandes.

L'affichage des commandes de la table de cuisson (Fig.2.6) vous informe sur les fonctions de la table, à l'aide des symboles suivants.

-  Détection de récipient de cuisson
-  Indicateur de chaleur résiduelle
-  Chauffage automatique
-  Verrouillage sécurité enfants
-  Réglage basse température/cuisson à feu doux
-  Réglage haute puissance

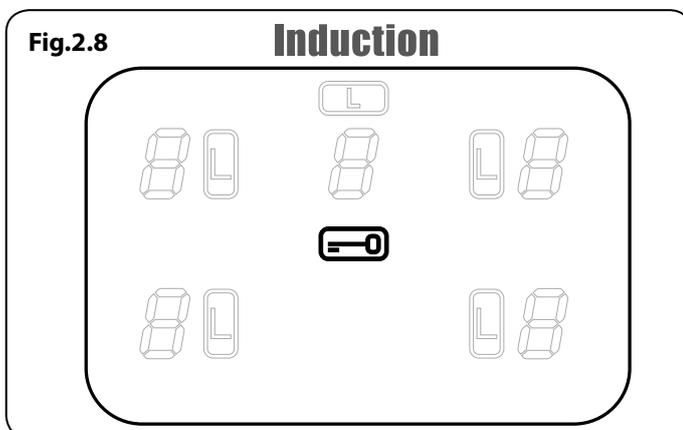
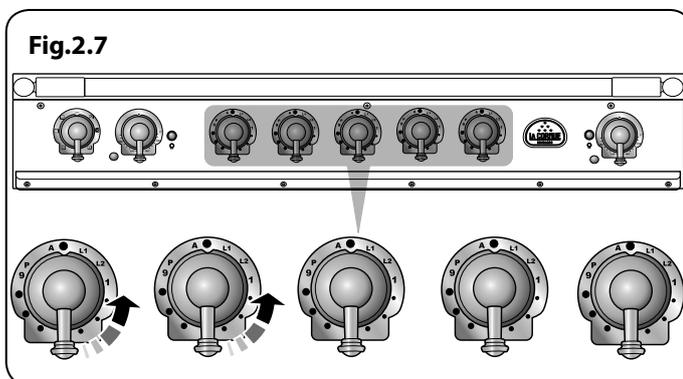


Cuisson de la Zone	Diamètre Minimum de la Base du Récipient de Cuisson (mm)
Gauche avant	120
Gauche arrière	140
Centre	160
Droite arrière	140
Droite avant	140

Tableau 2.1

Niveau de Puissance	Durée du Chauffage Automatique (minutes: secondes) à 100%
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	

Tableau 2.2



## Détection de Récipient de Cuisson, $\text{☐}$

**IMPORTANT : Après usage, éteignez le foyer à l'aide du bouton de commande – NE VOUS FIEZ PAS UNIQUEMENT à la fonction Détection de récipient de cuisson.**

Si un foyer est en marche et qu'il n'y a pas de récipient de cuisson sur celui-ci ou si le récipient est trop petit pour le foyer, la table n'émettra pas de chaleur. Le symbole [  $\text{☐}$  ] apparaîtra sur l'affichage des commandes de la table; il s'agit du « symbole Absence de récipient ». Placez un récipient de taille appropriée sur le foyer, le symbole [  $\text{☐}$  ] disparaîtra et la cuisson pourra commencer. Si, après 10 minutes, il n'y a toujours pas de détection de récipient, le foyer s'éteint automatiquement.

Le **Tableau 2.1** indique les dimensions de récipients minimales recommandées pour chaque foyer.

**Remarque :** L'utilisation de récipients de diamètres inférieurs aux dimensions recommandées aura pour effet une diminution de la puissance.

## Indicateur de Chaleur Résiduelle, $H$

Après usage, un foyer restera chaud pendant un certain temps, jusqu'à dissipation totale de la chaleur. Après arrêt d'un foyer, le symbole de l'indicateur de chaleur résiduelle [  $H$  ] apparaîtra sur l'affichage de la table de cuisson. Ceci indique que la température du foyer est supérieure à 60°C et qu'il y a encore un risque de brûlure. Le symbole [  $H$  ] s'éteint lorsque la température est inférieure à 60°C.

## Chauffage Automatique, $A$

Cette fonction est disponible pour tous les foyers de la table de cuisson. Elle permet un chauffage rapide de l'élément du foyer jusqu'à la température de cuisson requise. Lorsque le foyer a atteint la température requise, la puissance diminue automatiquement jusqu'au niveau de puissance sélectionné.

Pour sélectionner cette fonction, tournez le bouton de commande momentanément en sens antihoraire jusqu'à l'affichage du symbole [  $A$  ] sur l'affichage des commandes de la table de cuisson.

Tournez ensuite le bouton de commande pour le mettre sur le niveau de puissance requis (1 à 9). Le récipient est chauffé à 100% pendant une durée spécifiée, puis au niveau de puissance sélectionné.

Après activation de la fonction Chauffage automatique, l'affichage des commandes de la table de cuisson clignotera, alternant entre le réglage [  $A$  ] et le niveau de puissance sélectionné.

A la fin du chauffage automatique, l'affichage cessera de clignoter et affichera seulement le niveau de puissance sélectionné.

La fonction Chauffage automatique peut être désactivée de deux façons : par rotation du bouton de commande pour le remettre sur le réglage de puissance « 0 » ou par rotation du bouton de commande pour le mettre sur le réglage de puissance « 9 ».

A titre indicatif, le **Tableau 2.2** indique la durée disponible à 100% de puissance, en fonction du niveau de puissance

sélectionné en mode Chauffage automatique.

### Verrouillage Sécurité Enfants,

La table de cuisson peut être verrouillée pour empêcher son utilisation accidentelle par des enfants.

**IMPORTANT : Cette fonction ne peut être activée que lorsque tous les foyers sont éteints.**

Pour verrouiller la sécurité de la plaque, tournez simultanément les deux boutons de gauche dans le sens antihoraire (**Fig.2.7**) et maintenez la position jusqu'à ce que le  symbole s'affiche au centre de l'écran de commande de la plaque (**Fig.2.8**).

**Remarque :** Le symbole  clignotera lors du verrouillage de la plaque – cet affichage est normal.

Le fait de verrouiller la plaque n'affecte PAS le four; vous pouvez toujours les utiliser.

Pour déverrouiller la sécurité de la plaque, tournez simultanément les deux boutons de gauche dans le sens antihoraire et maintenez la position jusqu'à ce que le  symbole au centre de l'écran de commande de la plaque s'éteigne.

### Réglage Basse Température/Cuisson à Feu Doux, L1/L2

Chaque foyer est équipé de 2 réglages basse température :

- L1 maintiendra une température d'environ 40°C – parfait pour faire fondre du beurre ou du chocolat tout doucement.
- L2 maintiendra une température d'environ 90°C – parfait pour mijoter (porter la casserole à ébullition puis sélectionner L2 pour laisser mijoter les soupes, les sauces, les ragoûts, etc.).

La durée maximale d'utilisation de ce réglage est de 2 heures, après quoi la table de cuisson s'éteindra automatiquement. Si nécessaire, vous pouvez redémarrer immédiatement la fonction Basse température en réactivant L1 or L2.

Les durées maximales pour tous les autres niveaux électriques sont indiquées dans le **Tableau 2.3**.

### Réglage Haute Puissance, P

Toutes les zones de cuisine à induction ont une fonction haute puissance activable en tournant le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que  apparaisse sur l'écran de contrôle de la plaque de cuisine.

La fonction haute puissance met à disposition plus de puissance pour chaque zone de cuisine. Ceci est utile pour faire bouillir rapidement le contenu d'une grande casserole d'eau.

La fonction haute puissance fonctionne pendant 10 minutes maximum sur chaque zone, après quoi, la puissance est automatiquement réduite au degré 9.

Pendant l'utilisation de la fonction haute puissance, les zones de cuisine fonctionnent par paires.

Niveau de Puissance	Durée Maximale d'Opération
L1 et L2	2 heures
1	6 heures
2	6 heures
3	5 heures
4	5 heures
5	4 heures
6	1.5 heures
7	1.5 heures
8	1.5 heures
9	1.5 heures
Haute puissance	10 minutes

Tableau 2.3

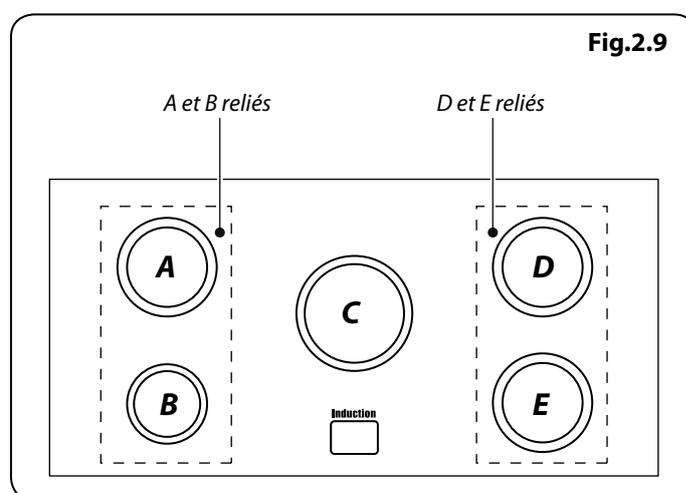
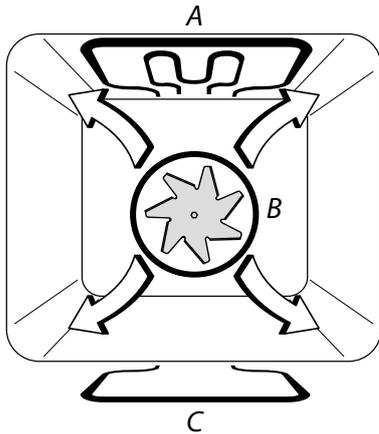


Fig.2.9

Fig.2.10

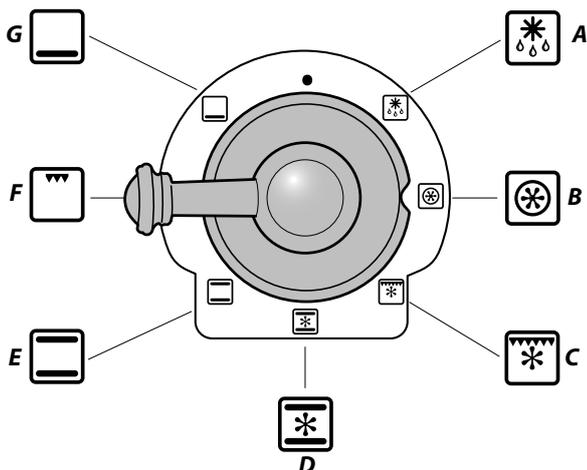


A - Élément du grill, B - Élément du convection, C - Élément du chaleur inférieure

Fonction	Utilisation
Décongélation	Décongélation de petites quantités d'aliments dans le four sans chaleur
Four ventilé	Fonction de cuisson complète, chaleur uniforme; idéale pour la pâtisserie
Gril ventilé	Gril des viandes et poissons, avec porte du grill fermée
Four ventilé mixte	Fonction de cuisson complète; parfaite pour les rôtis et la pâtisserie
Four conventionnel	Fonction de cuisson complète pour les rôtis et la pâtisserie dans la partie inférieure du four
Élément gratineur	Pour gratiner les plats recouverts de fromage
Chaleur inférieure	Pour dorer les fonds de quiches, pizzas ou pâtisseries

Tableau 2.4

Fig.2.11



A - Décongélation, B - Four ventilé, C - Gril ventilé, D - Four ventilé mixte, E - Four conventionnel, F - Élément gratineur, G - Chaleur inférieure

Fig.2.9 montre la disposition de la plaque de cuisson. Les foyers A et B sont reliés entre eux comme le sont les foyers D et E. La zone centrale C fonctionne de manière indépendante, sans tenir compte de l'utilisation d'autres zones de cuisine.

Ceci signifie que, si vous utilisez la zone A en mode haute puissance puis la zone B, la puissance de la zone A sera légèrement réduite. Le deuxième élément à être mis en mode haute puissance est prioritaire. Il en est de même pour les zones D et E.

**▲ Ceci est un dispositif de sécurité intégré.**

La fonction haute puissance peut être désactivée en tournant le bouton sur un réglage plus bas.

### Fonction de Surchauffe

Cette fonction détecte l'augmentation rapide de la température du récipient de cuisson et maintient cette température à un niveau sûr. Elle ne gêne pas la cuisson normale.

Les batteries de cuisine avec des socles qui se déforment (Fig.2.2) lorsqu'ils sont chauds, peuvent interférer avec le fonctionnement de la Fonction Chauffe. Cela peut endommager votre batterie de cuisine ou la plaque à induction en verre.

**▲ Veillez à ne pas laisser la table de cuisson en marche sans surveillance. Veillez à ne pas laisser les récipients de cuisson fonctionner à sec après ébullition. Des dommages peuvent être causés à votre batterie de cuisine et à votre plaque à induction en verre.**

Veillez lire attentivement et suivre scrupuleusement les instructions du fabricant avant d'utiliser votre batterie de cuisine sur votre plaque à induction.

### Fours

Remarque – Les références au four gauche et droit s'entendent vu de l'avant.

Le four gauche est un four multifonctions.

Le four droit est un four ventilé.

### Fours Multifonctions

Les fours multifonctions ont un ventilateur et un élément de four ventilé, ainsi que deux éléments chauffants supplémentaires. Un élément est dans la voûte du four et l'autre sous la sole du four. Take care to avoid touching the top element and element deflector when placing or removing items from the ovens.

Le four multifonctions a trois fonctions de cuisson principales : **cuisson ventilée**, **cuisson ventilée mixte** et **cuisson conventionnelle**. Utilisez ces fonctions pour effectuer l'essentiel de la cuisson.

L'**élément gratineur** et la **chaleur inférieure** peuvent être utilisés en fin de cuisson pour finir certains plats.

Utilisez les fonctions **gril ventilé** pour la cuisson au gril et **décongélation** pour décongeler de petites quantités d'aliments surgelés.

Le **Tableau 2-4** récapitule les modes Multifonctions. The multi-function oven has many varied uses. Le four multifonctions permet de nombreuses utilisations variées. Nous vous conseillons de bien surveiller la cuisson jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec chaque fonction. N'oubliez pas : toutes les fonctions ne conviennent pas à tous les types d'aliments.

## Fonctions du Four Multifonctions (Fig.2.11)

### Four Ventilé



Cette fonction commande le ventilateur et l'élément chauffant autour de celui-ci. Une chaleur uniforme est produite partout dans le four, ce qui permet la cuisson rapide de grandes quantités d'aliments.

La cuisson par four ventilé est particulièrement utile pour la cuisson simultanée d'aliments sur plusieurs grilles et est une excellente fonction « polyvalente ». Vous devrez peut-être diminuer la température de 10°C environ pour des plats que vous aviez l'habitude de cuire dans un four conventionnel.

Si vous souhaitez préchauffer le four, attendez que le voyant s'éteigne avant de mettre le plat au four.

