

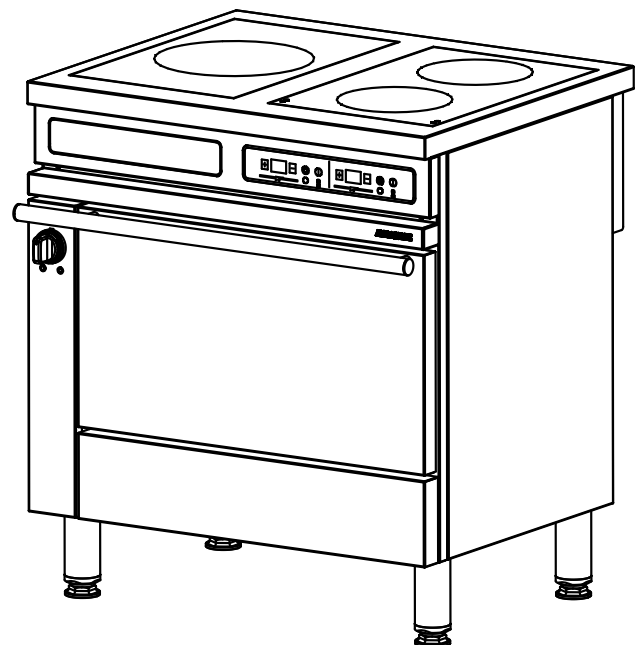
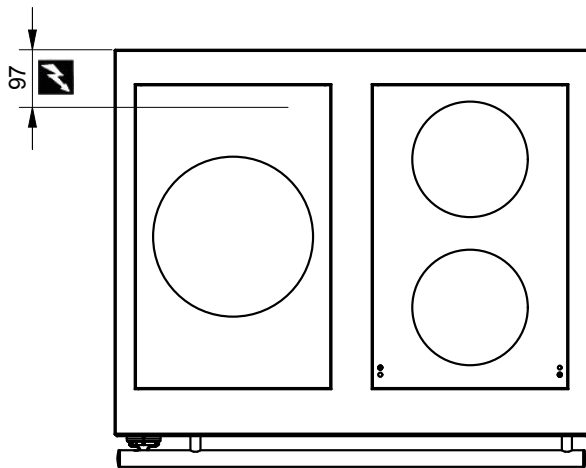
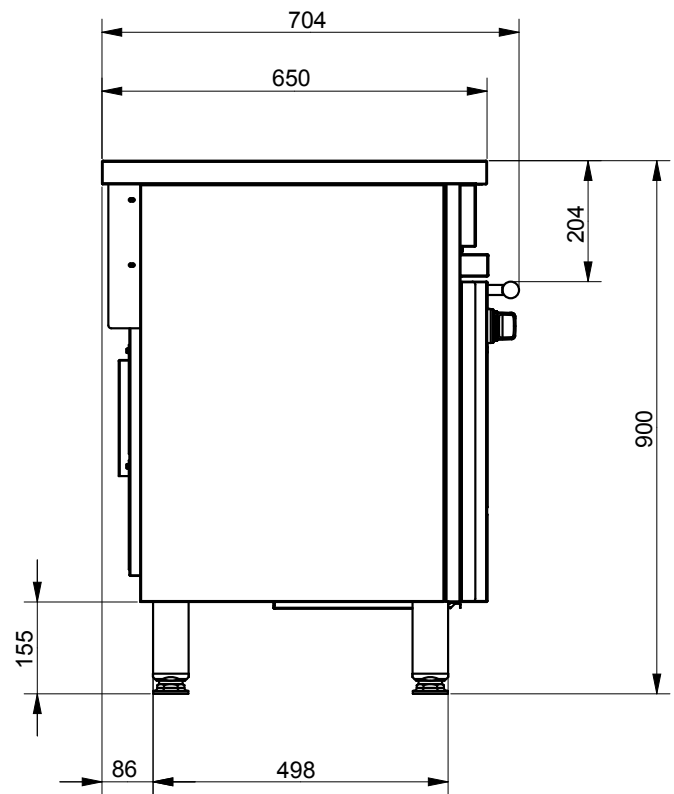
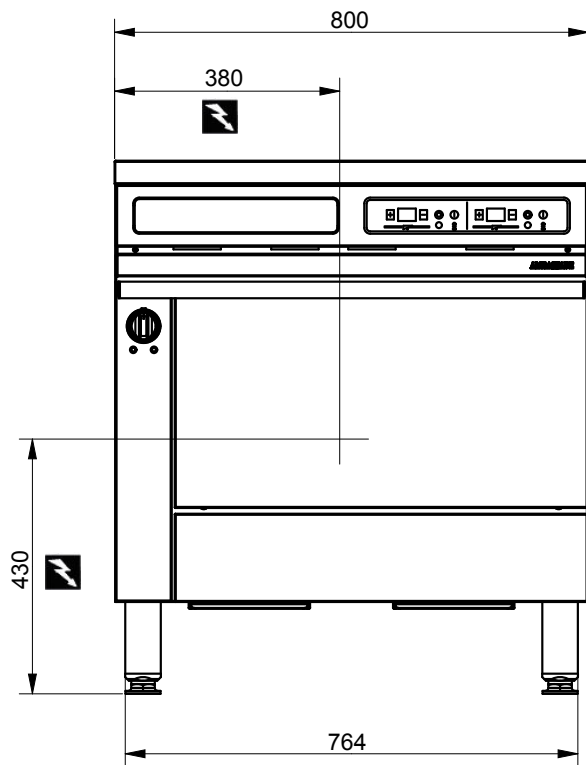
«CE 831 IX»


«CE 841 IX»

## MANUEL GENERAL



MANUEL GENERAL	1
DESCRIPTION TECHNIQUE	4
AVERTISSEMENTS	7
MANUEL D'INSTALLATION	9
ELECTRICITE	11
MANUEL D'INTERVENTIONS	13
DESCRIPTIF	15
DIAGNOSTIQUE PANNE	17
DÉMONTAGE D'UN INDUCTEUR	18
DÉMONTAGE DES VENTILATEURS	19
DÉMONTAGE DE LA CARTE GÉNÉRATEUR	20
DÉMONTAGE DE LA SONDÉ CTN VITRO	21
DÉMONTAGE DU FILTRE CEM	22
DÉMONTAGE DU BANDEAU DE COMMANDE	24
MANUEL D'UTILISATION	27
AVERTISSEMENTS	28
SECURITE	29
FOYERS INDUCTION	30
FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTION	33
NETTOYAGE	35



 Raccordement électrique, sur bornier au dos de l'appareil

## CE 831 IX

### 3 foyers induction sur four électrique statique ou à convection

<b>CONSTRUCTION</b>	Châssis	Acier inoxydable
	Table	Acier Z7CN 18.10
	Façade	Acier Z8C17

- Dimension (L x P x H) : 800 x 650 x 900 mm.

#### Dessus induction :

Description	Foyer rond de 260 mm de diamètre 13 niveaux de puissance (12 niveaux + Booster). 3 niveaux pré-réglés : 6 - 10 - 12.	2 foyers ronds de 195 mm de diamètre 10 niveaux de puissance.
Puissance	3,6 kW	3 kW
Affichage	Affichage digital de la puissance (1-12)	Affichage digital de la puissance (1-10)

#### Four électrique multifonction :

Dimension (L x P x H) : 550 x 291 x 417.

Puissance en position statique : 2,8 kW.

Puissance en position convection forcée : 2,65 kW.

Puissance gril électrique : 2,85 kW.

Thermostat de sécurité

#### Raccordement électrique :

Alimentation :

