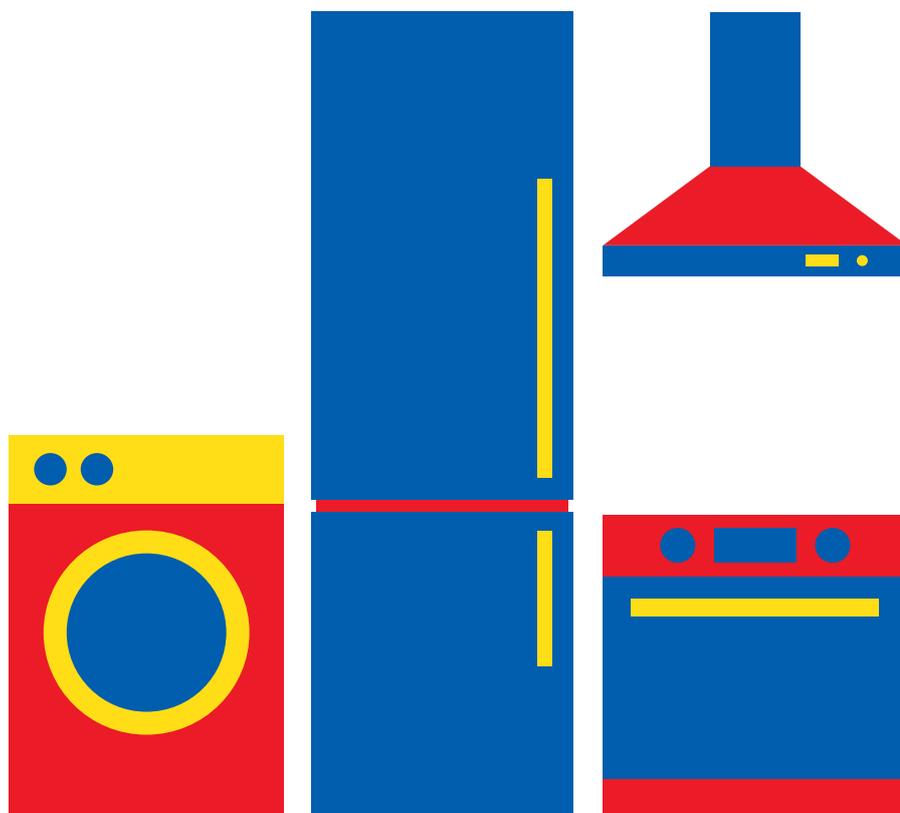


THOMSON

Cuisinière induction

TIMP61.3WH

MANUEL D'UTILISATION



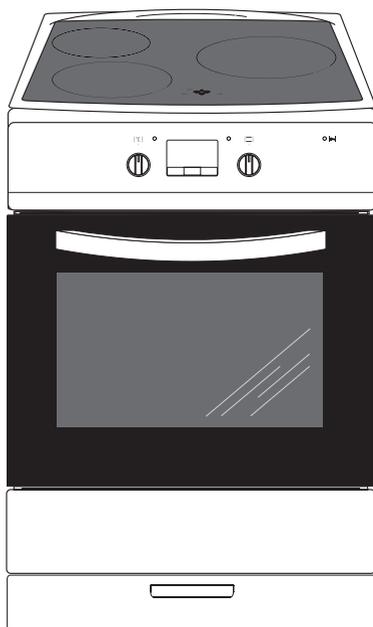
Besoin d'aide ?

Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>



THOMSON

TIMP61.3X
TIMP61.3WH



MODE D'EMPLOI

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE
AVEC PLAQUE À INDUCTION



Consulter la notice avant d'installer et d'utiliser la cuisinière.

CHER(S) CLIENT(S),

Merci d'avoir acheté cette cuisinière à induction, nous espérons que ses performances et sa facilité d'utilisation vous donneront entière satisfaction.

Avant d'utiliser votre cuisinière pour la première fois, veuillez lire ce mode d'emploi afin de vous familiariser avec les fonctionnalités de votre produit et de prendre connaissance des instructions à respecter pour une utilisation en toute sécurité.

À la sortie de l'usine, avant d'être emballée, cette cuisinière a passé tous les tests de sécurité et de compatibilité requis.