### Gril Ventilé



Cette fonction commande le ventilateur pendant que l'élément chauffant supérieur est en marche. On obtient ainsi une chaleur plus uniforme, moins intense que celle d'un gril conventionnel. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, placez les aliments à griller sur une grille sur un plat à rôtir qui doit être plus petit qu'une lèchefrite de gril conventionnel. Ceci assure une meilleure circulation de l'air. Ce type de cuisson est idéal pour les morceaux de viande ou de poisson épais, car la circulation de l'air diminue l'intensité de la chaleur du gril.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au gril pour éviter un gaspillage d'énergie.

Vous constaterez que vous devrez moins surveiller et tourner les aliments cuits de cette façon. Ce type de cuisson nécessite un préchauffage du four.

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous recommandons de ne pas placer le plateau du gril sur la grille la plus élevée.

### Four Ventilé Mixte



Cette fonction commande le ventilateur et brasse l'air chauffé par les éléments chauffants de la voûte et de la sole du four. Cette fonction, qui combine la cuisson ventilée et la cuisson conventionnelle (chaleur supérieure et inférieure), est un moyen de cuisson idéal pour les aliments volumineux (gros rôti, par exemple) pour lesquels une cuisson complète est très importante.

On peut également faire cuire des plats simultanément sur deux grilles, mais les plats devront être intervertis pendant la cuisson, car, avec cette fonction, la chaleur est plus intense dans la voûte du four qu'au niveau de la sole.

Ce mode de cuisson est intensif et rapide; surveillez les aliments cuits de la sorte jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec cette fonction.

### Elément Gratineur



Cette fonction utilise uniquement l'élément situé dans la voûte du four. C'est une fonction utile pour gratiner ou finir des gratins de pâtes, des légumes en sauce et des lasagnes, le plat à gratiner étant déjà chaud avant la mise en marche de l'élément supérieur.

### Four Conventionnel (Chaleur de Voûte et de Sole)



Cette fonction combine la chaleur fournie par les éléments supérieurs et inférieurs. Elle est particulièrement utile pour la cuisson d'aliments rôtis et des pâtes à tartes, gâteaux et biscuits.

Les aliments cuits sur la grille supérieure gratineront et doreront plus rapidement que ceux placés sur la grille inférieure car la chaleur est plus intense dans la voûte du four qu'au niveau de la sole, comme dans le cas de la fonction « Four ventilé mixte ». Des aliments semblables cuits de la sorte devront être intervertis pour cuire uniformément. Cette fonction permet donc de cuire des aliments nécessitant des températures de cuisson différentes, en utilisant la partie moins chaude dans la partie inférieure du four et la partie plus chaude dans la partie supérieure du four.

L'élément supérieur exposé risquant de cuire certains aliments trop rapidement, nous vous recommandons de placer les aliments dans la partie inférieure du four. Vous devrez peut-être aussi diminuer la température du four.

### Chaleur Inférieure



Cette fonction utilise uniquement l'élément inférieur. Elle permettra de dorer le fond de votre pizza ou de votre quiche ou de terminer la cuisson d'un fond de tarte sur une grille inférieure. C'est également une chaleur douce, parfaite pour le mijotage de plats placés au milieu du four ou pour réchauffer des assiettes.

Les fonctions Elément gratineur et Chaleur inférieure sont des adjonctions utiles à votre four et vous permettent de finir vos plats à la perfection. Vous constaterez rapidement que leur utilisation contribue à étendre vos compétences culinaires.

### Décongélation



Avec cette fonction, le ventilateur du four brasse uniquement de l'air froid. Assurez-vous que la commande de température est réglée sur 0° et qu'aucune chaleur n'est appliquée. Cette fonction permet de décongeler des aliments, en petites quantités, par exemple des desserts, gâteaux à la crème, morceaux de viande, poisson et volaille.

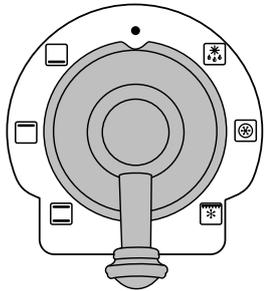
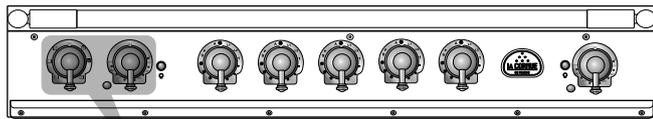
Ce type de décongélation accélère le processus de décongélation et protège les aliments des mouches. Placez les morceaux de viande, poisson et volaille sur une grille, au-dessus d'une plaque prévue pour l'égouttement. N'oubliez pas de nettoyer la grille et la plaque après décongélation.

La porte du four doit être fermée pendant la décongélation.

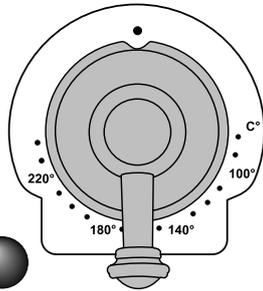
Des aliments plus volumineux, tels que des poulets entiers et des rôtis, ne doivent pas être décongelés de cette façon. Nous vous conseillons de les décongeler au réfrigérateur.

Defrosting should not be carried out in a warm oven or when

**Fig.2.12**



Sélecteur de fonction



Réglage de température

an adjoining oven is in use or still warm.

Vérifiez que les aliments à base de produits laitiers, la viande et la volaille sont complètement décongelés avant de les cuire.

## Fours Ventilés

Le ventilateur du four brasse l'air chaud continuellement, assurant ainsi une cuisson plus rapide et plus uniforme. En général, les températures de cuisson recommandées pour les fours ventilés sont inférieures à celles pour des fours conventionnels.

## Fonctionnement du Four

### Four Multifonction

Le four multifonctions est doté de deux commandes: un sélecteur de fonction et un bouton de réglage de température (**Fig.2.12**).

Tournez le sélecteur de fonction pour le mettre sur une fonction de cuisson. Mettez le bouton de réglage de température du four sur la température requise (**Fig.2.13**).

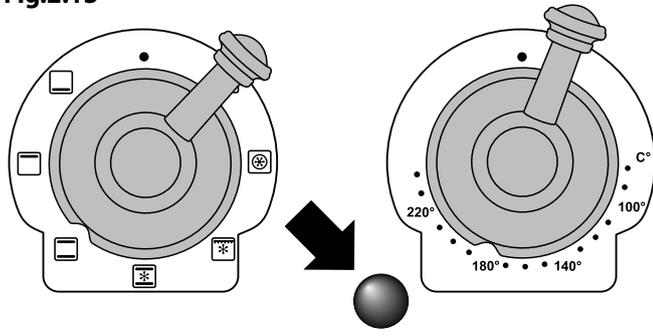
Le voyant du four restera allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température requise (**Fig.2.13**). Le système démarre alors un cycle de marche-arrêt puisque le four maintient la température sélectionnée.

### Four Ventilé

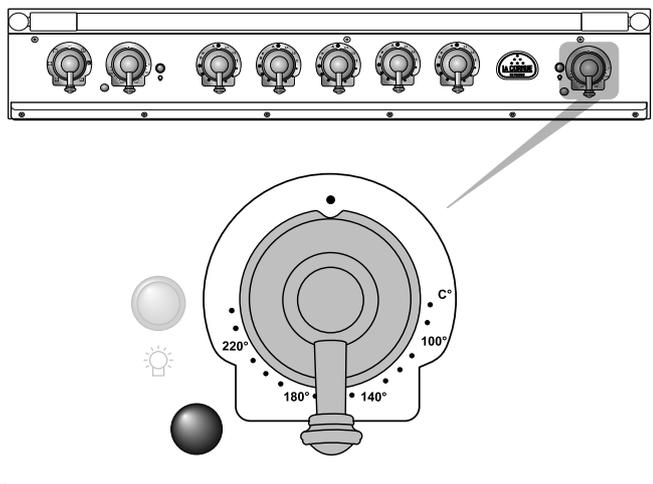
Mettez le bouton du four sur la température requise (**Fig.2.14**).

Le voyant du four restera allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température requise (**Fig.2.15**). Il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson.

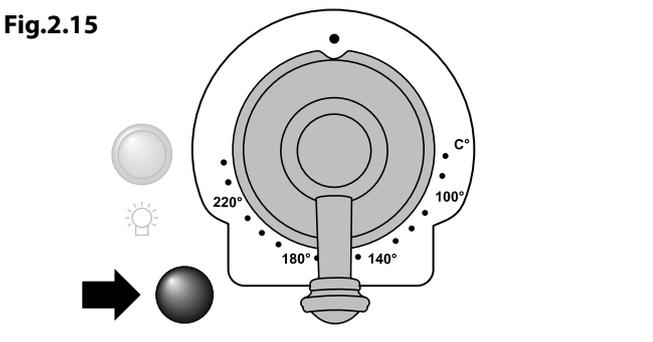
**Fig.2.13**



**Fig.2.14**



**Fig.2.15**



## Accessoires

### Grilles de Four

Chaque four est fourni avec:

- 2 x Étagère plate (**Fig.2.16**)
- 2 x Étagère de baisse (**Fig.2.17**)
- 1 x Plaque de four de luxe (**Fig.2.18**)
- 1 x Support de la plaque de four de luxe (**Fig.2.19**)

En complément des grilles plates, votre cuisinière est fournie avec des grilles rabattables (**Fig.2.17**). Les grilles rabattables augmentent les possibilités d'espacement des grilles du four. Les grilles de four peuvent être facilement retirées et remises en place.

Tirez la grille vers l'avant jusqu'à ce que l'arrière de la grille soit arrêté par les butées d'arrêt latérales du four (**Fig.2.20**).

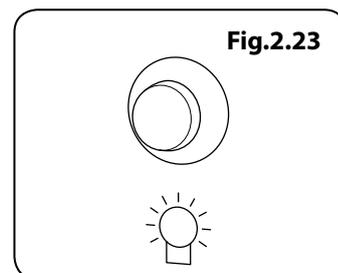
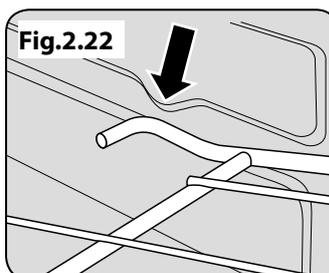
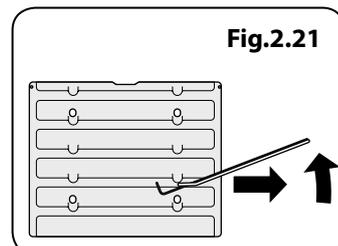
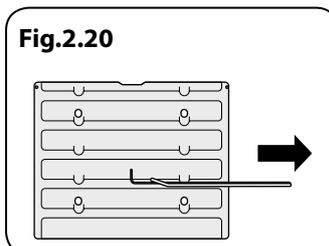
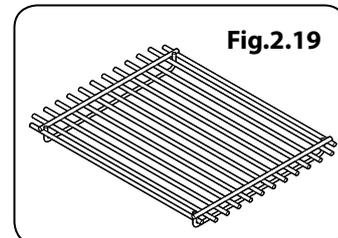
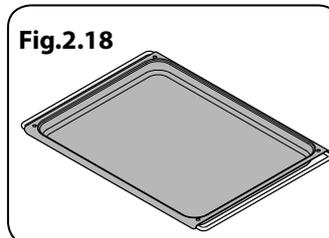
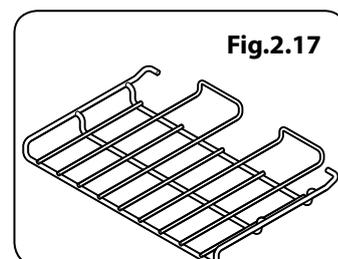
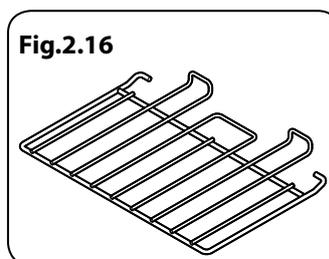
Soulevez l'avant de la grille pour faire passer l'arrière de la grille sous la butée d'arrêt, puis tirez la grille vers l'avant (**Fig.2.21**).

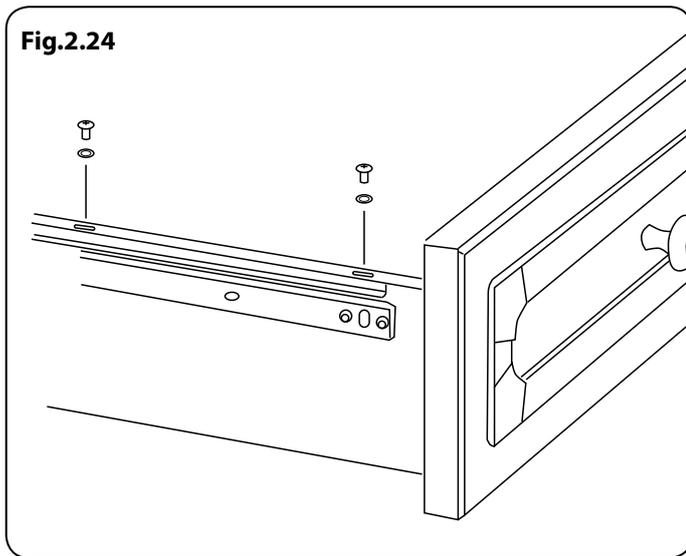
Pour remettre la grille en place, mettez la grille à niveau avec une glissière latérale du four, puis insérez la grille à fond jusqu'à ce que les extrémités soient en contact avec la butée d'arrêt de la grille. Soulevez l'avant de la grille pour que les extrémités puissent dépasser les butées, puis abaissez l'avant pour mettre la grille à l'horizontale, avant de l'insérer à fond (**Fig.2.22**).

### Eclairage du Four Principal

Appuyez sur le bouton approprié pour allumer l'éclairage du four (**Fig.2.23**).

Si l'éclairage est défectueux, mettez la cuisinière hors tension avant de changer l'ampoule. Pour des informations détaillées sur la façon de changer une ampoule de four, reportez-vous à la section « Dépannage ».





### Rangement

Le tiroir inférieur permet le rangement des plaques de cuisson et autres ustensiles de cuisine.

Il peut devenir très chaud; n'y rangez pas des objets susceptibles de fondre ou de s'enflammer. Ne rangez jamais de produits inflammables dans le tiroir. Ces produits incluent les objets en papier, en plastique et en tissu, tels que les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les torchons, ainsi que les liquides inflammables. Ne rangez pas de produits explosifs, tels que des bombes aérosols, sur ou près de la cuisinière.

**Les produits inflammables risquent d'exploser et de causer des incendies et des dommages matériels.**

Le tiroir peut être retiré de la cuisinière à des fins de nettoyage, etc.

### Retrait du Tiroir

**Remarque:** Pour éviter tout dommage extérieur au Tiroir de rangement. Veiller à ce qu'un tapis matelassé soit posé au sol et couvre la largeur et la profondeur du Tiroir de rangement.