230 V 1N~ 50 Hz + T.

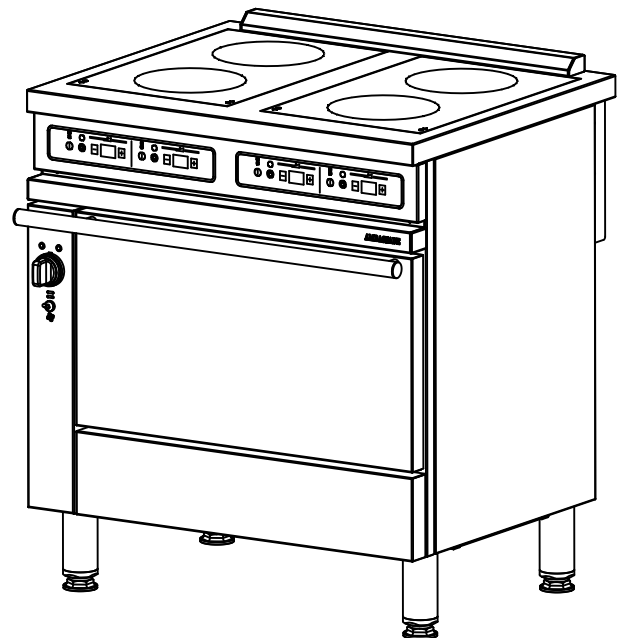
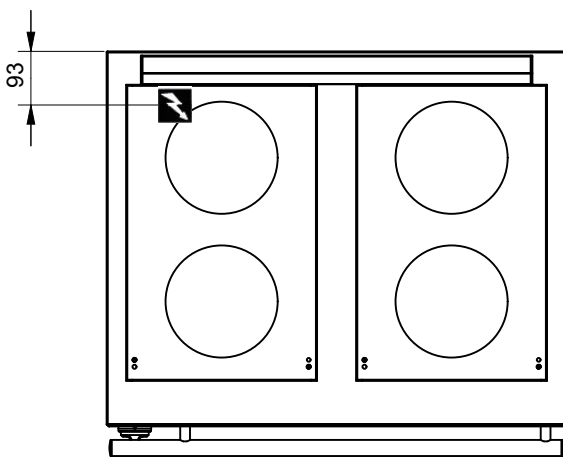
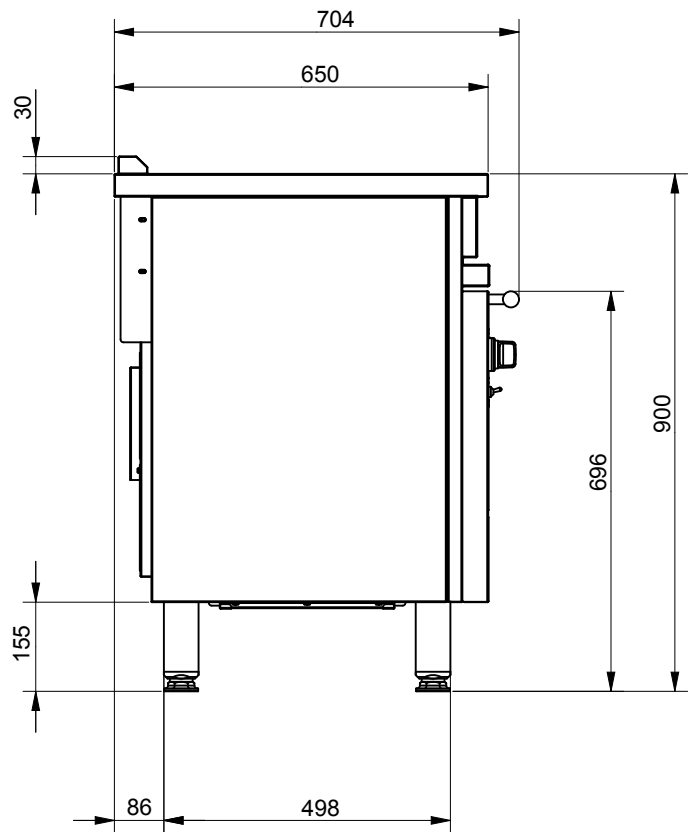
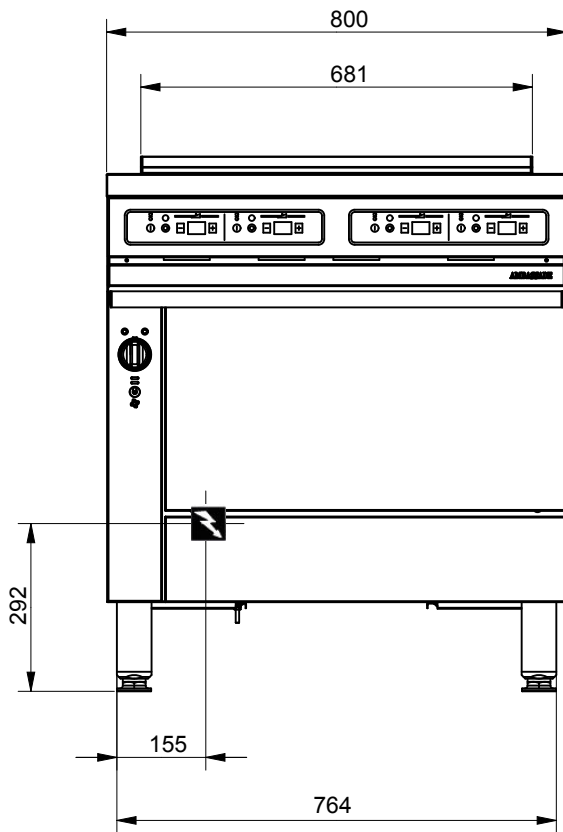
400 V 3N~ 50 Hz + T.


#### Conformité aux Directives électriques



Basse tension : 2014/35/UE

CEM : 2014/30/UE



 Raccordement électrique, sur bornier au dos de l'appareil

## CE 841 IX

### 4 foyers induction sur four électrique statique ou à convection

<b>CONSTRUCTION</b>	Châssis	Acier inoxydable
	Table	Acier Z7CN 18.10
	Façade	Acier Z8C17

- Dimension (L x P x H) : 800 x 650 x 900 mm.

#### Dessus induction :

Description	4 foyers ronds de 195 mm de diamètre 10 niveaux de puissance.
Puissance totale	4 x 3 kW = 12 kW
Affichage	Affichage digital de la puissance (1-10)

#### Four électrique multifonction :

Dimension (L x P x H) : 550 x 291 x 417.

Puissance en position statique : 2,8 kW.

Puissance en position convection forcée : 2,65 kW.

Puissance gril électrique : 2,85 kW.

Thermostat de sécurité

#### Raccordement électrique :

Alimentation :

230 V 1N~ 50 Hz + T.

400 V 3N~ 50 Hz + T.

#### Conformité aux Directives électriques



Basse tension : 2014/35/UE

CEM : 2014/30/UE



## **RECEPTION**

Déballer, vérifier le bon état de l'appareil. En cas d'avaries, signifier les réserves sur le bordereau de livraison, les confirmer, au plus tard sous 48 heures, par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

Avant toute utilisation, il est impératif d'enlever toute les protections plastiques intérieures et extérieures sous peine de dommages irréversibles aux différentes parties de l'appareil.

## **INSTALLATION ET UTILISATION**

**AVANT TOUTE INSTALLATION ET UTILISATION DE CET APPAREIL, IL EST NÉCESSAIRE DE CONSULTER CETTE NOTICE, AVEC UNE ATTENTION PARTICULIÈRE À ACCORDER AUX POINTS SUIVANTS :**

- RACCORDEMENT
- UTILISATION

## **INTERVENTIONS**

Toute installation, intervention ou dépannage sur cet appareil doit être effectuée par un installateur qualifié.





«CE 831 IX»

«CE 841 IX»

## MANUEL D'INSTALLATION

L'installation doit se faire selon les règles de l'art conformément aux instructions contenues dans cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation.

Ce manuel sera remis à l'utilisateur après installation.





L'installation doit se faire selon les règles de l'art, conformément aux instructions contenues dans cette notice et aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

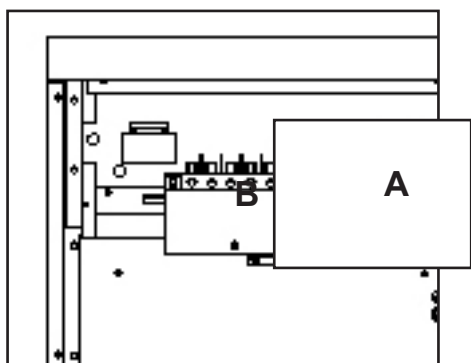
**ATTENTION** - Utiliser un câble souple normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66 ou toutes autres natures de câble présentant les mêmes caractéristiques). Si cet appareil est relié de façon permanente à une canalisation électrique fixe, cette canalisation devra posséder une protection adaptée aux courants de fuite. Si cet appareil est raccordé par un câble muni d'une fiche de prise de courant, cette prise devra être accessible en permanence.

L'appareil fonctionne avec deux branchements adaptés en terme de capacité de ligne (courant 32A), avec une tension d'alimentation de 230V +/- 10% et une fréquence de 50Hz ou 60Hz +/- 2%.

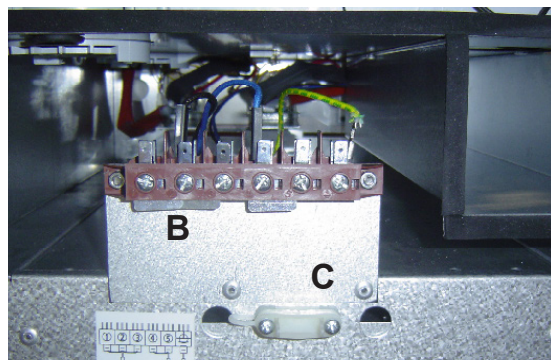
### Avant raccordement, vérifier :

- Que la tension électrique du réseau est compatible avec la tension et puissance de l'appareil en cas de raccordement..
- Que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif de protection à coupure omnipolaire.

### Raccordement électrique :

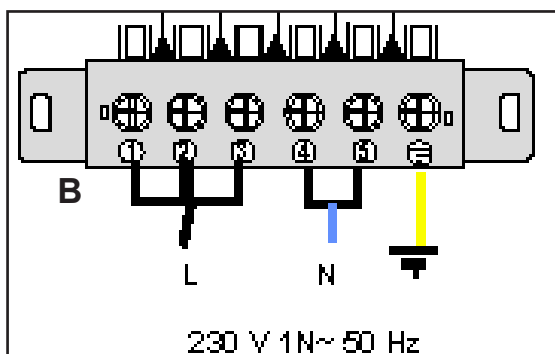


Déposer les vis maintenant le capot arrière **A**.



Raccorder aux 2 borniers **B** suivant les indications ci-contre.

Fixer le câble au moyen du serre câble rep. **C** .



Cet appareil est prévu pour une double alimentation monophasé 230 V + N +T.