Faire coulisser le Tiroir de rangement vers l'extérieur jusqu'à ce qu'il s'arrête.

Dévisser les deux pièces de fixation et retirer les rondelles de serrage de chaque côté des supports de glissière du Tiroir de rangement (**Fig.2.24**).

### Pour installer le Tiroir de Rangement

**Remarque:** Pour éviter tout dommage extérieur au Tiroir de rangement. Veiller à ce qu'un tapis matelassé soit posé au sol et couvre la largeur et la profondeur du Tiroir de rangement.

Aligner les deux trous sur chaque côté du Tiroir de rangement avec les supports de glissières (**Fig.2.24**).

Serrer les deux pièces de fixation et les rondelles de serrage sur chaque côté du Tiroir de rangement.

Fermer le tiroir et vérifier l'alignement et régler la position du Tiroir de rangement en conséquence.

Vérifier que l'alignement est correct et veiller à ce que toutes les pièces de fixation soient bien serrées.

## 3. Conseils pour la Cuisson

---

### Utilisation de Votre Cuisinière à Induction

Si vous n'avez jamais utilisé de cuisinière à induction, tenez compte des conseils suivants :

- S'assurer que les casseroles que vous avez ou avez achetées sont adaptées pour être utilisées sur les plaques à induction. L'acier inoxydable, l'acier en émail et la fonte sont des matériaux idéaux. Vérifiez une chose avant d'acheter des casseroles : leur fond doit être aimanté.
- Prenez le temps de vous familiariser avec la cuisson à induction qui, bien que douce, est une cuisson rapide et puissante. Lors du mijotage, vous remarquerez peut-être que le mijotage des liquides sembler cesser puis reprendre presque immédiatement. Ceci est tout à fait normal.
- Vous pourrez entendre un léger bruit de vibration provenant des récipients pendant la cuisson à induction. Ici aussi, ceci est tout à fait normal et dépendra du type et de la forme des récipients utilisés.
- Les éléments chauffants à induction s'allument et s'éteignent pendant la cuisson. Même si un foyer en marche semble s'éteindre et s'allumer, une chaleur constante continue d'être fournie au récipient de cuisson – ceci est tout à fait normal.

### Conseils Généraux pour la Cuisson au Four

Veillez à ce que les grilles soient toujours insérées à fond dans le four.

Placez les plaques de cuisson, plats à rôti, etc., à niveau, au centre des grilles du four. Placez les autres plats au centre sur les grilles. Eloignez les plaques et les plats de cuisson des bords du four, afin de ne pas trop dorer les aliments.

Pour dorer un plat uniformément, il est recommandé d'utiliser une plaque de cuisson de dimensions maximales de 340 mm x 340 mm pour le four gauche.

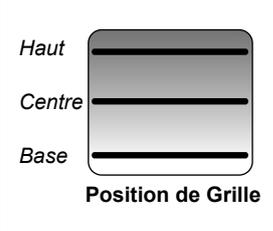
**Lorsque le four est en marche, NE LAISSEZ PAS la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire, afin de prévenir une surchauffe des boutons de commande.**

- Laissez toujours un « doigt de largeur » entre des plats placés sur une grille de four. Ceci afin de faciliter la circulation de chaleur autour des plats.
- Pour réduire les projections grasses lorsque vous ajoutez des légumes dans la graisse chaude autour d'un rôti, séchez soigneusement les légumes ou enduisez-les d'un peu d'huile à friture.
- Placez les plats susceptibles de bouillir et déborder pendant la cuisson sur une plaque de cuisson.
- Les panneaux internes autonettoyants (voir la section « *Nettoyage de la Cuisinière* ») sont plus efficaces lorsqu'on évite les projections grasses. Couvrez la viande pendant la cuisson.
- Si vous souhaitez dorer un fond de tarte, préchauffez une plaque de cuisson pendant 15 minutes avant de placer le plat au centre de la plaque.

## 4. Cuisson de la Table

Les températures du four et les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif uniquement. En fonction des goûts de chacun, les températures devront peut-être être modifiées dans un sens ou dans l'autre, pour obtenir les résultats que vous recherchez.

Dans un four ventilé les plats sont cuits à une température plus basse que dans un four traditionnel. Lorsque vous suivez une recette, réduisez la température indiquée de 10 °C et le temps de cuisson de 5-10 minutes. La température dans un four ventilé ne varie pas selon la position dans le four – vous pouvez donc utiliser n'importe quelle grille.



H - Haut; C - Centre; B - Base

	Gauche de Température Fonction de Four à Chaleur Tournante °C	Position de Grille	Droite la Température Fonction du Four Conventionnel °C	Temps de Cuisson Approximatif	
<b>Viande</b>					
Bœuf	150	C	160	30-35 minutes par 500g +30-35 minutes.	<i>Farci et roulé – Ajoutez approximativement 10 minutes/500g aux temps de cuisson ci-dessus ou faites cuire à 200°C pendant 20 minutes, puis à 160°C pendant le reste de la cuisson.</i>
	190	C	200	20-25 minutes par 500g +20-25 minutes.	
Agneau	150	C	160	30-35 minutes par 500g +30-35 minutes.	
	190	C	200	20-25 minutes par 500g +20-25 minutes.	
Porc	150	C	160	35-40 minutes par 500g +35-40 minutes.	
	190	C	200	25-30 minutes par 500g +25-30 minutes.	
<b>Volaille</b>					
Poulet	150	C	160	20-25 minutes par 500g +20-25 minutes.	<i>Volaille farcie – Cuisson à 200°C ou à 200°C pendant 20 minutes, puis à 160°C pendant le reste de la cuisson. Prêemballée (fraîche ou congelée): Suivre les temps de cuisson indiqués sur l'emballage. Avant la cuisson, décongelez complètement les rotis et volailles congelés.</i>
	190	C	200	15-20 minutes par 500g +15-20 minutes.	
Dinde	150	C	160	25-30 minutes par 500g +25-30 minutes.	
	190	C	200	20 minutes par 500g +20 minutes.	
Canard	150	C	160	25-30 minutes par 500g.	
	190	C	200	20 minutes par 500g.	
<b>Plat braisé</b>	130-140	C	140-150	2-4 heures selon la recette.	
<b>Poisson</b>					
	190	C	200	Filet 15-20 minutes. Morceau entier 15-20 minutes par 500g.	
	190	C	200	Morceau entier 10 minutes par 500g +10 minutes.	
	190	C	200	Steaks selon l'épaisseur.	
<b>Gâteau</b>					
Cake 100% fruits confits	140	C/B	150	45-50 minutes par 500g de pâte.	<i>Avec un four traditionnel : lorsque la cuisson est aux deux tiers, laissez au moins un espace de coulisse entre les tablettes. Placez le plateau de cuisson avec la partie antérieure à l'avant de la tablette du four. Lors de la cuisson à deux étages, les plaques doivent être inversées après environ la moitié du temps de cuisson.</i>
Fruits 180mm	150	C/B	160	2-2,5 heures.	
Fruits 230mm	150	C/B	160	3,5 heures.	
Gâteau quatre quarts 180mm	180	C	190	20-30 minutes.	
<b>Desserts</b>					
Tarte pâte brisée	180	C	190	30-40 minutes.	<i>Les trois tiers peuvent être cuits dans un four ventilé en même temps, mais veillez laisser au moins un espace de coulisse entre chaque tablette sur laquelle vous faites cuire.</i>
Tourtes aux fruits	180	C	190	30-40 minutes permutation après 25 minutes.	
Tartelettes	180	C	190	15-20 minutes.	
Pâte feuilletée	210	C	220	20-40 minutes selon la taille.	
Meringues	90	C	100	2-2,5 heures selon la taille.	
<b>Pain</b>	210	C	220	20-30 minutes.	

## 5. Nettoyage de la Cuisinière

---

Avant un nettoyage complet, mettez la cuisinière hors tension. Laissez-la refroidir.

**⚠ N'utilisez jamais de solvants pour peinture, de cristaux de soude, de nettoyeurs caustiques, de poudres biologiques, d'eau de Javel, de nettoyeurs chlorés, ni de produits abrasifs à gros grain ou de sel.**

**⚠ Ne mélangez pas plusieurs produits nettoyeurs, car ils risquent de réagir entre eux et d'avoir des effets nocifs.**

Toutes les parties de la cuisinière peuvent être lavées à l'eau savonneuse chaude, – **mais veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil.** N'oubliez pas de mettre de l'électricité avant de réutiliser la cuisinière.

### Table de Cuisson

**⚠ ATTENTION : N'utilisez pas de produits nettoyeurs ou tampons de nettoyage abrasifs, aérosols, tampons de nettoyage pour four ou détachants sur la table de cuisson.**

### Entretien Quotidien

Vérifiez tout d'abord que tous les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints et que la table de cuisson a refroidi. Appliquez une petite quantité de nettoyeur semi-liquide pour surface vitrocéramique au centre de chaque zone à nettoyer. A l'aide de papier essuie-tout propre et humide, étalez le produit nettoyeur sur la surface de cuisson. Pour finir, essuyez la surface avec du papier essuie-tout propre et sec.

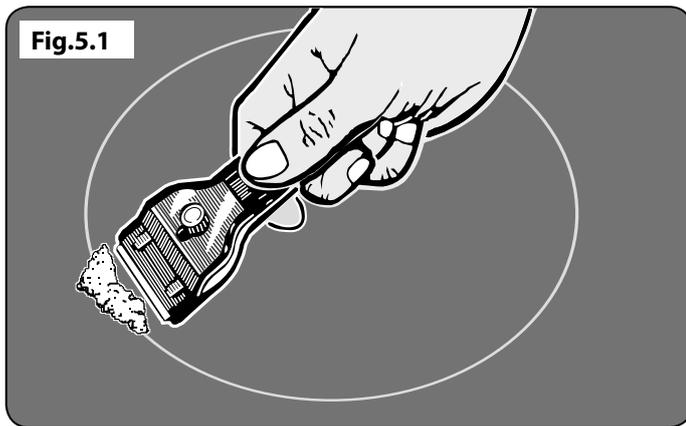
### Nettoyage des Débordements

En cas de déversement ou débordement accidentel pendant la cuisson, éteignez la cuisinière et essuyez autour de la zone chaude avec du papier essuie-tout propre. Si les aliments renversés (autres qu'une substance sucrée) se trouvent sur une zone chaude de la table de cuisson, attendez que celle-ci ait entièrement refroidi pour nettoyer et suivez les instructions ci-dessous («*Nettoyage des Déversements Brûlés*»).

En cas de fonte accidentelle d'un objet ou de déversement d'aliments à forte teneur en sucre (confiture, sauce tomate, jus de fruit, etc.), **ENLEVEZ IMMEDIATEMENT** les aliments déversés à l'aide d'un racloir à lame pendant que la table est encore chaude.

**IMPORTANT : Utilisez un gant isolant pour ne pas vous brûler.**

Raclez le plus gros des aliments déversés ou de toute matière qui aurait fondu sur la zone de cuisson et poussez-les vers une zone froide. Mettez ensuite la cuisinière sur la position Arrêt [OFF] et laissez-la refroidir avant de continuer le nettoyage. Lorsque la surface de cuisson a refroidie et que les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints, suivez la procédure de nettoyage quotidien décrite plus haut.



### Nettoyage des Déversements Brûlés

Vérifiez que les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints et que la table de cuisson a refroidi. Retirez toute matière brûlée à l'aide d'un racloir à lame simple. Tenez le racloir à un angle d'environ 30° au-dessus de la surface et raclez pour éliminer les dépôts (Fig.5.1).

Once you have removed as much as possible with the scraper, follow the 'Daily Care' procedure outlined above.

### Panneau de Commande et Portes

N'utilisez pas des produits nettoyants abrasifs, y compris des produits nettoyants semi-liquides, sur les surfaces en acier inoxydable brossé. Les meilleurs résultats s'obtiennent avec des détergents liquides.

Le panneau et les boutons de commande doivent uniquement être nettoyés avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude – mais prenez garde à ce qu'aucun excédent d'eau ne s'infilte dans l'appareil. Essuyez avec un chiffon propre puis astiquez avec un chiffon sec.

### Fours

#### Panneaux Autonettoyants du Four

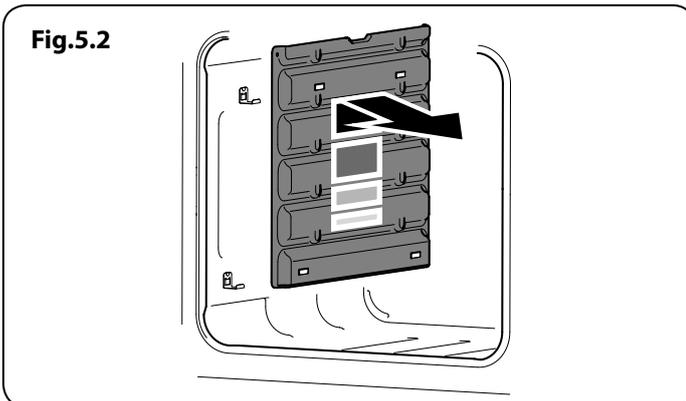
Les fours sont dotés de panneaux amovibles à revêtement émaillé qui sont partiellement autonettoyants. Ceci n'empêche pas complètement la formation de taches sur le revêtement, mais réduit le nettoyage manuel nécessaire.

Le nettoyage automatique des panneaux est plus efficace à une température supérieure à 200°C. Si, en général, vous utilisez le four à des températures inférieures, retirez occasionnellement les panneaux et essuyez-les avec un chiffon non pelucheux imbibé d'eau savonneuse chaude. Séchez et remplacez les panneaux dans le four chauffé à 200°C pendant environ une heure. Ceci assurera un bon fonctionnement des panneaux autonettoyants.

#### Déposer les panneaux pour nettoyer l'intérieur en émail

Si vous souhaitez nettoyer l'intérieur du four qui est en émail, vous devez retirer les grilles avant d'enlever les parois. Il n'est pas nécessaire de retirer les supports pour enlever les parois. Soulevez chaque paroi et dégagez-la en la faisant coulisser sur les supports (Fig.5.2). Une fois que les panneaux ont été retirés, l'intérieur en émail du four peut être nettoyé.

Remontez dans l'ordre inverse.



## Tableau Nettoyage

Les produits nettoyants indiqués sont en vente dans les supermarchés ou les magasins d'accessoires électriques (**Tableau 5.1**).

Pour les surfaces émaillées, utilisez un produit nettoyant recommandé pour l'émail vitrifié.

Un nettoyage régulier est recommandé. Pour faciliter le nettoyage, essuyez les taches immédiatement.

<b>Table de Cuisson</b>		
<b>Composant</b>	<b>Finition</b>	<b>Méthode de Nettoyage Recommandée</b>
Table de cuisson induction	Verre trempé	Eau savonneuse chaude, nettoyant crème/tampon à récurer si nécessaire.
Zone de réchauffage (selon les modèles)	Verre trempé	Eau savonneuse chaude, nettoyant crème/tampon à récurer si nécessaire.
<b>Extérieur de la Cuisinière</b>		
<b>Composant</b>	<b>Finition</b>	<b>Méthode de Nettoyage Recommandée</b>
Porte, pourtour de porte et extérieur du tiroir de rangement	Émail ou peinture	Eau savonneuse chaude, chiffon doux. Frottez doucement les tâches tenaces avec un détergent liquide.
	Acier inoxydable	E-cloth (détaillants électriques) ou chiffon multi-usage en microfibres (supermarché).
Côtés et plinthe	Surface peinte	Eau savonneuse chaude, chiffon doux.
Dosseret	Émail ou acier inoxydable	Eau savonneuse chaude, chiffon doux. Nettoyez soigneusement avec un produit nettoyant semi-liquide, si nécessaire.
Panneau de commande	Paint, enamel or stainless steel	Eau savonneuse tiède. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs sur les caractères.
Boutons de commande/poignées et garnitures	Plastique / chrome, le cuivre ou le laiton laqué	Eau savonneuse tiède, chiffon doux.
	Laiton	Produit de polissage pour laiton (supermarché).
Couvercle en verre	Verre trempé	Eau savonneuse chaude, nettoyant crème/tampon à récurer si nécessaire.
<b>Four</b>		
<b>Composant</b>	<b>Finition</b>	<b>Méthode de Nettoyage Recommandée</b>
Parois, sole et voûte du four – PAS les PANNEAUX AUTONETTOYANTS (voir ci-dessous)	Émail	Tout produit nettoyant pour four utilisable avec l'émail. ATTENTION: PRODUITS NETTOYANTS CORROSIFS/CAUSTIQUES POUR FOURS : SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT. Évitez tout contact avec les éléments du four.
Panneaux autonettoyants de four	Émail spécial partiellement autonettoyant	Cette surface est autonettoyante à 200 °C ou plus; vous pouvez également retirer les panneaux et les nettoyer à l'eau savonneuse chaude et avec une brosse en nylon.
Grilles de four	Chrome	Tout produit nettoyant pour four utilisable avec le chrome. Tampon à récurer savonneux. Lave-vaisselle.

**Tableau 5.1**

## 6. Dépannage

**⚠ NE PAS faire effectuer de modifications ou de réparations de la table de cuisson par des personnes non qualifiées. N'essayez pas de réparer la table de cuisson; vous risquez de vous blesser et d'endommager la table. Faites effectuer la réparation par une personne compétente.**

**Remarque :** La table de cuisson à induction est dotée d'un système de diagnostic automatique et peut afficher ces diagnostics sur l'affichage des commandes de la table. Des codes d'erreur peuvent être affichés dans le cas d'un fonctionnement défectueux de la table de cuisson.

Les informations ci-dessous pourront vous être utiles pour remédier au problème en cas d'affichage d'un code d'erreur ou de fonctionnement défectueux de la cuisinière.

### Affichage du code d'erreur E2

L'unité électronique est trop chaude. Vérifiez l'installation de la cuisinière, pour vous assurer que la ventilation en place est suffisante. Dans des cas extrêmes, ce code d'erreur peut être affiché si un récipient de cuisson continue de fonctionner à sec après ébullition. En cas de doute, veuillez contacter votre installateur ou un réparateur qualifié.

### Absence d'affichage

Surtension ou absence de tension d'alimentation de la cuisinière. En cas de doute, veuillez contacter votre installateur ou un réparateur qualifié.

### Affichage du code d'erreur U400

La plaque/ la cuisinière est mal branchée. L'écran de commande va s'éteindre au bout d'1 seconde environ et le code d'erreur s'affichera en continu.

Veuillez contacter votre installateur ou un réparateur qualifié.

### Affichage du code d'erreur Er suivi d'un chiffre

L'appareil présente un problème technique interne qui ne peut pas être rectifié par l'utilisateur.

Veuillez contacter votre installateur ou un réparateur qualifié.

### Le fusible saute ou le disjoncteur différentiel est déclenché fréquemment

Veuillez contacter votre installateur ou un réparateur qualifié.

### La table de cuisson ne se met pas en marche

Votre système électrique domestique a-t-il fait sauter un fusible ou déclenché un disjoncteur différentiel ?

La table de cuisson a-t-elle été connectée correctement à l'alimentation secteur ?

La fonction verrouillage sécurité enfants a-t-elle été activée ? Voir la section Verrouillage sécurité enfants pour plus d'informations sur cette fonction.

### La table de cuisson à induction est bruyante

Lors de l'utilisation de la table de cuisson à induction, un « bruit » peut être audible au niveau des foyers. Ceci est normal et peut être plus audible dans le cas d'une cuisson aux puissances maximales ou de l'utilisation simultanée des cinq foyers. Le type de récipient de cuisson peut aussi contribuer à ce « bruit ».

### Le ventilateur de refroidissement

La plaque à induction comprend un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur est en action lorsque le gril ou le four sont allumés. Dans certaines conditions, le ventilateur peut rester en action lorsque le gril et le four sont éteints. Cela est normal et le ventilateur s'éteindra automatiquement.

### Une fissure est visible sur la surface de la table de cuisson

Mettez immédiatement la cuisinière hors tension et faites-la réparer. N'utilisez pas la cuisinière tant qu'elle n'a pas été réparée.

### La table de cuisson est rayée

Utilisez toujours les méthodes de nettoyage recommandées dans les présentes instructions, et veillez à utiliser des récipients de cuisson à fond lisse et propre.

Les traces laissées par les dépôts minéraux dus à l'eau et aux aliments, peuvent être éliminés à l'aide d'un produit nettoyant semi-liquide.

### Le ventilateur du four est bruyant

Le bruit du ventilateur peut changer pendant le chauffage du four – ceci est tout à fait normal.

### Le gril ne cuit pas correctement

Utilisez-vous la lèchefrite et la grille fournies avec la cuisinière ? La lèchefrite est-elle insérée à fond jusqu'à la butée arrière ?

### Les boutons de commande deviennent chauds lorsque j'utilise le four ou le gril. Comment faire pour empêcher cela ?

Ceci est dû à la chaleur provenant du four ou du gril. Ne laissez pas la porte du four ouverte. Lorsque vous utilisez le gril, assurez-vous que la lèchefrite du gril est bien insérée jusqu'à la butée arrière.

### En cas de problème concernant l'installation, si mon installateur d'origine ne peut pas venir résoudre le problème, à qui incombent les frais ?

C'est à vous qu'incombent ces frais. Les sociétés d'entretien factureront leurs interventions si elles réparent une installation effectuée par votre installateur

d'origine. Il est de votre intérêt de contacter votre installateur d'origine.

**Les aliments cuisent trop lentement, trop rapidement, ou brûlent**

Les temps de cuisson peuvent être différents de ceux de votre ancien four.

Vérifiez que vous utilisez les températures et positions de grilles de four recommandées.

Les températures du four et les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif uniquement.

**La cuisson au four n'est pas uniforme**

N'utilisez pas de plat ou de plaque de cuisson de dimensions supérieures à celles indiquées dans la section « *Conseils généraux pour la cuisson au four* ».

Dans le cas d'un grand plat, vous devrez peut-être le tourner pendant la cuisson.

Si vous utilisez deux grilles, vérifiez qu'il y a assez de place pour permettre à la chaleur de circuler. Lorsque vous insérez une plaque de cuisson dans le four, veillez à la placer au centre de la grille.

Vérifiez que le joint d'étanchéité de la porte n'est pas endommagé et que le loquet de porte est réglé de façon à ce que la porte soit bien appuyée contre le joint.

Un récipient d'eau placé sur la grille doit avoir une profondeur uniforme. (S'il est plus profond à l'arrière, par exemple, l'arrière de la cuisinière doit être levé ou l'avant de la cuisinière abaissé.) Si la cuisinière n'est pas à niveau, demandez à votre fournisseur de la mettre à niveau.

**Avec le temps, la température du four de la cuisinière devient plus chaude**

Si le fait de mettre le bouton de réglage sur une température inférieure n'a pas eu d'effet ou a eu un effet temporaire, vous devrez peut-être remplacer le thermostat. Cette intervention doit être effectuée par un spécialiste de l'entretien.

**L'éclairage du four ne fonctionne pas**

L'ampoule a probablement grillé. Vous pouvez acheter une ampoule de rechange (non couverte par la garantie) dans un magasin d'accessoires électriques. Demandez une ampoule à culot vissable Edison 15 W 240 V, POUR FOURS. Cette ampoule doit pouvoir résister à une température de 300 °C (**Fig.6.1**).

Avant de retirer l'ampoule usagée, mettez la cuisinière hors tension et assurez-vous que le four a refroidi. Ouvrez la porte du four et retirez les grilles du four.

Dévissez le couvercle de l'ampoule en tournant en sens anti-horaire (il peut être très difficile à dévisser) (**Fig.6.2**).

Dévissez l'ampoule en tournant en sens anti-horaire, en vous protégeant les mains avec un gant pour ne pas vous blesser.

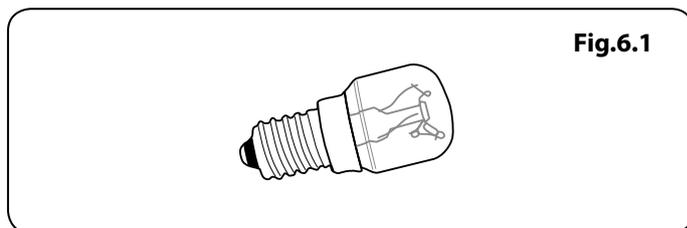


Fig.6.1

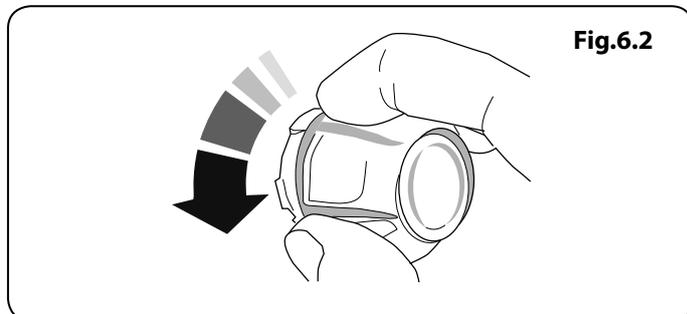
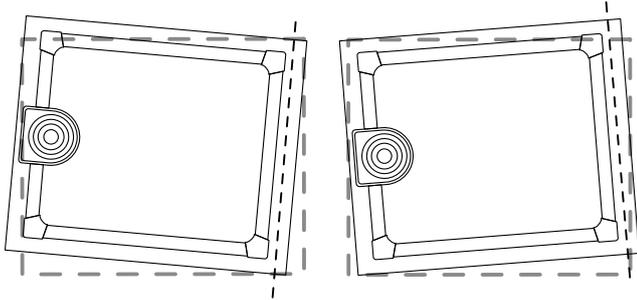


Fig.6.2

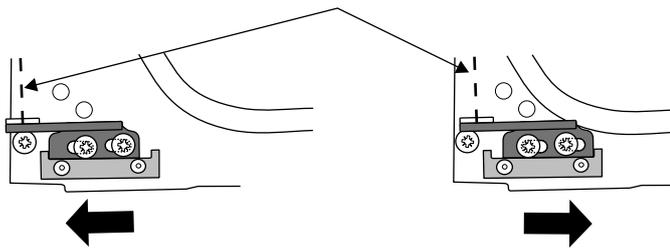
**Fig.6.3**



*Effet de l'ajustement de la charnière – exagéré pour plus de clarté*

**Fig.6.4**

*Ligne centrale de l'axe de charnière.*



*Omission de la porte du four pour plus de clarté.*

Vissez l'ampoule de rechange, puis revissez le couvercle de l'ampoule. Remettez l'appareil sous tension et contrôlez le fonctionnement de l'éclairage.

### **La porte du four est alignée mal**

La charnière inférieure de la porte peut être ajustée afin de modifier l'angle de la porte (**Fig.6.3**). Desserrez les vis de fixation de la charnière inférieure, et utilisez le cran et un tournevis à lame plate pour changer la position de la charnière et la régler (**Fig.6.4**).

Resserrez les vis de la charnière.

## INSTALLATION

Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations d'électricité sont correctement rebranchées.

# 7. Installation

## A l'intention de l'Installateur

Avant de commencer l'installation, veuillez remplir la fiche ci-dessous. Ceci permettra à votre client de vous contacter facilement en cas de problème relatif à l'installation.

**La garantie couvre uniquement les rayures sur la table de cuisson signalées dans les 14 jours après l'installation de la cuisinière. Elle ne couvre pas les rayures résultant de l'utilisation de l'appareil.**

<b>Nom de l'Installateur</b>
<b>Société de l'Installateur</b>
<b>Numéro de Téléphone de l'Installateur</b>
<b>Numéro de Série d'Appareils</b>

## Mesures et Règlements de Sécurité

**⚠ Cette cuisinière doit être installée conformément aux instructions appropriées des présentes et à la réglementation nationale et locale en vigueur, ainsi qu'aux prescriptions des compagnies de gaz et d'électricité locales.**

**⚠ Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur, et uniquement dans un endroit bien ventilé.**

**⚠ Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.**

## Ventilation

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Prêtez particulièrement attention à la réglementation en vigueur concernant la ventilation.

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable ou un dispositif équivalent, et certaines pièces nécessitent une mise à l'air libre permanente en plus de la fenêtre ouvrable.

## Emplacement de la Cuisinière

La cuisinière peut être installée dans une cuisine/un salon-cuisine, mais PAS dans une pièce contenant une baignoire ou une douche.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Toute autre utilisation n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

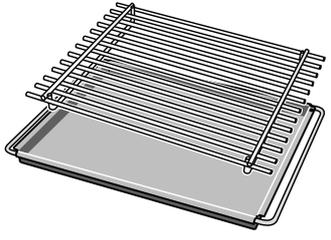
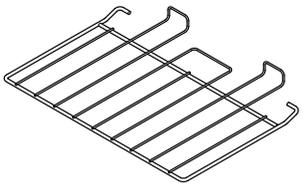
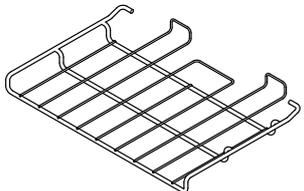
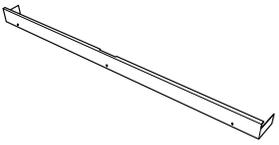
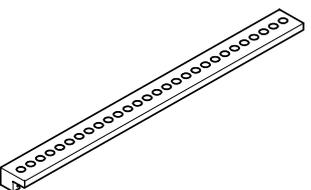
**L'installation de la cuisinière nécessitera l'emploi du matériel indiqué ci-dessous:**

- Multimètre: Pour les contrôles électriques

**Vous aurez aussi besoin des outils suivants :**

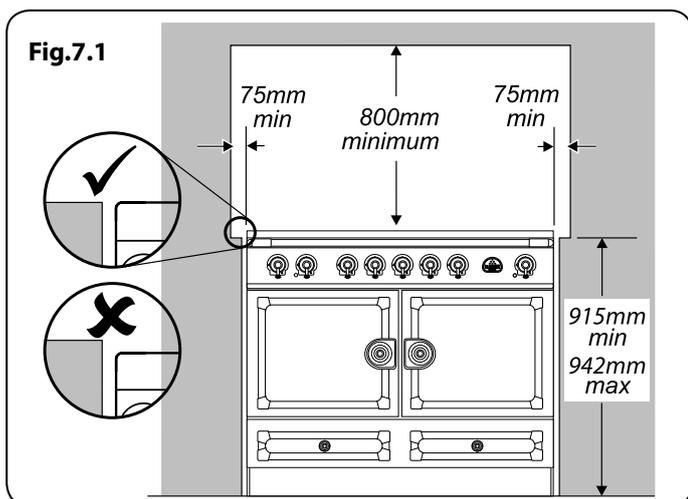
1. Mètre en acier
2. Tournevis cruciforme
3. Tournevis à lame plate
4. Niveau à bulle
5. Crayon
6. Clé réglable
7. Clé hexagonale (livré)
8. Clé polygonale ou à douilles de 13 mm

**Vérification des Pièces :**

<i>Plaque de four et trépied deluxe</i> 	<i>2 grille plates</i> 
<i>2 grille surbaissée</i> 	<i>Plinthe</i> 
<i>Clé hexagonale</i> 	<i>Conduit fumée / ventilation</i> 

## INSTALLATION

Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations d'électricité sont correctement rebranchées.