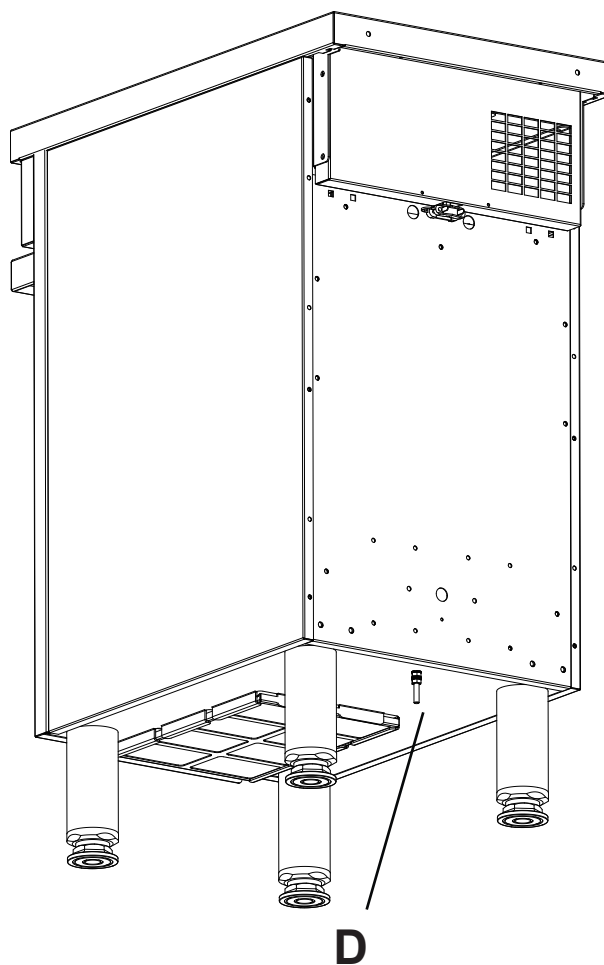
**ATTENTION !** De série, les bornes ①, ② & ③ pour la phase et ④, ⑤ pour le neutre sont reliées par des cavaliers.

**Il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre.**

*Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.*

**Raccordement borne d'équipotentialité :**

Raccorder à la borne d'équipotentialité **D**.



# «CE 831 IX»

## MANUEL D'INTERVENTIONS

**L'installation doit se faire selon les règles de l'art conformément aux instructions contenues dans cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation.**

**Ce manuel sera remis à l'utilisateur après installation.**



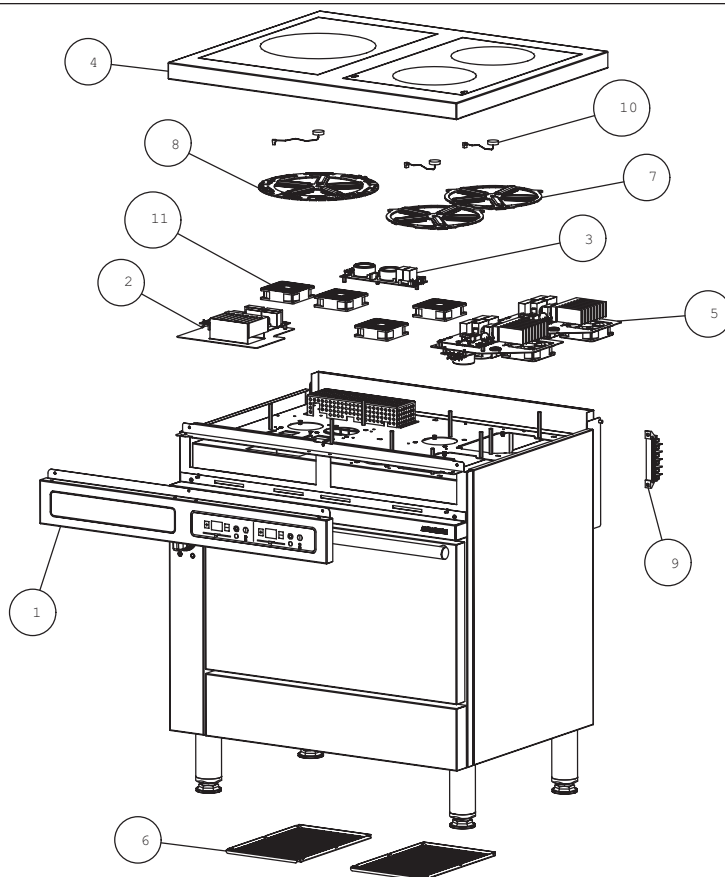
DESCRIPTIF	13
DIAGNOSTIQUE PANNE	14
DÉMONTAGE DE L'ENSEMBLE GÉNÉRATEUR	15
DÉMONTAGE DES VENTILATEURS	16
DÉMONTAGE DE LA CARTE GÉNÉRATEUR	17
DÉMONTAGE DE LA SONDÉ CTN VITRO	18
DÉMONTAGE DU FILTRE CEM	19
DÉMONTAGE DU BANDEAU DE COMMANDE	21

## DESCRIPTIF

Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectuée par un installateur qualifié.

**IL EST IMPÉRATIF DE METTRE L'APPAREIL HORS TENSION AVANT TOUTE MANIPULATION.**

CE 831 IX



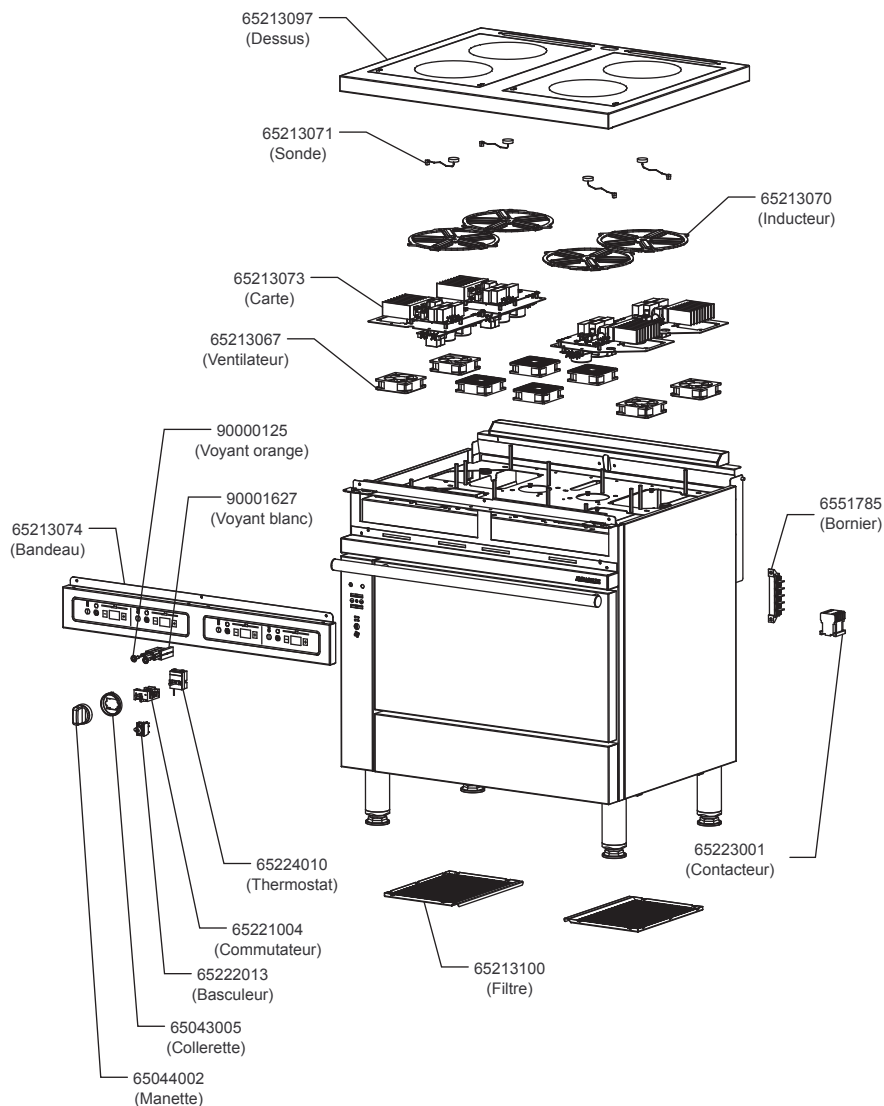
11	65213067	4	VENTILATEUR PRE0195-A + GRILLE
10	65213071	3	SONDE VITRO CTN
9	6551785	2	PLAQUE A BORNES 6 POSITIONS
8	65213068	1	INDUCTEUR/CME-CSE 410 IX/IND0026-A
7	65213070	2	INDUCTEUR POUR 420 IX
6	65213066	2	FILTRE ASSEMBLE/INDUCTION AMBASSADE
5	65213073	2	ENSEMBLE CARTES ASSEMBLEES /CME 423-843 IX
4	65213089	1	DESSUS ASSEMBLE CE831IX
3	65213069	1	CARTE FILTRE/CME CSE 410 IX/ELX0095-C
2	65213065	1	CARTE ASSEMBLEE/MONO FOYER/AMBASSADE
1	65213088	1	BANDEAU ASSEMBLE AMBASSADE CE831IX (FOYERS INDUCTION)
Index	Numéro	Nbr	Désignation

## DESCRIPTIF

Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectuée par un installateur qualifié.