### Positionnement de la Cuisinière

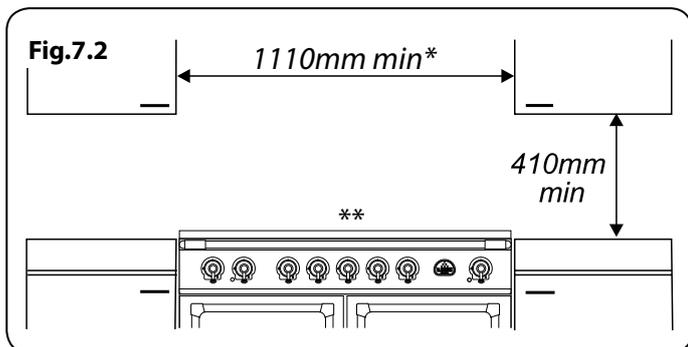
**Fig.7.1** indique les cotes minimales recommandées entre la cuisinière et les surfaces adjacentes.

Ne placez pas la cuisinière sur un support.

Le pourtour de la table de cuisson doit être au niveau ou au-dessus de tout plan de travail adjacent. Laissez un espace de 75 mm **AU-DESSUS** du niveau de la table de cuisson entre chaque côté de la cuisinière et toute surface verticale adjacente.

Pour les surfaces non combustibles (telles que le métal non peint ou les carrelages), cette cote peut être de 25 mm.

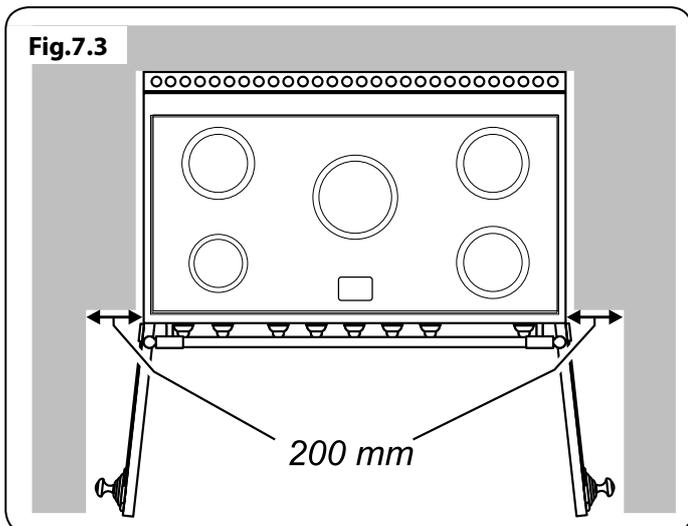
Laissez un espace de 800 mm au minimum entre la partie supérieure de la table de cuisson et une surface horizontale combustible.



**Fig.7.2** indique les dégagements recommandés audessus de la cuisinière.

\*Toute hotte de cuisinière doit être installée conformément aux instructions du fabricant de hotte.

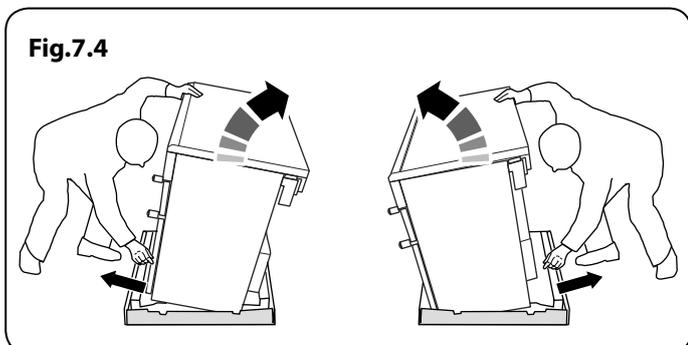
\*\*Tout revêtement doit être installé conformément aux instructions du fabricant. Une marge doit être appliquée pour le poids supplémentaire du conduit qui est installé sur la plaque chauffante de la cuisinière.



Les surfaces des meubles et des murs de chaque côté et à l'arrière de l'appareil doivent être résistantes à la chaleur, aux éclaboussures et à la vapeur. Certains types de meubles de cuisine en vinyle ou en stratifié sont particulièrement susceptibles aux risques de dommages thermiques et de décoloration. Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages résultant d'une utilisation normale de la cuisinière et subis par des matériaux qui se décollent ou se décolorent à des températures de moins de 65°C au-dessus de la température ambiante.

Nous recommandons de laisser un espace de 1110 mm entre les unités pour permettre le déplacement de la cuisinière. La cuisinière ne doit pas être encastrée – elle doit pouvoir être déplacée vers l'avant et vers l'arrière pour le nettoyage et l'entretien.

Si la cuisinière est près d'un coin de la cuisine, un dégagement de 200 mm est nécessaire pour permettre l'ouverture des portes de fours (**Fig.7.3**). La cote d'ouverture des portes est légèrement inférieure à ce dégagement, mais ceci inclut une marge de sécurité pour la protection des mains lors de l'ouverture de la porte.



### Déplacement de la Cuisinière

⚠ **N'essayez jamais de déplacer la cuisinière lorsque celle-ci est sous tension.**

⚠ **La cuisinière est très lourde, faites très attention.**

Nous recommandons de faire appel à deux personnes pour déplacer la cuisinière. Assurez-vous que le revêtement du sol est solidement fixé en place ou retirez-le afin de ne pas l'abîmer en déplaçant la cuisinière.

Deux galets arrière de mise à niveau et deux supports avant

## INSTALLATION

**Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations d'électricité sont correctement rebranchées.**

vissables facilitent le déplacement de la cuisinière. Vous devrez utiliser l'outil de mise à niveau.

Retirez le socle d'emballage en polystyrène. Depuis l'avant, inclinez la cuisinière vers l'avant et retirez la partie avant du socle d'emballage en polystyrène (**Fig.7.4**). Répétez cette procédure à l'arrière et retirez la partie arrière du socle.

### Installer le Conduit

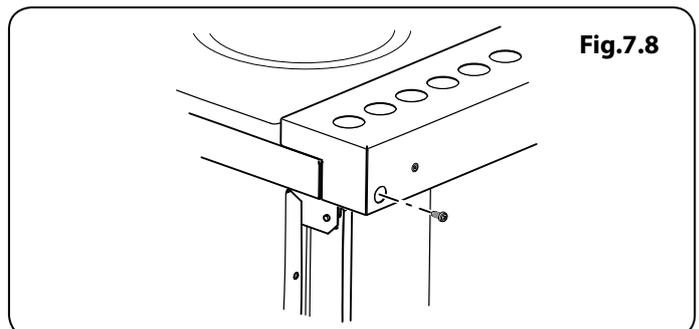
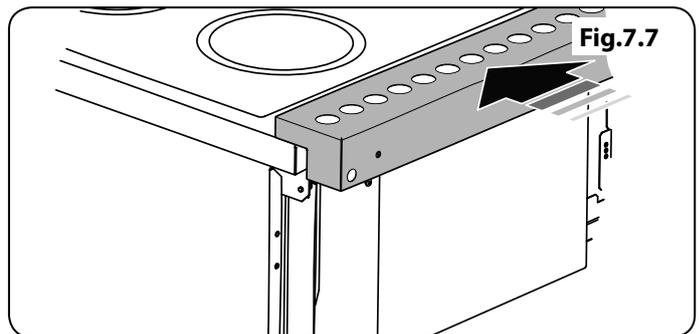
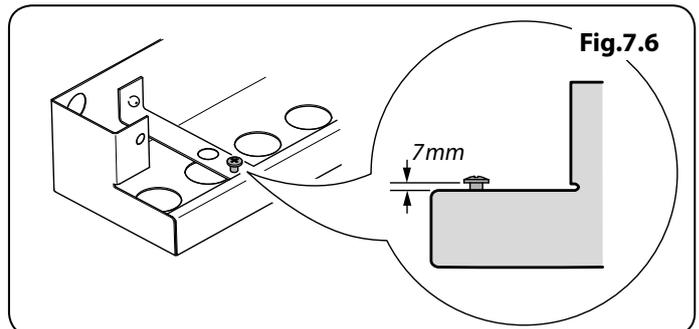
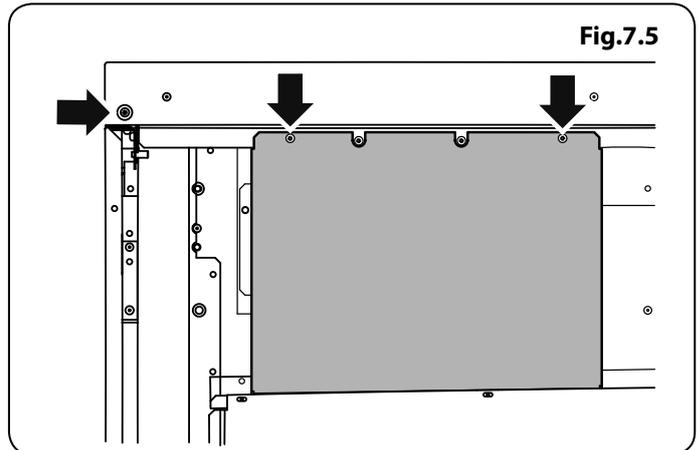
Avant d'installer la grille d'aération, vous devez retirer le cache du ventilateur. Pour ce faire, retirez les deux vis supérieures et enlevez (**Fig.7.5**). Dévissez et retirez les deux vis des coins arrière supérieurs (**Fig.7.5**). Elles servent à sécuriser la grille.

La grille d'aération est emballée séparément. Quatre vis sont fournies, installées sur le dessous de la grille. Elles doivent être dévissées pour laisser un espace d'environ 7 mm entre le dessous de la tête de vis et la grille (**Fig.7.6**).

Centrez la grille avec les têtes de vis dans les fentes de serrure de la cuisinière. Poussez doucement la grille vers la plaque pour la centrer (**Fig.7.7**).

Fixez la grille en place avec les deux vis retirées auparavant (**Fig.7.8**). Serrez les quatre vis sur le dessous de la grille.

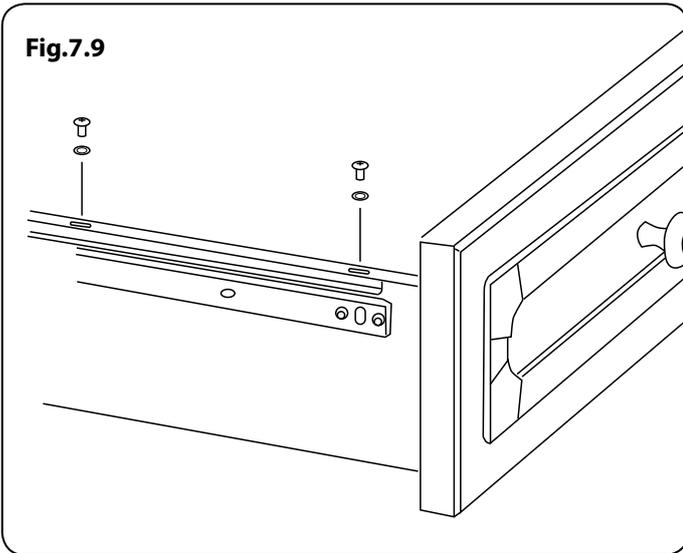
Remplacez le cache du ventilateur et les deux vis.



## INSTALLATION

Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations d'électricité sont correctement rebranchées.

Fig.7.9



### Retrait du Tiroir

**Remarque:** Pour éviter tout dommage extérieur au Tiroir de rangement. Veiller à ce qu'un tapis matelassé soit posé au sol et couvre la largeur et la profondeur du Tiroir de rangement.

Faire coulisser le Tiroir de rangement vers l'extérieur jusqu'à ce qu'il s'arrête.

Dévisser les deux pièces de fixation et retirer les rondelles de serrage de chaque côté des supports de glissière du Tiroir de rangement (**Fig.7.9**).

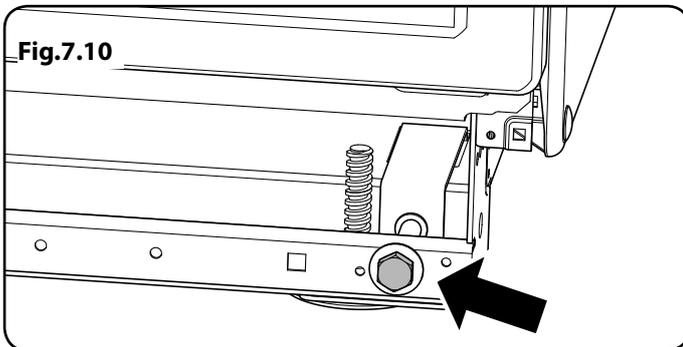
### Baissez les Deux Galets Arrière

Pour ajuster la hauteur de l'arrière de la cuisinière, mettre d'abord une clé à douille ou à crochet de 13 mm dans l'écrou hexagonal d'ajustement (**Fig.7.10**).

Tourner l'écrou dans le sens horaire pour soulever et dans le sens antihoraire pour baisser.

Veillez à abaisser les DEUX GALETS ARRIERE.

Fig.7.10



### Exécution du Mouvement

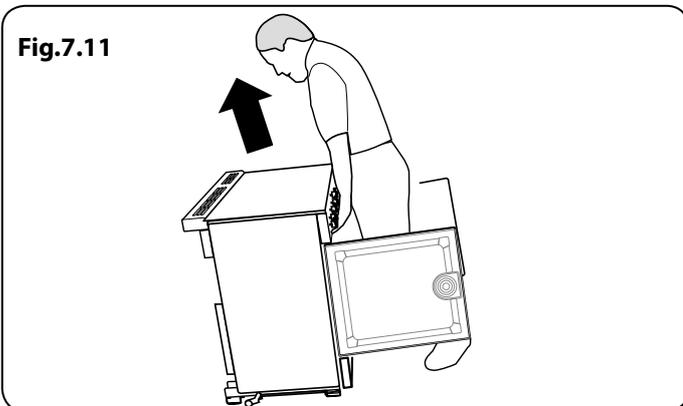
Déplier le bord arrière du plateau de base de l'emballage. Découvrez le coin arrière de la plaque de base. Ouvrez les portes du four pour pouvoir avoir une bonne prise en main du fond du tableau de commande lorsque vous déplacez la cuisinière (**Fig.7.11**).

Pousser soigneusement la cuisinière vers l'arrière pour la dégager de la base en carton. Retirer le plateau de base de l'emballage.

Positionner la cuisinière à proximité de sa position finale, en laissant assez d'espace pour se placer derrière (**Fig.7.12**).

**⚠ N'utilisez pas les poignées de portes ou les boutons de commande pour déplacer la cuisinière.**

Fig.7.11

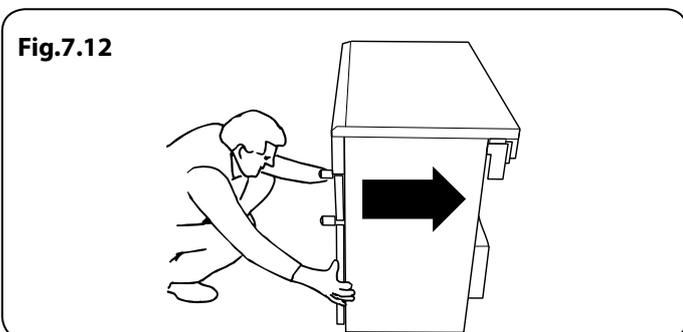


### Repositionnement de la Cuisinière après Raccordement

Si vous devez déplacer la cuisinière après son raccordement, débranchez la cuisinière, agrippez-la sous le panneau de commande et levez légèrement l'avant de la cuisinière (**Fig.7.11**), puis vérifiez à l'arrière de l'appareil que le câble d'alimentation n'est pas entravé. Pendant le déplacement de la cuisinière, assurez-vous que le câble électrique et le tuyau de gaz ne sont pas entravés.

Lors de la remise en place de la cuisinière, vérifiez de nouveau que le câble électrique n'est entravé pas ou coincé.

Fig.7.12



### Mise à Niveau

Nous vous recommandons d'utiliser un niveau à bulle placé sur une des grilles de four pour vérifier le niveau.

Placez la cuisinière à l'emplacement prévu pour son installation, en veillant à ne pas exercer de force de torsion lorsque vous l'insérez entre les éléments de cuisine, pour ne pas l'endommager ou endommager les éléments.

## INSTALLATION

Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations d'électricité sont correctement rebranchées.

Les supports avant et les galets arrière réglables permettent la mise à niveau de la cuisinière. Pour régler la hauteur de l'arrière de la cuisinière, tourner les écrous de réglage aux coins avant inférieurs de l'appareil.

Pour régler les supports avant, tournez les socles pour lever ou abaisser.

### Raccordement Electrique

Cet appareil doit être installé par un électricien qualifié, conformément à la réglementation en vigueur et aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale.

#### Disjoncteurs Differentials

L'utilisation conjointe de votre cuisinière et d'autres appareils domestiques peut entraîner des disjonctions fortuites; par conséquent, nous recommandons de protéger la cuisinière par un disjoncteur différentiel.

**EN CAS DE DOUTE, CONSULTEZ UN ELECTRICIEN QUALIFIE.**

**⚠ MISE EN GARDE : CET APPAREIL DOIT ETRE MIS A LA TERRE.**

**Remarque :** La cuisinière doit être raccordée à l'alimentation électrique correcte, indiquée sur l'étiquette de tension sur l'appareil, par le biais d'une unité de commande de cuisinière appropriée à interrupteur bipolaire (avec une séparation de contact de 3 mm au minimum entre les pôles).

**⚠ Cette cuisinière NE DOIT PAS ÊTRE raccordée à une prise d'alimentation domestique ordinaire.**

Pour accéder au bornier d'alimentation secteur, retirez le boîtier électrique sur le panneau arrière. Raccordez le câble d'alimentation secteur aux bornes correctes pour votre type d'alimentation électrique (**Fig.7.13** et **Fig.7.14**). Vérifiez que les connecteurs sont montés correctement et que les vis des bornes sont bien serrées. Fixez le câble d'alimentation secteur à l'aide du serre-câble.

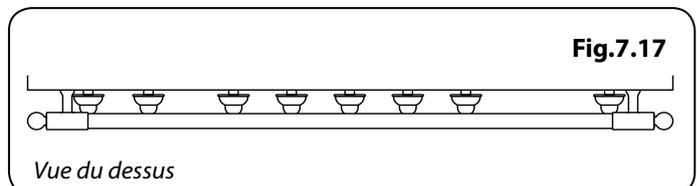
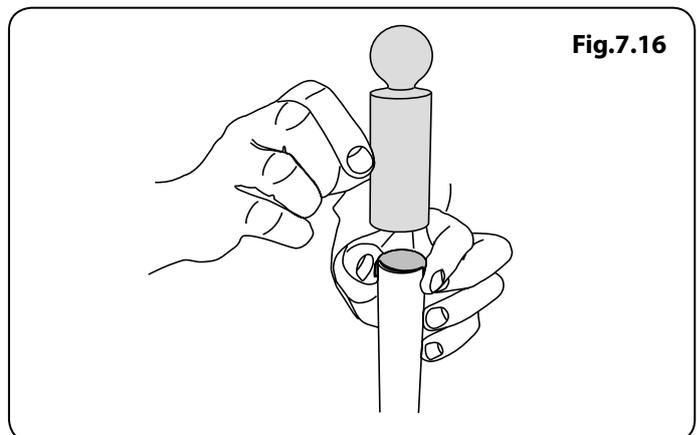
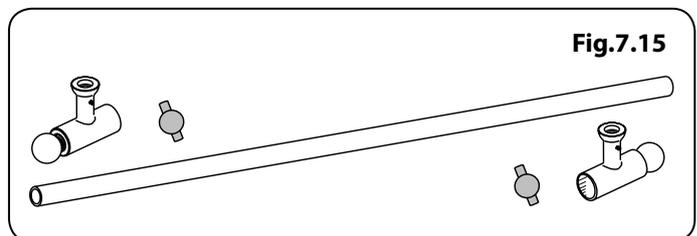
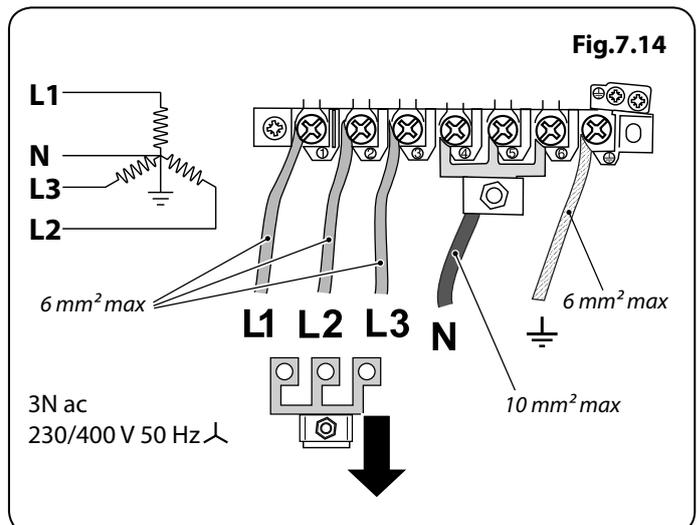
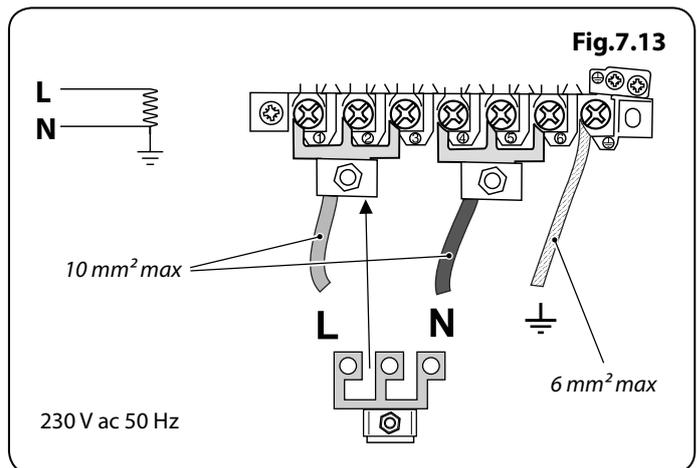
### Montage Final

#### Installation de la Balustrade

La barre fournie comprend deux embouts avec vis d'arrêt, deux coupelles de friction et la barre elle-même (**Fig.7.15**).

Tenez une coupelle de friction par les languettes sur une extrémité de la barre. Placez un embout sur la barre et insérez-le sur la barre au-dessus de la coupelle (**Fig.7.16**).

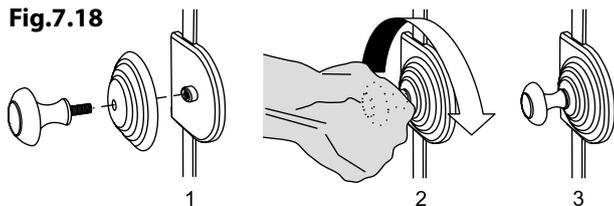
Retournez la barre et insérez l'autre embout, avec l'autre coupelle, en prenant soin de ne pas rayer ni endommager le premier embout et en vérifiant l'alignement des deux embouts. Montez la barre à torchons assemblée sur les goujons de montage saillants sur le panneau de commande et fixez-la en vissant les vis d'arrêt. Les vis d'arrêt doivent être sur la face inférieure (**Fig.7.17**).



## INSTALLATION

Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations d'électricité sont correctement rebranchées.

Fig.7.18



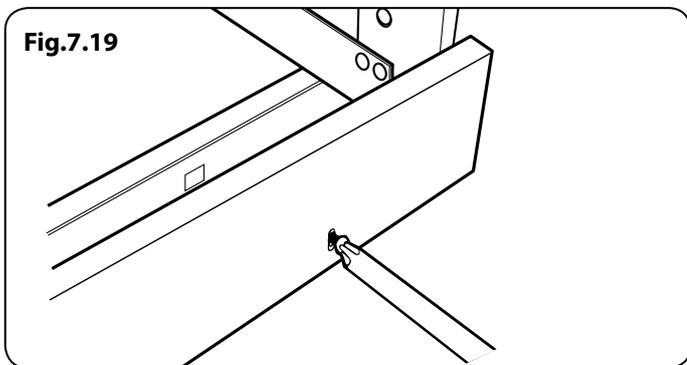
### Montage de la Poignée de Porte

Montez la poignée de porte sur le socles de poignée et vissez-la sur le supports sur la porte du four. Serrez à main seulement – n'utilisez pas d'outils (Fig.7.18).

### Montage de la Plinthe

Retirez les trois vis pour les supports de la plinthe sur le bord avant inférieur de la cuisinière (Fig.7.19). Fixez la plinthe avec ces vis.

Fig.7.19



### Pour installer le Tiroir de Rangement

**Remarque:** Pour éviter tout dommage extérieur au Tiroir de rangement. Veiller à ce qu'un tapis matelassé soit posé au sol et couvre la largeur et la profondeur du Tiroir de rangement.

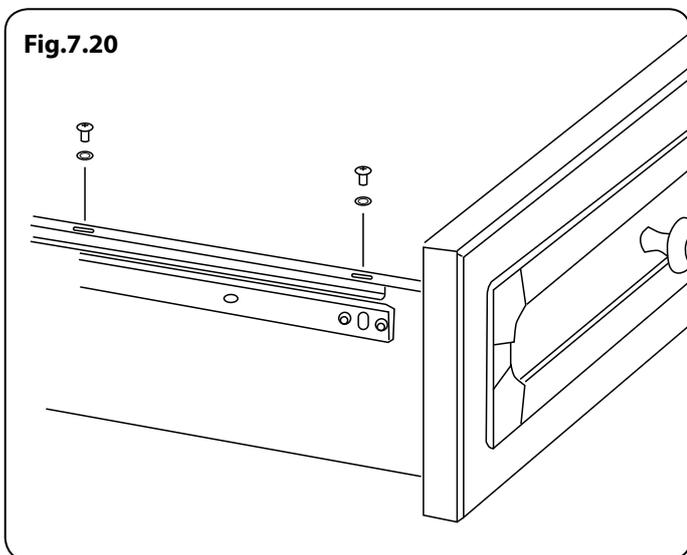
Aligner les deux trous sur chaque côté du Tiroir de rangement avec les supports de glissières (Fig.7.20).

Serrer les deux pièces de fixation et les rondelles de serrage sur chaque côté du Tiroir de rangement.

Fermer le tiroir et vérifier l'alignement et régler la position du Tiroir de rangement en conséquence.

Vérifier que l'alignement est correct et veiller à ce que toutes les pièces de fixation soient bien serrées.

Fig.7.20



### Vérifications Finales

#### Vérification de la Plaque

Contrôlez chaque foyer. Veillez à utiliser des récipients de cuisson recommandés et de diamètres appropriés.

#### Contrôle des Fours

Allumez les fours. Vérifiez que les ventilateurs des fours se mettent en marche et que les fours commencent à chauffer.

### Conseils à la Clientèle

**l'installateur:** Veuillez inscrire les informations vous concernant dans les présentes instructions. De même, indiquez à l'utilisateur comment faire fonctionner la cuisinière et remettez-lui les instructions.

**Merci.**

**AVERTISSEMENT – ENTRETIEN DEVANT ÊTRE RÉALISÉ UNIQUEMENT PAR UNE PERSONNE AUTORISÉE**  
Débranchez l'alimentation électrique avant toute intervention d'entretien. Une fois le travail terminé, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

## 8. Entretien

**⚠ Débranchez la cuisinière de l'alimentation électrique avant de réaliser l'entretien, et plus particulièrement avant de déposer les éléments suivants : tableau de commande, panneaux latéraux, plaque de cuisson céramique ou tout composant électrique ou cache.**

**⚠ Avant de procéder à la reconnexion, vérifiez que l'appareil ne présente aucun danger électrique.**

### 1. Dépose du Panneau de Commande

- Débranchez l'alimentation électrique.
- Retirez tous les boutons de commande.
- Ouvrez les portes des fours gauche et droit. Retirez les trois vis de fixation de l'avant du panneau de commande et les trois vis de fixation au-dessous du panneau de commande.
- Tirez le panneau de commande vers l'avant et débranchez les deux voyants. Dégagez et retirez le panneau de commande.
- Remontez en procédant dans l'ordre inverse.
- Pour rebrancher les fils électriques, reportez-vous au schéma de câblage.