**IL EST IMPÉRATIF DE METTRE L'APPAREIL HORS TENSION AVANT TOUTE MANIPULATION.**

### CE 841 IX





## DIAGNOSTIQUE PANNE

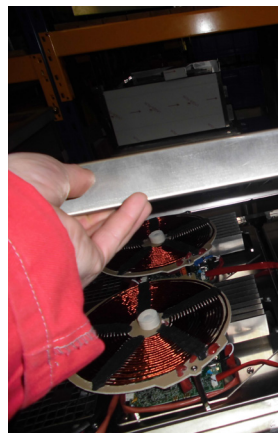
F3	Sonde CTN vitro en court-circuit	Remplacer la sonde CTN (n°65213070)
F4	Sonde CTN vitro en court ouvert	Remplacer la sonde CTN (n°65213070)
F5	Sonde CTN transistors en court-circuit	Remplacer la carte générateur (n°65213065)
F6	Sonde CTN transistors en court ouvert	Remplacer la carte générateur (n°65213065)
F7	Surchauffe circuits électroniques	Laisser refroidir - usage intensif anormal Si persistance du problème, remplacer la carte générateur (n°65213065)
F8	Défaut ventilateur ou défaut inducteur ou défaut des sécurité	Remplacement : - ventilateur n°65213067 - inducteur n°65213068 - Remplacer la carte générateur (n°65213065)
F9	Problème alimentation, voltage ou fréquence	Si défaut permanent malgré bonne alimentation électrique, remplacer la carte générateur (n°65213065) ou la carte filtre n°65213069)
Après fonctionnement, apparition d'un défaut permanent ou temporaire F8	F8 : Problème de positionnement de la CTN sur l'inducteur ou inversion CTN avant et arrière	Vérifier le sertissage des CTN sur leur peigne et le bon montage. Si défaut, remplacer la carte générateur
F- + BIPs	Appui en permanence	

Avant toute intervention, débrancher les deux alimentations

## DÉMONTAGE D'UN INDUCTEUR



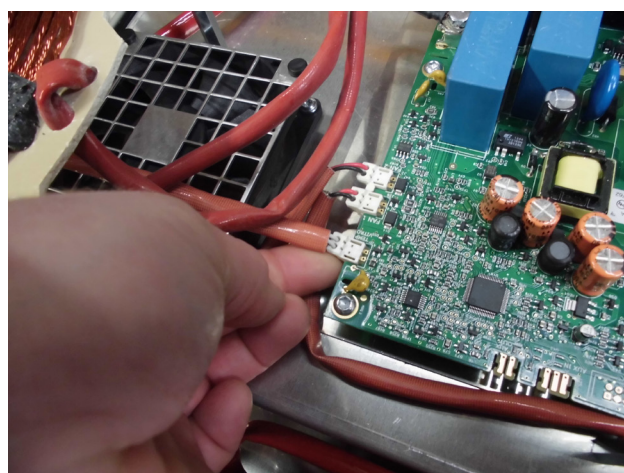
Retirer les 2 vis A



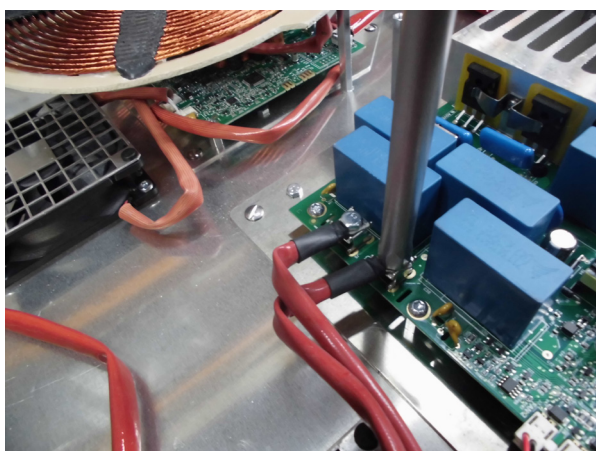
Déposer le dessus vitrocéramique.



Retirer les 3 vis qui maintiennent l'inducteur.



Déclipser les limandes raccorder à l'inducteur.  
Changer l'inducteur.



Desserrer les 2 vis afin de retirer les deux cosses des câbles reliés à l'inducteur.

### ATTENTION

Avant enlèvement des cosses, prendre soin de repérer le sens de câblage.

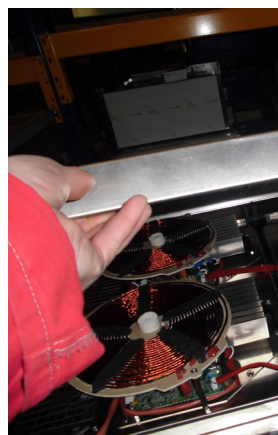
Lors de la remise en place de ces deux cosses, veiller à ce que le serrage soit correct.

Avant toute intervention, débrancher les deux alimentations

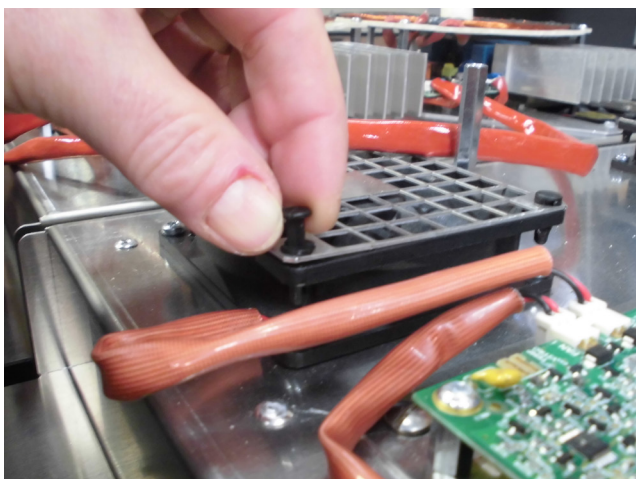
## DÉMONTAGE DES VENTILATEURS



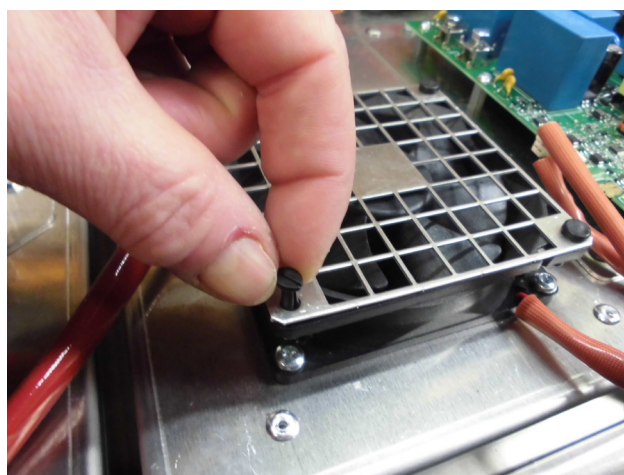
Retirer les 2 vis A



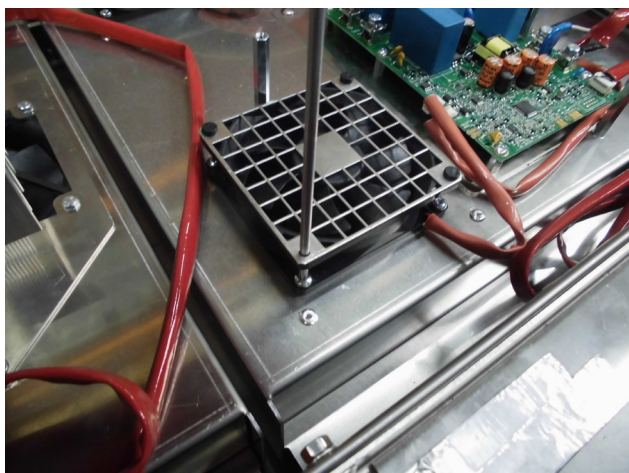
Déposer le dessus vitrocéramique.



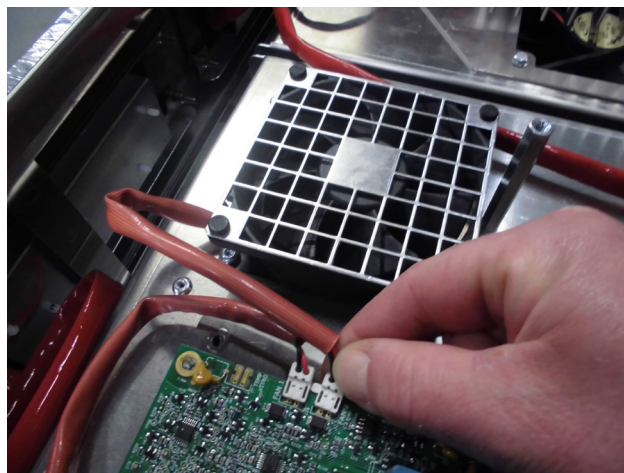
Enlever les caches en plastique



Enlever les plots obturant les trous



Dévisser les vis en passant par les orifices libérés.