### 2. Pour Soulever la Plaque à Induction

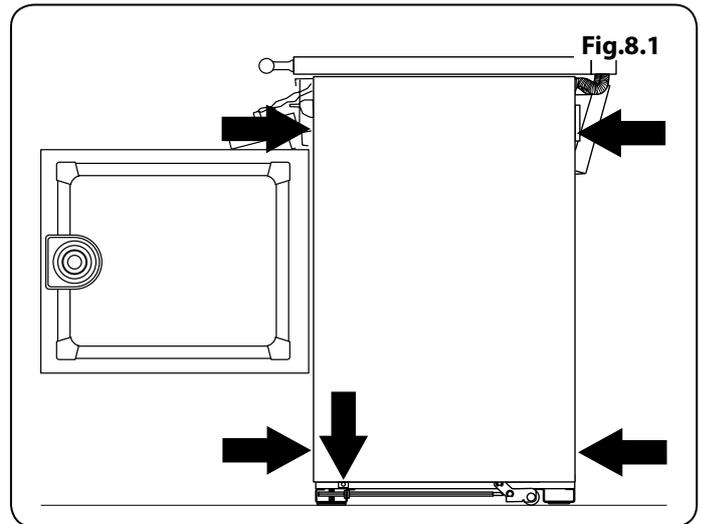
- Débranchez l'alimentation électrique.
- Tirez la cuisinière vers l'avant pour pouvoir avoir accès à l'arrière.
- Déposez le panneau de commande comme indiqué au point 1.
- Retirez les deux vis de fixation de chaque côté de la table.
- Soulever le devant de la plaque.
- Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

### 3. Dépose d'un Panneau Latéral Extérieur

- Débranchez l'alimentation électrique.
- Déposez le panneau de commande comme indiqué au point 1.
- Dévissez la vis de fixation inférieure située sous le bord de l'angle avant du panneau.
- Retirez la vis de fixation du bord supérieur avant et les deux fixations situées sur le panneau arrière ou le panneau latéral. (**Fig.8.1**). Tirez sur le panneau pour le dégager de l'appareil.
- Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

### 4. Dépose d'un Voyant de Four

- Débranchez l'alimentation électrique.
- Déposez le panneau de commande comme indiqué au point 1.



**AVERTISSEMENT – ENTRETIEN DEVANT ÊTRE RÉALISÉ UNIQUEMENT PAR UNE PERSONNE AUTORISÉE**  
**Débranchez l'alimentation électrique avant toute intervention d'entretien. Une fois le travail terminé, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.**

- c). Retirez le raccord de voyant approprié et défaites l'écrou de fixation du voyant sur le panneau de commande.
- d). Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez le
- e). fonctionnement du nouveau voyant.

#### **5. Dépose de l'Unité à Induction/Plaque Secondaire**

- a). Débranchez l'alimentation électrique.
- b). Soulevez la plaque à induction (voir section 2). Les éléments chauffants à induction sont désormais accessibles. Prenez note des emplacements de connexion des câbles et de l'orientation des éléments en vue du remontage. Déconnectez les câbles et retirez l'unité de l'élément.
- c). Remontez en procédant dans l'ordre inverse.
- d). **Remarque :** Les éléments chauffants à induction doivent être mis en service une fois que la plaque est remontée.

#### **6. Pour Remplacer un Interrupteur d'Éclairage**

- a). Débranchez l'alimentation électrique.
- b). Déposez le panneau de commande comme indiqué au point 1.
- c). **Remarque :** L'ancien interrupteur peut être détruit lors de la dépose.
- d). Retirez l'ancien interrupteur de sa collerette en prenant le corps de l'interrupteur derrière le tableau de commande et en le tordant fortement. Enlevez la collerette de l'interrupteur en repliant ses ailettes de verrouillage et en la poussant vers l'avant. Montez la collerette neuve dans le tableau de commande en alignant tout d'abord la clavette soulevée sur son corps avec la découpe du tableau de commande et en appuyant dessus depuis sa partie frontale.
- e). Assemblez l'interrupteur neuf dans la collerette en alignant les sections de clavettes et en appuyant dessus. Montez le bouton neuf en appuyant dessus depuis sa partie frontale.
- f). Remettez en place le tableau de commande dans l'ordre inverse et testez le bon fonctionnement.

#### **7. Dépose de l'Unité à Induction**

- a). Débranchez l'alimentation électrique.
- b). Déposez le panneau de commande comme indiqué au point 1.
- c). Soulever la table de cuisson comme indiqué au point 2.
- d). Soulevez le devant de l'unité à induction.
- e). Déconnectez le câble de l'unité de commande de l'affichage.
- f). Débranchez les fils d'alimentation du bornier de la

**AVERTISSEMENT – ENTRETIEN DEVANT ÊTRE RÉALISÉ UNIQUEMENT PAR UNE PERSONNE AUTORISÉE**  
**Débranchez l'alimentation électrique avant toute intervention d'entretien. Une fois le travail terminé, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.**

table de cuisson – 6 fils.

- g). f) Dévissez une des charnières de l'unité à induction (2 vis) et retirez l'unité.

### 8. Dépose d'un Thermostat

- a). Débranchez l'alimentation électrique.  
 b). Déposez le panneau de commande comme indiqué au point 1.  
 c). Soulever la table de cuisson comme indiqué au point 2.  
 d). Ouvrez la porte du four et retirez les grilles de four.  
 e). Retirez les parois du four. Soulevez chaque paroi et dégagez-la en la faisant coulisser sur les supports (**Fig.8.2**).  
 f). Retirez les deux fixations du couvercle du tube en verre du thermostat. Dégagez le tube en verre du thermostat des clips de retenue sur le panneau arrière du four.  
 g). Four côté gauche uniquement –  
 h). Tirez la cuisinière vers l'avant pour pouvoir accéder à la partie arrière.  
 i). Dévissez et retirez les boîtiers. Sortez le tube capillaire du four.  
 j). Débranchez les fils du thermostat et défaites les deux fixations retenant la commande à la plaque de montage.  
 k). Mettez en place la pièce de rechange et remontez dans l'ordre inverse. Assurez-vous que le bulbe est vissé à l'arrière du four et qu'il est en position centrale entre les clips. Vérifiez que le thermostat fonctionne correctement.

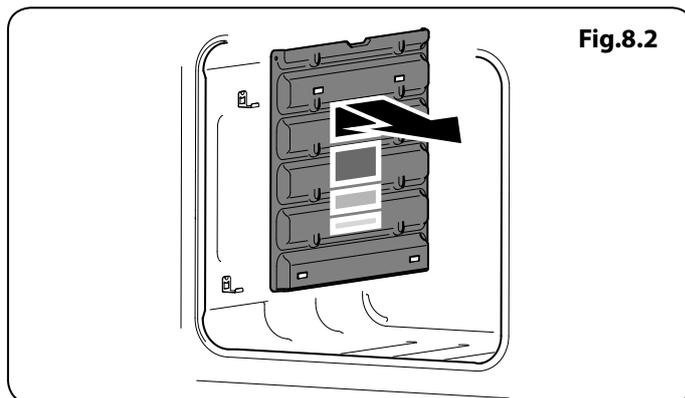


Fig.8.2

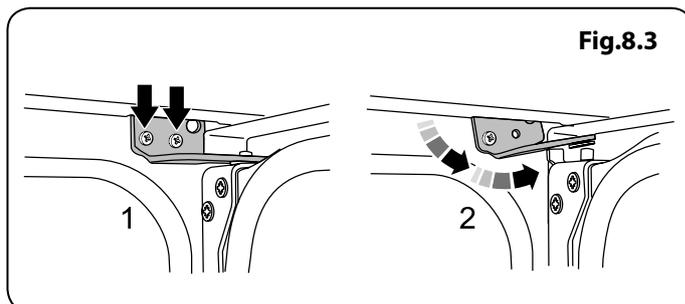


Fig.8.3

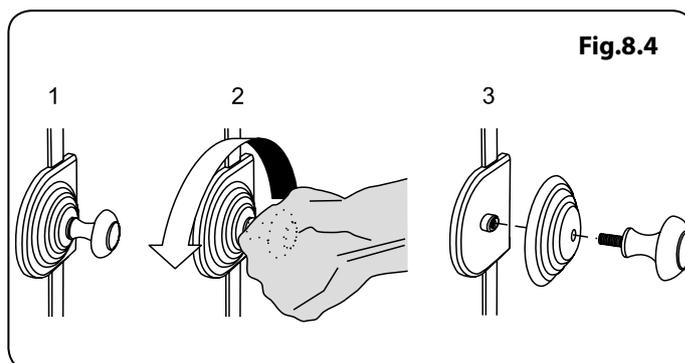


Fig.8.4

### 9. Dépose du Thermostat d'Arrêt Automatique de Four

- a). **Débranchez l'alimentation électrique.**  
 b). Tirez la cuisinière vers l'avant pour pouvoir accéder au boîtier. Dévissez et retirez le boîtier.  
 c). La commande se trouve sur la plaque de mise à la terre, à côté des raccords d'éléments du four.  
 d). Débranchez le câblage du thermostat. Défaites les fixations du thermostat sur la plaque de mise à la terre et retirez le thermostat.  
 e). Insérez la commande de rechange et remontez en procédant dans l'ordre inverse.

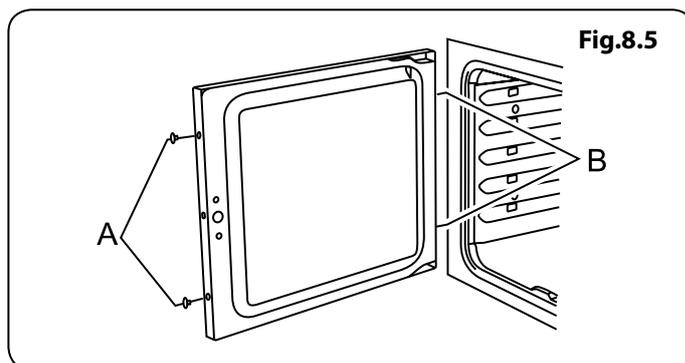


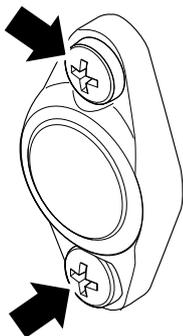
Fig.8.5

### 10. Dépose de la Porte du Four (Fig.8.3)

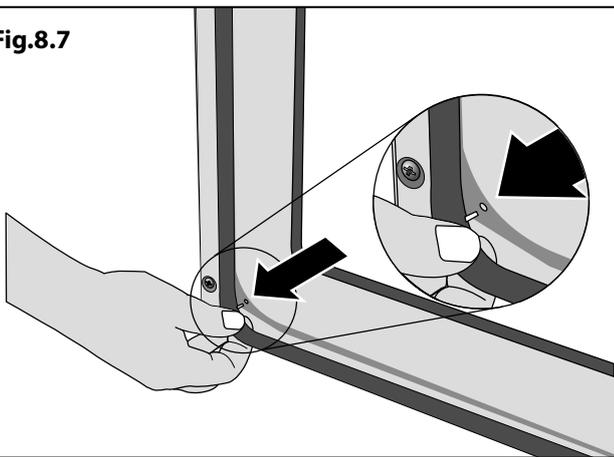
- a). La porte est très lourde – faites très attention.  
 b). Ouvrez la porte du four.  
 c). Soutenez la porte et retirez les deux vis qui retiennent la charnière supérieure au cadre avant de l'appareil.  
 d). Retirez la porte de la charnière inférieure en la levant

**AVERTISSEMENT – ENTRETIEN DEVANT ÊTRE RÉALISÉ UNIQUEMENT PAR UNE PERSONNE AUTORISÉE**  
**Débranchez l'alimentation électrique avant toute intervention d'entretien. Une fois le travail terminé, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.**

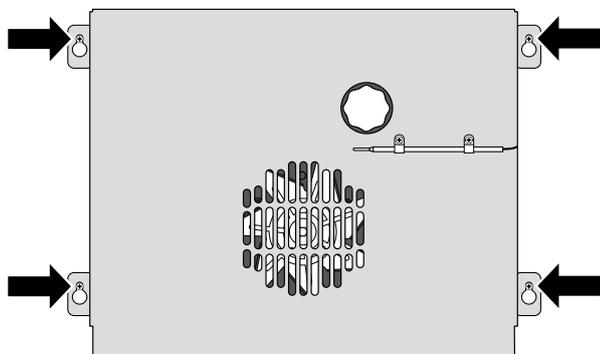
**Fig.8.6**



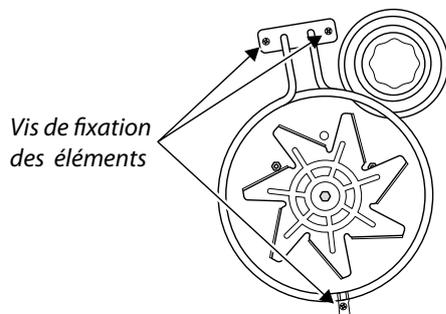
**Fig.8.7**



**Fig.8.8**



**Fig.8.9**



légèrement pour la dégager de l'appareil.

e). Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

### 11. Remplacement du panneau de porte de four extérieur ou des garnitures de porte

a). Le panneau de porte extérieur et toutes les garnitures sont disponibles en tant que pièces détachées pour permettre le remplacement de pièces individuelles.

b). a) Dévissez la poignée de porte et retirez la poignée et la garniture circulaire de porte (**Fig.8.4**).

c). b) Ouvrez la porte du four.

d). c) Retirez les vis à têtes hexagonales « A » et « B » (deux de chaque côté) de la porte (**Fig.8.5**).

e). d) Soulevez le panneau de porte extérieur avec précaution. Placez le panneau extérieur sur une surface plane propre.

f). La plaque de garniture de poignée de porte est fixée par des vis à l'intérieur. Les autres garnitures sont fixées par des goujons et des écrous.

g). Remplacez les pièces endommagées et remontez en procédant dans l'ordre inverse.

### 12. Dépose du Verrouillage de Porte

a). a) Retirez les fixations retenant l'ensemble de verrouillage au panneau de porte intérieur. Insérez le verrouillage de rechange et remontez en procédant dans l'ordre inverse (**Fig.8.6**).

b). b) Contrôlez le fonctionnement de la porte.

### 13. Dépose du Joint de la Porte du Four

a). a) Ouvrez la porte du four. Le joint est maintenu en place par des petits crochets placés sur la face arrière. Depuis le coin, tirez sur le joint en diagonale, en l'éloignant du centre de la porte, jusqu'à ce que ce crochet se défasse (**Fig.8.7**).

b). b) Passez au crochet suivant et défaites-le, ainsi que les suivants, de la même façon. Vous pouvez forcer si les crochets résistent car le joint usagé sera mis au rebut.

c). c) Lors de la pose d'un nouveau joint, positionnez le raccord dans la partie inférieure. Accrochez le nouveau joint dans un des orifices situés à un angle de la porte et poursuivez l'opération sur tout le pourtour pour insérer chaque crochet.

### 14. Dépose de la Partie Arrière Interne du Four

a). Ouvrez la porte du four. Four gauche : dévissez les deux vis de fixation du tube en verre du thermostat. Retirez les fixations retenant la partie arrière interne à l'arrière du four (**Fig.8.8**).

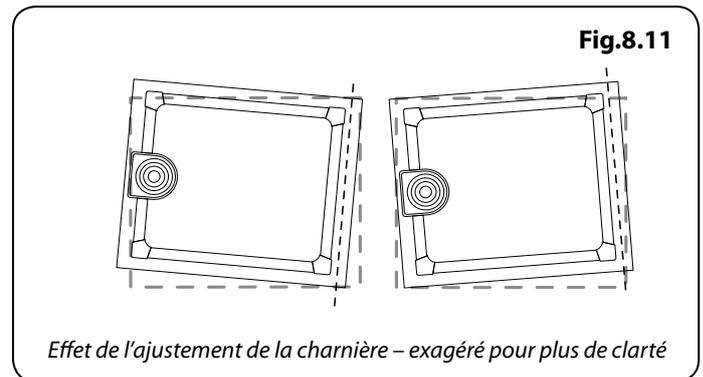
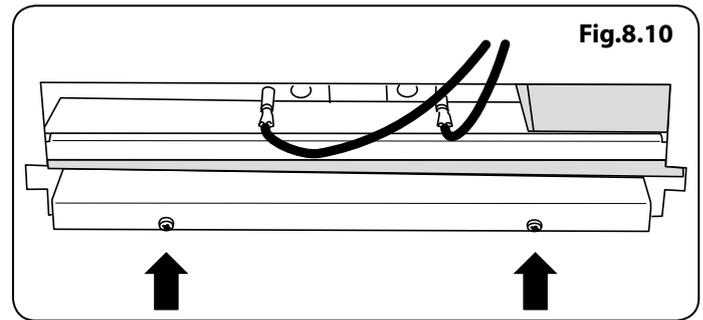
b). Soulevez le panneau amovible pour le retirer.

c). Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que les fixations sont bien serrées.

**AVERTISSEMENT – ENTRETIEN DEVANT ÊTRE RÉALISÉ UNIQUEMENT PAR UNE PERSONNE AUTORISÉE**  
**Débranchez l'alimentation électrique avant toute intervention d'entretien. Une fois le travail terminé, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.**

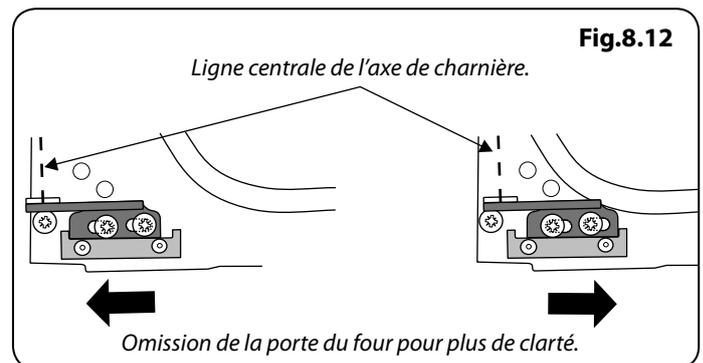
### 15. Remplacement d'un Ventilateur de Four

- Débranchez l'alimentation électrique.
- Tirez la cuisinière vers l'avant pour pouvoir accéder aux boîtiers situés à l'arrière de l'appareil. Dévissez et retirez le boîtier.
- Retirez le câblage du ventilateur en veillant à noter la position des branchements.
- Déposez la partie arrière interne, comme indiqué au point 14.
- Maintenez les pales du ventilateur et retirez l'écrou central (filetage gauche), les rondelles en laiton, les pales et le jonc d'arrêt.
- Défaites les fixations du ventilateur et retirez celui-ci de la cavité.
- Insérez le ventilateur de rechange et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez le fonctionnement du four.



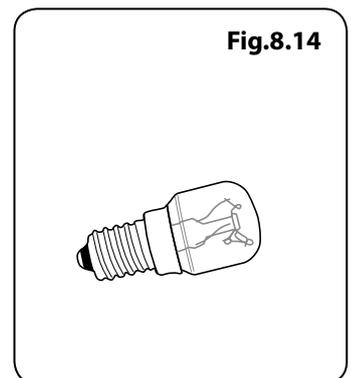
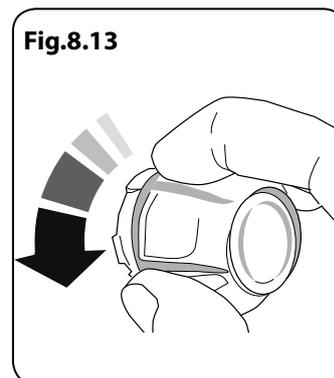
### 16. Dépose d'un Élément de Ventilateur de Four

- Débranchez l'alimentation électrique.
- Tirez la cuisinière vers l'avant pour pouvoir accéder aux boîtiers situés à l'arrière de l'appareil. Dévissez et retirez le boîtier.
- Débranchez les fils des bornes en veillant à noter leurs positions.
- Déposez la partie arrière interne, comme indiqué au point 14.
- Retirez les fixations retenant l'élément à l'intérieur du four et soulevez l'élément avec précaution pour le retirer (Fig.8.9).
- Insérez l'élément de rechange et remontez en procédant dans l'ordre inverse.
- Contrôlez le fonctionnement du four.



### 17. Dépose des Éléments Inférieur et Supérieur du Four Gauche

- Débranchez l'alimentation électrique.
- Élément Inférieur (Fig.8.10)
- Tirez la cuisinière vers l'avant pour pouvoir accéder aux boîtiers situés à l'arrière de l'appareil. Dévissez et retirez le boîtier.
- Débranchez les fils des bornes en veillant à noter leurs positions.
- Retirez les fixations du couvercle d'élément inférieur.
- Débranchez les fils des bornes en veillant à noter leurs positions.
- Retirez les fixations de support d'élément inférieur.
- Retirez les fixations du support d'élément et retirez l'élément.



**AVERTISSEMENT – ENTRETIEN DEVANT ÊTRE RÉALISÉ UNIQUEMENT PAR UNE PERSONNE AUTORISÉE**  
**Débranchez l'alimentation électrique avant toute intervention d'entretien. Une fois le travail terminé, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.**

- i). g) Remplacez l'élément et remontez en procédant dans l'ordre inverse.
- j). **Élément Supérieur**
- k). a) Ouvrez la porte de four gauche et défaites les fixations de l'écran thermique.
- l). b) Retirez les fixations du support d'élément supérieur et retirez l'élément.
- m). c) Remplacez l'élément et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez le fonctionnement du four.

#### **18. 18. Réglage de l'Angle de la Porte du Four**

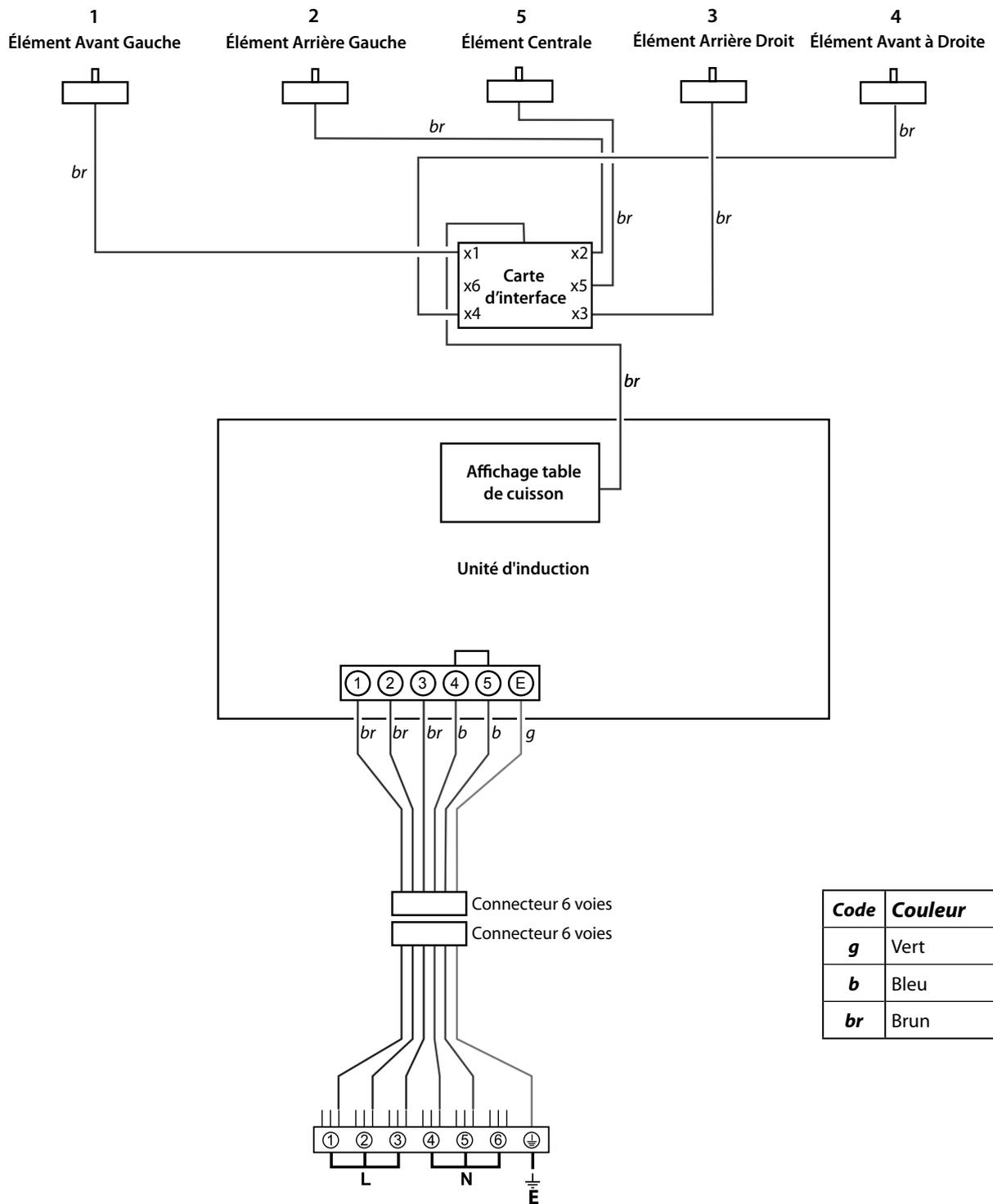
- a). La charnière inférieure de la porte peut être ajustée afin de modifier l'angle de la porte (**Fig.8-11**).
- b). Desserrez les vis de fixation de la charnière inférieure, et utilisez le cran et un tournevis à lame plate pour changer la position de la charnière et la régler (**Fig.8-12**). Resserrez les vis de la charnière.

#### **19. 19. Pour Remplacer l'Ampoule du Four**

- a). **Débranchez l'alimentation électrique.**
- b). Assurez-vous que le four a refroidi. Ouvrez la porte du four et retirez les grilles du four. Dévissez le couvercle de l'ampoule en tournant en sens antihoraire (il peut être très difficile à dévisser) (**Fig.8-13**).
- c). Dévissez l'ampoule (sens antihoraire), en vous protégeant les mains avec un gant pour ne pas vous blesser.
- d). Installez une ampoule à visser Edison 15 W 240 V POUR FOURS. Il doit s'agir d'une ampoule spéciale résistante à la chaleur jusqu'à 300 °C (**Fig. 8-14**).
- e). Vissez l'ampoule de rechange, puis revissez le couvercle de l'ampoule. Remettez l'appareil sous tension et contrôlez le fonctionnement de l'éclairage.

# 9. Schémas de Câblage

## Schéma de Câblage : Table de Cuisson





## 10. Fiche Technique

**A L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR :** Veuillez remettre les présentes instructions à l'utilisateur.

**EMPLACEMENT DU BADGE TECHNIQUE :** Sous le tiroir de rangement. Retirez le tiroir de rangement (Voir « Déballage de la Cuisinière »).

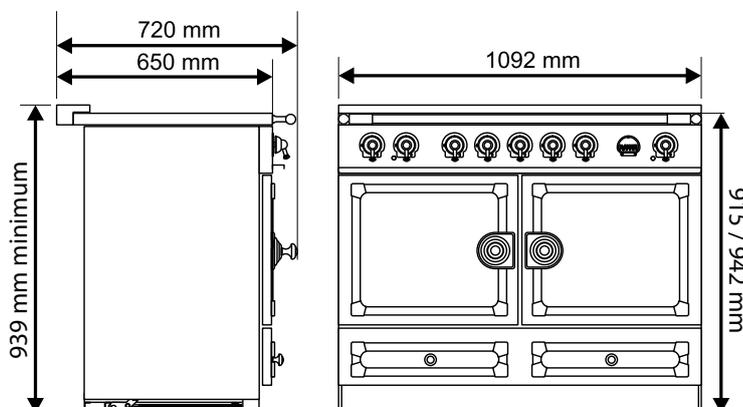
**PAYS DE DESTINATION :** GB, IE, FR, NL, DE, IT, ES, RU, BE, AT, LU.

### Raccordements

Electricité	230 / 400V 3N 50 Hz
-------------	---------------------

### Table de Cuisson à Induction

Table de cuisson à induction.	Sans Surpuissance	Avec Surpuissance
Avant gauche	1,40 kW	2,20 kW
Arrière gauche	1,85 kW	3,00 kW
Centre	2,30 kW	3,70 kW
Avant droite	1,85 kW	3,00 kW
Arrière droite	1,85 kW	3,00 kW



### Dimensions

Hauteur hors-tout	minimum 910 mm	maximum 937 mm
Largeur hors-tout	1092 mm (Voir « Positionnement de la Cuisinière »)	
Profondeur hors-tout avec poignées	720 mm	
Profondeur hors-tout sans poignées	650 mm	
Cote minimale au-dessus de la table de cuisson	800 mm	

### Fours

Fours	Four Multifonctions Gauche	Four Ventilé Droit
Élément de ventilateur	2,50 kW	2,50 kW
Élément supérieur	1,20 kW	
Élément gratineur	1,15 kW	
Élément inférieur	1,00 kW	

Fours	Multifonctions	Convection
Catégorie d'efficacité énergétique : Sur une échelle de A (plus efficace) à G (moins efficace)	A	A
Consommation d'énergie basée sur une charge standard	0,95kWh	0,90kWh
Volume utilisable (litres)	69	69
Taille	Grande	Grande
Temps de cuisson – charge standard	41 minutes	38 minutes
Surface de cuisson	1400 cm <sup>2</sup>	1400 cm <sup>2</sup>

**Charge électrique totale maximale à 230V** total approximatif comprenant ventilateur de four, etc: 16,2 kW.

Charge totale nominale pour table à induction à 230V = 9,25 kW.

Charge totale avec Surpuissance pour table à induction à 230V = 11,1 kW.

## Remarques

---

## Remarques

---



L a C o r n u e 1 9 0 8

Ateliers La Cornue

14 rue du Bois du Pont

Z.I. les Béthunes

95310 Saint-Ouen l'Aumône

FRANCE

Tél. : + 33 0 1 34 48 36 36 - Fax : + 33 0 1 34 64 32 65

E-mail : a.table@la-cornue.com

[www.la-cornue.com](http://www.la-cornue.com)