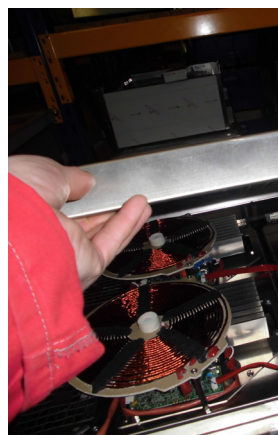


Déclipser l'ensemble des limandes raccordées à la carte

## DÉMONTAGE DE LA CARTE GÉNÉRATEUR

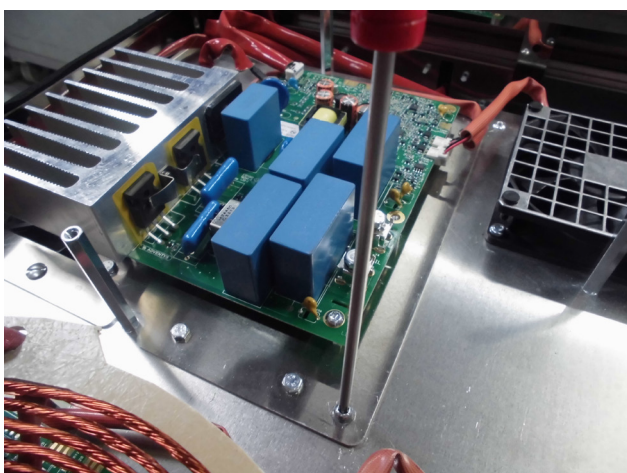


Retirer les 2 vis A

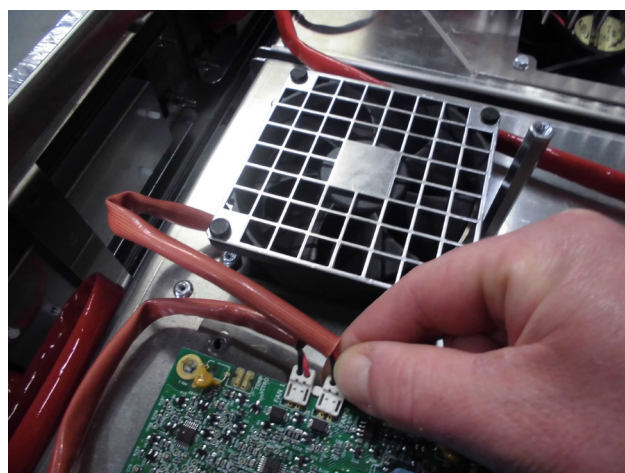


Déposer le dessus vitrocéramique.

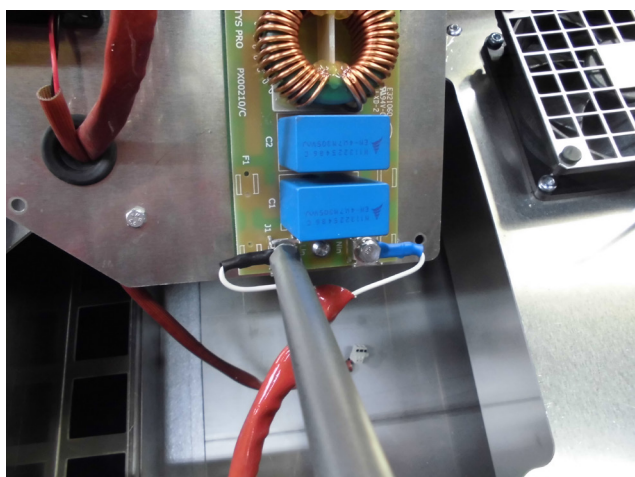
Démonter l'inducteur en suivant les instructions de démontage du paragraphe "DÉMONTAGE D'UN INDUCTEUR"



Dévisser les 3 des vis torx maintenant la platine supportant la carte électronique sur l'appareil.



Déclipser l'ensemble des limandes raccordées à la carte



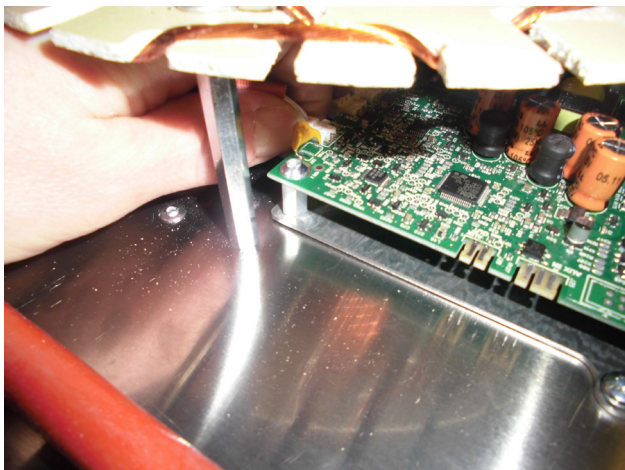
Retourner la platine. Dévisser les vis afin de retirer les cosses reliant la CEM.

### ATTENTION

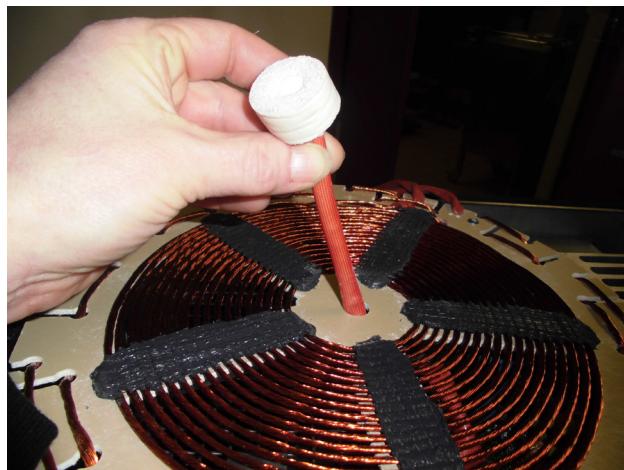
Avant enlèvement des cosses, prendre soin de repérer le sens de câblage.

Lors de la remise en place de ces quatre cosses, veiller à ce que le serrage soit correct.

## DÉMONTAGE DE LA SONDRE CTN VITRO



Déclipser de la carte générateur, la limande de la sonde CTN vitro

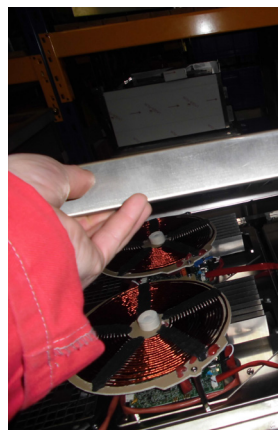


Retirer la sonde en tirant sans forcer.

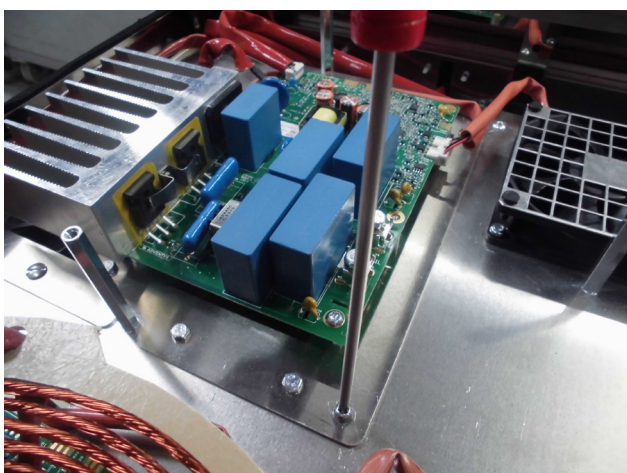
## DÉMONTAGE DU FILTRE CEM



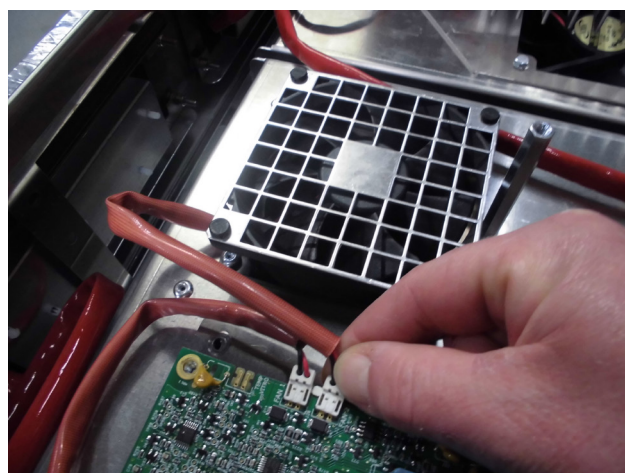
Retirer les 2 vis A



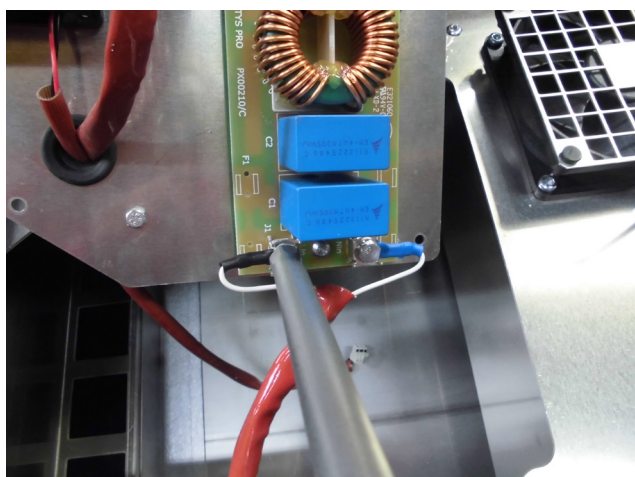
Déposer le dessus vitrocéramique.



Dévisser les 3 des vis torx maintenant la platine supportant la carte électronique sur l'appareil.



Déclipser l'ensemble des limandes raccordées à la carte

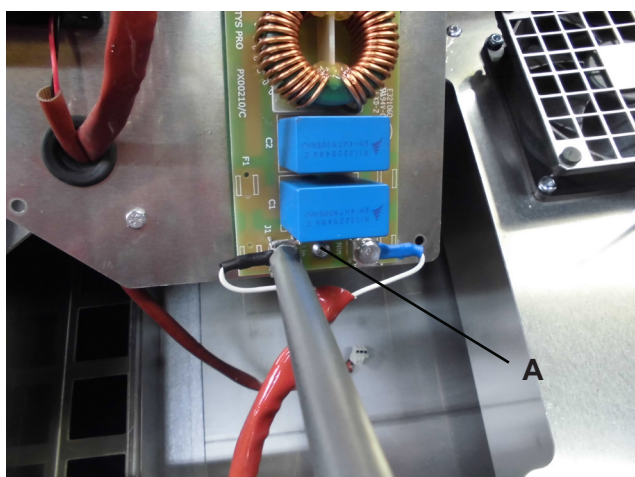


Retourner la platine. Dévisser les vis afin de retirer les cosses reliant la CEM.

### ATTENTION

Avant enlèvement des cosses, prendre soin de repérer le sens de câblage.

Lors de la remise en place de ces quatre cosses, veiller à ce que le serrage soit correct.

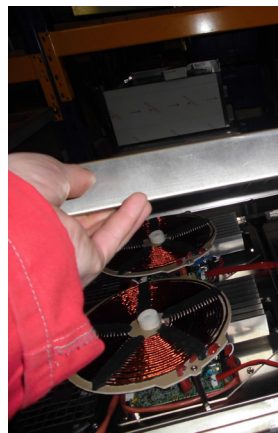


Retirer les vis Torx A maintenant en place le filtre.  
Procéder à l'échange.

## DÉMONTAGE DU BANDEAU DE COMMANDE



Retirer les 2 vis A



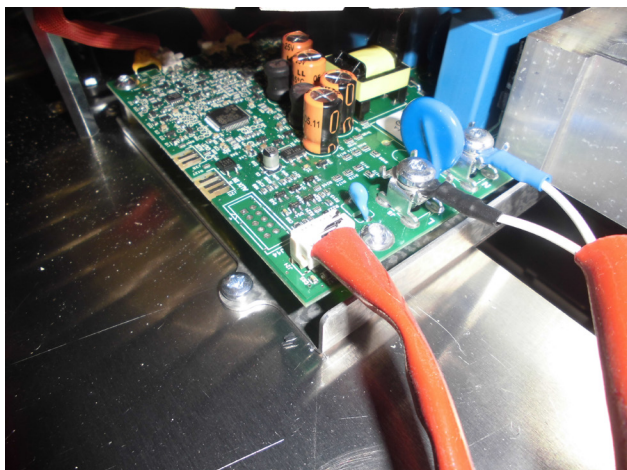
Déposer le dessus vitrocéramique.



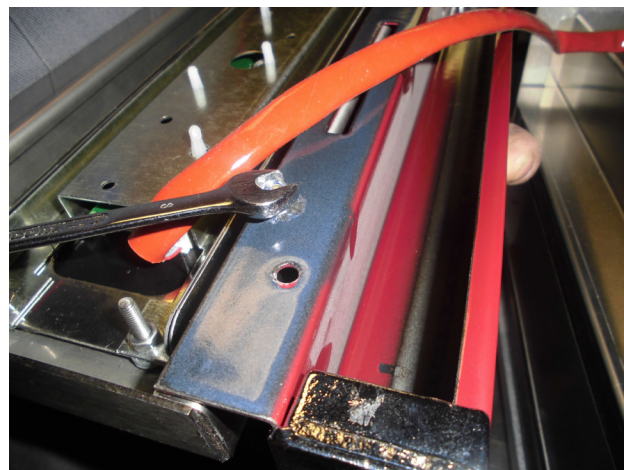
Retirer les 2 vis supérieures.



Retirer les 2 vis qui se trouvent entre le bandeau et le bandeau d'aération.



Déclipser les limandes reliant le bandeau à la carte générateur..

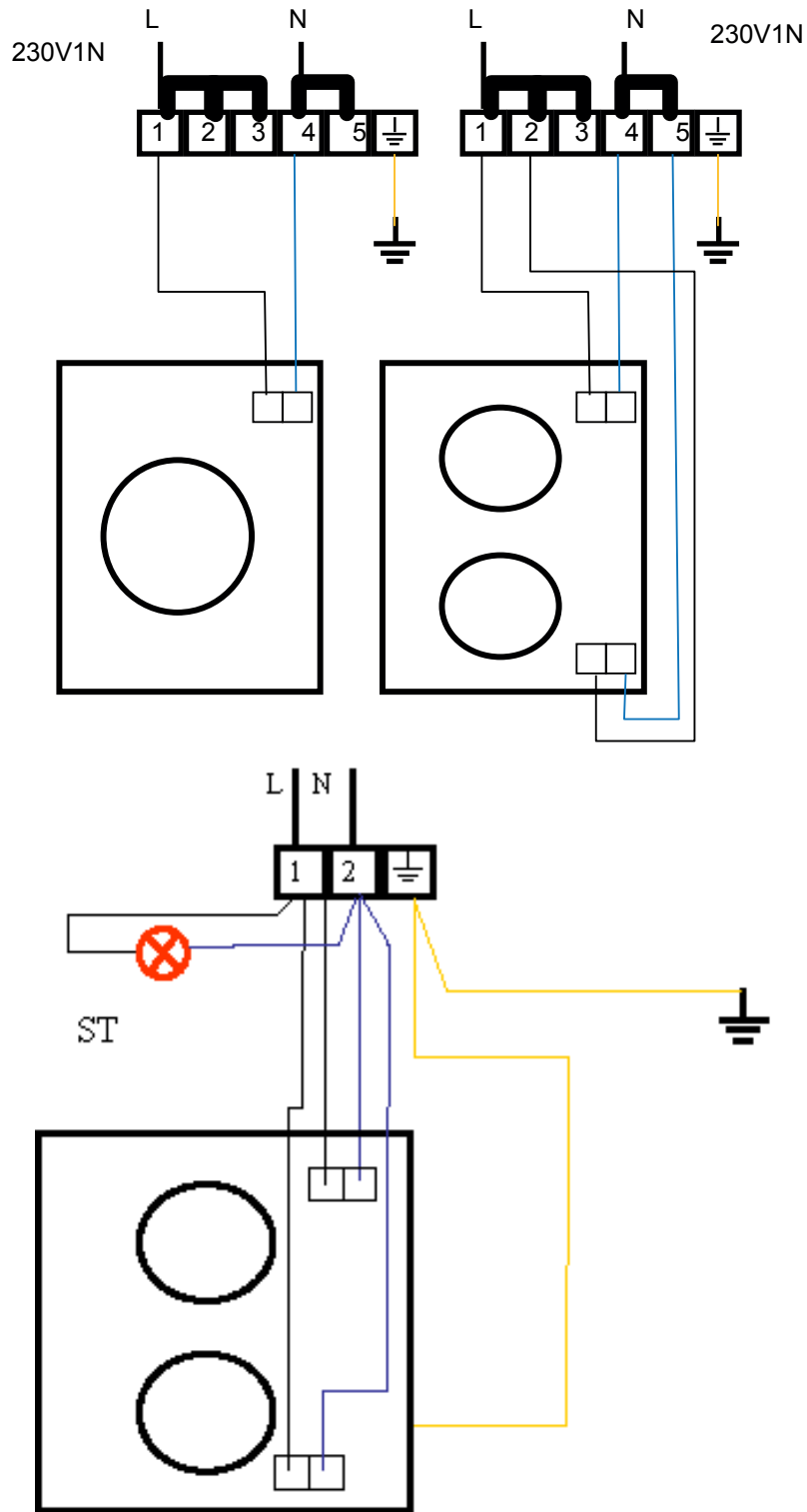


Retirer le bandeau d'aération en enlevant les 2 vis qui le maintiennent au bandeau.



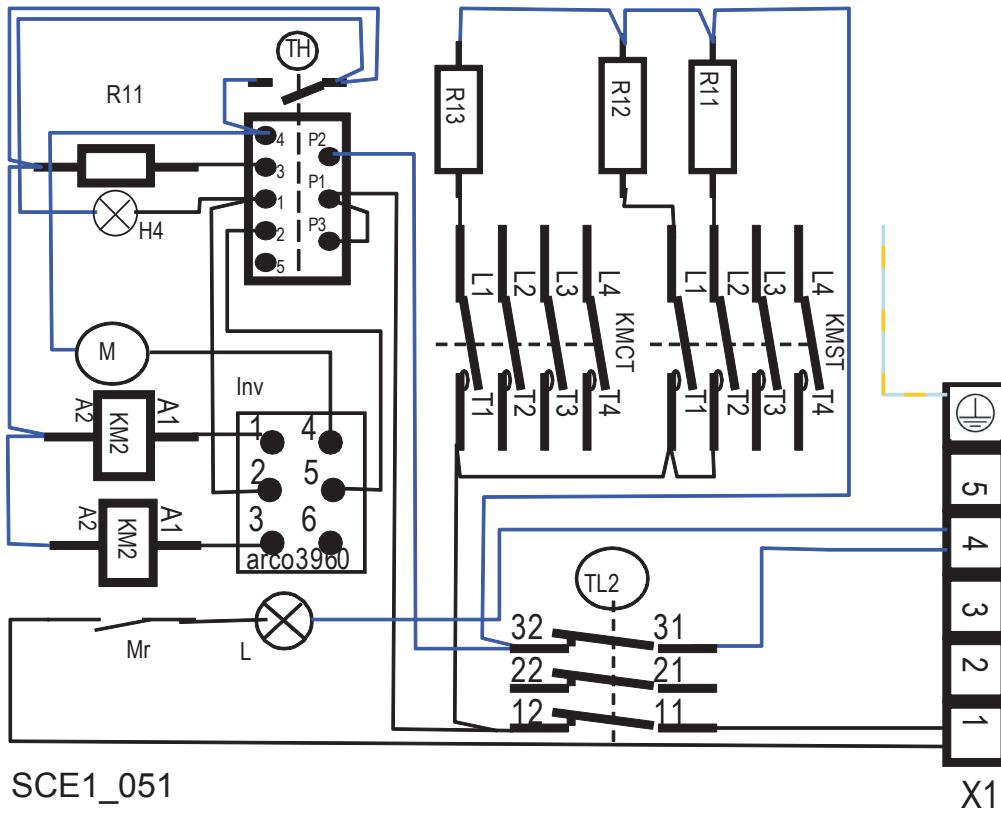
Pour les références et désignations des différents composants se référer tableau 9 en annexe 2

## Dessus induction



Pour les références et désignations des différents composants se référer tableau 9 en annexe 2

## Four électrique



# «CE 831 IX»

# «CE 841 IX»

## MANUEL D'UTILISATION

Cet appareil est à usage professionnel et doit être utilisé par des personnels qualifiés préalablement informés des instructions contenues dans cette notice. Il doit être installé conformément aux réglementations et normes nationales en vigueur dans un local suffisamment aéré.

Tout changement de tension, autre que celui pour lequel il est réglé, doit être réalisé par un installateur qualifié.

**GARANTIE** : La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute intervention de garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.





**Assurez vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché sur une prise de courant situé à proximité de l'appareil à induction n'est pas en contact avec les zones de cuisson**

**La montée en température est très rapide. Il est recommandé de surveiller vos préparations tant que vous n'êtes pas habitués à la cuisson à l'aide de foyers induction.**

**Après utilisation, couper l'alimentation du foyer de cuisson au moyen de sa commande. Ne pas se fier au détecteur de casserole.**

**Les objets métalliques tels que les ustensiles de cuisines, couverts, etc ., ne doivent pas être déposés sur le plan de cuisson car ils pourraient devenir chauds.**

**Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes, (y compris les enfants), dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier par l'intermédiaire d'une personne responsable, d'une surveillance ou d'instructions préalable concernant l'utilisation de l'appareil.**

**Ne laisser jamais de l'huile ou autre graisse à chauffer sans surveillance.**

**Faire attention lors de l'utilisation de l'appareil aux objets portés par l'utilisateur tel que bagues, montres ou objets similaires qui peuvent s'échauffer s'ils sont placés près du plan de cuisson.**

**Vos aliments ne cuiront efficacement que si le récipient est ferromagnétique et qu'il est en contact avec le foyer choisi.**

**Les récipients réservés à l'induction ne doivent pas être utilisés sur d'autres types de plaques de cuisson, cela risquerait de les déformer.**

**Il faut éviter de rayer la surface de cuisson avec des objets métalliques ou abrasifs.**

**Si la casserole est retirée de la zone de cuisson (affichage clignotant) pour un moment, coupez la puissance.**

**Ne placer pas ou ne laisser pas un récipient émaillé ou aluminium ou tout autre récipient vide sur une zone chauffante.**

**De même ne placer pas de produits emballés sous aluminium directement sur la table, cela risquerait d'endommager définitivement votre appareil.**

**Ne pas placer de boîtes de conserves fermées directement sur un foyer, ce dernier peut exploser sous l'effet de la pression.**

**Ne pas obturer les zones d'aération (bandeau avant, aération arrière, ...). L'appareil peut chauffer et être moins efficace. De plus vous diminuez la durée de vie de votre plaque de cuisson.**

**Ne stocker aucun aérosol ou produit inflammable sous la table de cuisson.**

**Prendre soin que le revêtement et les zones avoisinantes ne comportent pas de surfaces métalliques**

**Votre table de cuisson à induction n'est pas destinée à être mise en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.**



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

Le fonctionnement de l'appareil est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur. Votre appareil de cuisson à induction répond parfaitement aux exigences légale (directives 2014/30/UE). Il est conçu pour ne pas gêner le fonctionnement des autres appareils électriques dans la mesure où ceux-ci respectent cette même réglementation.

Votre appareil de cuisson à induction génère des champs électromagnétique dans son très proche environnement. Pour qu'il n'y ait pas d'interférence entre votre appareil de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu en conformité avec la réglementation qui le concerne. A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit. En ce qui concerne la conformité du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou de votre médecin traitant.

**ATTENTION** : Si une fêlure, dans la surface apparaît visible, déconnecter immédiatement l'appareil de sa source d'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Avertissez votre installateur

## Mise en service

Positionner votre casserole sur la zone de cuisson désirée.

Diamètres des casseroles utilisables : de 120 mm à 270 mm.

Sélectionner la puissance souhaité :

- Soit en utilisant les boutons **-** ou **+** de réglage de la puissance.
- Soit en utilisant les touches pré-enregistrées et en si besoin en adaptant la puissance à l'aide des touches **-** ou **+**.

## Booster :

La touche Booster  correspond à la puissance maximale du foyer soit 3600 W.

## Utilisation du timer :

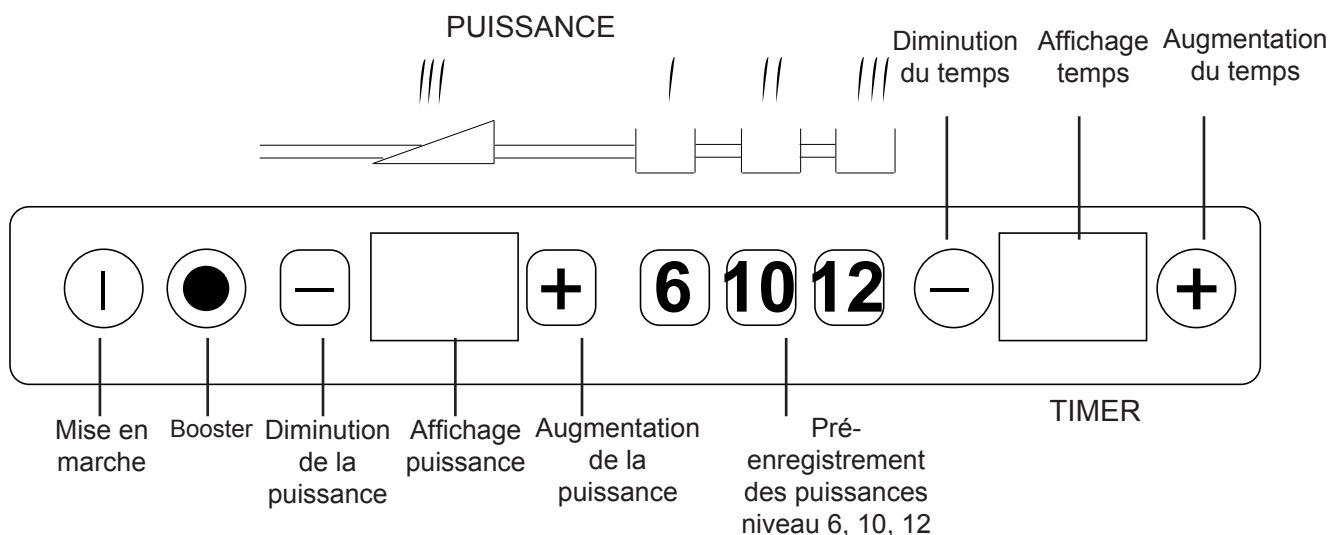
Sélectionner la puissance désirée.

Indiquer le temps désiré en appuyant sur les touches **-** ou **+** du timer.

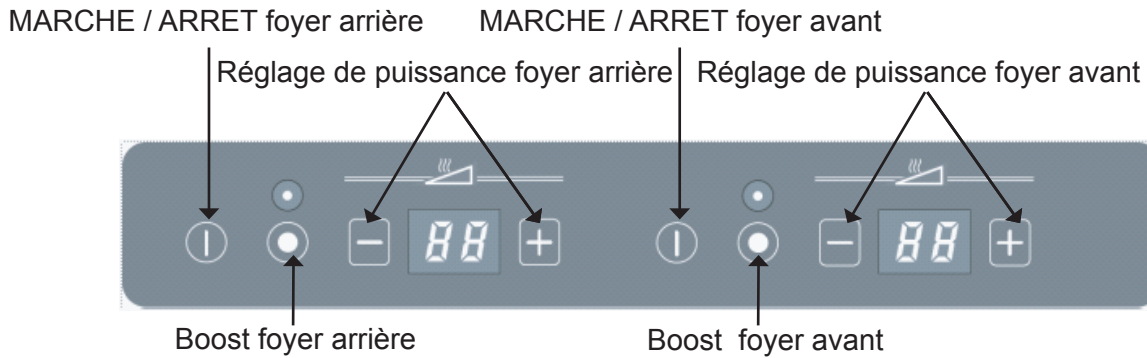
Le temps programmé va de 1 minute à 99 minutes maxi.

A la fin du timer, la plaque induction est arrêtée et un «BIP» est émis durant 1 minute

Nota : La mise en chauffe étant très rapide, sélectionner directement la position souhaitée.



Affichage	Puissance	Type de cuisson (à titre indicatif)
1	50	Mise en attente ou préparation de sauces.
2	150	
3	300	
4	450	
5	700	Mijotages ou entretien de la cuisson.
6	900	
7	1200	
8	1400	Mijotages entretenus et cuisson des pâtes ou riz après ébullition de l'eau.
9	1800	
10	2200	Cuisson à la poêle.
11	2600	
12	3000	Dorer ou saisir une viande.
Booster	3600	Porter ou maintenir à forte ébullition.



## Mise en service

Positionner votre casserole sur la zone de cuisson désirée.

Diamètres des casseroles utilisables : de 120 mm\* à 270 mm.

\* Diamètre minimum nécessaire pour la détection de récipient permettant le fonctionnement.

Pour respecter les exigences de la Directive CEM, nous préconisons un diamètre minimum de 160 mm.

Appuyez sur la touche « MARCHE / ARRET » du ou des foyers choisi.

L'afficheur indique « 0 » tant qu'un niveau de puissance n'a pas été sélectionné.

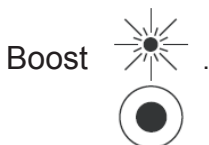
## Réglage de la puissance :

Les deux foyers disposent d'une puissance de chauffe réglable de 50 à 3000 Watts chacun.

Le réglage de la puissance se fait avec les touches « + » (augmentation de la puissance) et « - » (diminution de la puissance).

Le mode Boost correspond au 10<sup>ème</sup> niveau de réglage de puissance, il affecte la puissance maximum. Il peut s'atteindre directement en appuyant sur la touche « Boost ».

Quand le mode Boost est enclenché un voyant rouge s'illumine au dessus de la touche



Nota : Un ou plusieurs foyers peuvent être sélectionnés. La mise en chauffe étant très rapide, sélectionner directement la position souhaitée.

Afficheur	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Puissance(Watt)	0	50	200	400	600	800	1200	1500	2000	2400	3000

A titre indicatif, les différentes positions conviennent le mieux pour :

1 & 2 = Mise en attente ou préparation de sauces.

3 & 4 = Mijotages ou entretien de la cuisson.

5 & 6 = Mijotages entretenus et cuisson des pâtes ou riz après ébullition de l'eau.

7 = Cuisson à la poêle.

8 = Dorer ou saisir une viande.

9 & Bo = Porter ou maintenir à forte ébullition.

**Arrêt :**

Appuyez sur la touche « MARCHE / ARRET ». L'afficheur s'éteint et la puissance est coupée instantanément.

**Affichage défauts :**

AFFICHEUR	DÉFAUT
F1	CTN foyer en court circuit
F2	CTN foyer en circuit ouvert
F5	CTN électronique en court circuit
F6	CTN électronique en circuit ouvert
F7	Surchauffe électronique
F8	Inversion CTN foyer avant et arrière ou mauvais captage de la température
F9	Sous tension secteur
F- + Bip sonore	Touche activée en permanence

Pour plus de détails se reporter au tableau «Diagnostic de panne»



## FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTION

Le four multifonction possède deux fonctions : une fonction en four électrique statique et une fonction en four électrique à convection forcée.

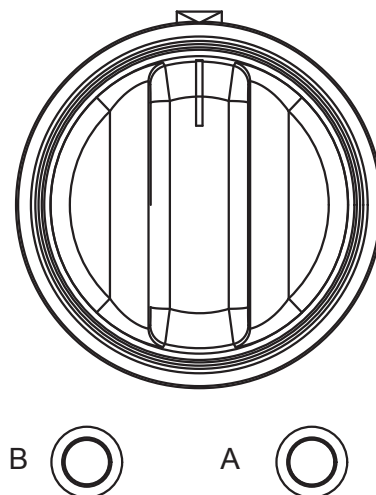
### - Fonction four électrique statique :

Le four électrique est un four simple à utiliser permettant de cuire dans de très bonnes conditions toutes les préparations habituelles.

Doté de trois éléments chauffants, le four électrique peut être utilisé comme four de cuisson et aussi comme grilloir.

Le four électrique statique est particulièrement recommandé pour les pâtisseries sèches comme les tuiles aux amandes, les génoises etc.

Les éléments chauffants sont constitués en partie sole par une résistance et en partie voûte d'un élément périphérique fonctionnant simultanément.



### - Fonction four électrique à convection forcée :

Le four à convection (auss appelé four ventilé) représente une évolution dans les modes de cuisson. Son principe est simple. Il consiste à faire circuler de l'air sur un élément chauffant au contact duquel il se charge en calories, l'ambiance chaude du four ainsi obtenue permettant la cuisson des aliments.

La circulation d'air est obtenue grâce à une turbine située dans le four, elle aspire l'air et le rejettent sur une ou deux résistances créant ainsi un mouvement appelé convection.

Le four ventilé offre de nombreux avantages, le principal étant de pouvoir cuire de façon homogène sur plusieurs niveaux des préparations identiques ou différentes. Il convient donc particulièrement bien pour cuire la pâtisserie, la viennoiserie, les feuilletés.

Sa montée en température est rapide, les décongelations des aliments surgelés sont régulières

De plus, les cuissons simultanées de préparations différentes s'effectuent sans échanges d'odeur, ces dernières étant détruites lors du passage de l'air sur la résistance chauffante.

Les éléments chauffants sont constitués d'une résistance entourant une turbine.

### **Description** :

Réalisé en tôle d'acier émaillée antiacide à 850°C ; le four est équipé d'échelles à 3 niveaux au pas de 70 mm permettant un glissement facile de la platerie.

Le four électrique est équipé d'origine d'une grille et d'un plat à rôtir.



Il est équipé d'un grill rayonnant.

Les éléments chauffants sont commandés par un commutateur thermostatique.

Le bandeau possède 2 voyants :

- Le voyant **A** indique la mise sous tension d'un des éléments de l'appareil.
- Le voyant **B** indique la régulation de l'élément chauffant sous tension.

**Mise en service :**

Pour choisir le mode de fonctionnement il faut basculer l'interrupteur soit sur la position  pour un fonctionnement en mode statique soit sur la position  pour un fonctionnement en mode convection forcée

Le préchauffage du four doit se faire sur le repère de thermostat choisi pour la cuisson.

Tourner le commutateur thermostatique dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère désiré.

Les voyants, rep. **A** et **B**, s'allument. Lorsque le voyant **B** s'éteint, la température sélectionnée est atteinte, vous pouvez alors enfourner votre préparation.


Pour éteindre, tourner la manette du commutateur thermostatique de la droite vers la gauche jusqu'au repère 0.

**Grilloir électrique :**

Le four électrique multifonction est équipé d'un grill permettant de griller les viandes, de gratiner aussi tous types de préparation.

C'est un équipement idéal pour terminer par exemple, la cuisson des crèmes brûlées ou obtenir la juste cuisson d'une côte de bœuf.

**Mise en service :**

Tourner la manette du commutateur thermostatique jusqu'au symbole grilloir . Pour éteindre, ramener la manette en position 0.

En position grilloir, seul l'élément central de la résistance de voûte fonctionne.

**Conseils d'utilisation :**

Dans le cas de cuissons simultanées, les pâtisseries seront placées de préférence sur les gradins du haut, au-dessus des autres pièces à cuire.

Dans le cas où les aliments n'ont pas le même temps de cuisson, il suffira de les enfourner, de telle sorte qu'ils soient cuits juste au moment de les servir et de les retirer au fur et à mesure qu'ils seront prêts.

D'autre part, il apparaît que la cuisson dans un four ventilé se fait à des températures plus basses que dans un four traditionnel. Penser à réduire la température de chauffe.



## AVANT TOUT NETTOYAGE, FERMER LA VANNE DE BARRAGE GAZ ET/ OU L'ALIMENTATION ELECTRIQUE

**ATTENTION : Il est formellement déconseillé de nettoyer cet appareil à l'aide de produits chlorés.**

**DANGER : CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE NETTOYE AUX MOYENS DE JETS D'EAU SOUS PRESSION OU SUBIR D'IMPORTANTES PROJECTIONS D'EAU.**

Attendez le refroidissement de la plaque avant toutes interventions.

### Plaque :

Avant tout nettoyage, assurez-vous que votre plaque à induction est éteinte.

Au quotidien, utilisez une éponge humide imbibée d'un détergent non abrasif. Des produits spécifiques vitrocéramique existent en commerce.

Eviter l'excès d'eau sur le bandeau tactile de l'appareil.

Les plaques doivent **TOUJOURS** être maintenues bien sèches. Essuyer vos ustensiles avant de les poser sur les plaques.

Les traces calcaires seront éliminées par du vinaigre d'alcool blanc. Recouvrir les taches à l'aide d'un chiffon imprégné, laisser reposer pendant 1/2 h. Ensuite rincer et sécher soigneusement.

Pour tout dépôt difficile, utiliser un racloir adapté après humidification du dépôt.

En cas de débordement de confiture, gelée, sucre nous vous conseillons de retirer rapidement le dépôt de la surface à l'aide d'un racloir adapté afin d'éviter une quelconque détérioration de la vitre. Attention la surface peut être chaude.

### Nettoyage du filtre :

Nettoyer régulièrement les filtre à graisse qui se trouvent la table. Le filtre peut être nettoyer dans le lave vaisselle.

**ATTENTION :** Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou de produits abrasifs pour le nettoyage de la plaque.



### Carrosserie :

Vous pouvez utiliser des produits spécifiques à inoxydable (par exemple SUMAINOX ®, JONHSON INOXYDABLE ®, PPZ INOXYDABLE ®), jamais de produits abrasifs.

### Four :

Nettoyer les parois avec un produit d'entretien non abrasif. L'utilisation de produits agressifs est éviter. Si vous deviez utiliser de tels produits, dégraffer le joint de porte, et à le replacer ensuite.  
Rincer et sécher.

### Nota :

Ne pas pulvériser de produits tel que Décap'four® sur les résistances du ou des fours.