Conservez ce mode d'emploi dans un endroit accessible afin de pouvoir vous y référer ultérieurement en cas de besoin.



Note!

Cette cuisinière a été conçue uniquement pour un usage domestique.

Le fabricant se réserve le droit d'effectuer des modifications sans conséquences sur le fonctionnement de l'appareil

TABLES DES MATIÈRES

Informations générales	2
Mises en garde importantes	4
Consignes de sécurité	7
Conseils d'économie d'énergie	10
Description de l'appareil	12
Caractéristiques de l'appareil	14
Installation	15
Raccordement de la cuisinière à l'installation électrique	16
Utilisation	18
Fonctionnement du programmateur	19
Utilisation de la plaque de cuisson	22
Utilisation du four	33
Cuisson au four – conseils pratiques	37
Nettoyage et entretien	40
Situations d'urgence	47
Données techniques	49
Fiche du produit	50
Informations sur le produit	51

Mises en garde importantes

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une application commerciale, est interdite.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et avoir compris les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être réalisés par les enfants sans surveillance.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- **MISE EN GARDE :** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- **MISE EN GARDE:** Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- **MISE EN GARDE:** Danger de feu: Ne jamais placer d'objets sur la plaque de cuisson.
- **MISE EN GARDE:** Une cuisson, sans surveillance, utilisant de l'huile ou autre matière grasse, sur une plaque de cuisson peut être dangereuse et déclencher un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un feu avec de l'eau mais déconnecter l'appareil de l'alimentation et couvrir les flammes, par exemple, à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture ignifugée.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- **MISE EN GARDE:** S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- **MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et cou-

vercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

MISE EN GARDE: Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- Toutes les cuissons se font porte fermée de préférence.
- Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.
- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail qui recouvre la cavité.
- Le four doit être mis hors tension avant de retirer la protection du ventilateur. Cette dernière doit être remise en place après le nettoyage conformément aux instructions.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.



MISE EN GARDE: Pour éviter le risque de basculement de l'appareil, le dispositif de stabilisation par les fixations anti-basculement doit être mis en place.



**Nos emballages /
produits peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri,
pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr**



Veillez à respecter les instructions contenues dans ce mode d'emploi.

Installation

- Les matériaux d'emballage (par ex. les films plastiques, les polystyrènes) représentent un danger pour les enfants - risque d'asphyxie !
Conservez-les hors de portée des enfants
- Lorsqu'il est correctement installé, votre produit répond à toutes les exigences de sécurité prévues pour cette catégorie de produit. Cependant une attention particulière doit être prise pour le dessous de l'appareil car il n'est ni conçu ni destiné à être touché et peut présenter des bords tranchants ou rugueux, qui peuvent causer des blessures.
- Cet appareil est lourd ; faites attention lorsque vous le déplacez.
- Cet appareil est fragile. Transportez-le en position verticale uniquement.
- Lors du déballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. En cas de doute, ne l'utilisez pas et contactez le magasin vendeur.
- Après avoir installé l'appareil, vérifiez qu'il ne repose pas sur le câble d'alimentation.
- Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements au réseau électrique, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.
- Avertissement : Avant d'accéder aux bornes de raccordement, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire assurant une coupure complète en cas de conditions de surtension de catégorie III.
- **Instruction de mise à la terre** : Cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas d'un dysfonctionnement ou d'une coupure, la mise à la terre permet de réduire le risque de choc électrique en fournissant un accès au courant électrique de plus faible résistance. Cet appareil est équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre et d'une prise de mise à la terre. La prise doit être branchée dans une prise murale appropriée installée et mise à la terre en accord avec tous les codes et règles locaux.

Utilisation

- Cet appareil doit être utilisé uniquement pour l'usage pour lequel il a été conçu, c'est à dire pour la cuisson domestique de denrées alimentaires. Tout autre usage

CONSIGNES DE SECURITE



de l'appareil serait considéré comme inapproprié et, par conséquent, dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par un usage inapproprié ou incorrect de l'appareil.

- Il est interdit de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne branchez pas l'appareil à une prise de courant non protégée contre les surcharges (fusible).
- N'utilisez jamais de multiprise ou de rallonge pour brancher l'appareil.
- **MISE EN GARDE** : Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- Ne stockez pas dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à proximité ou sur l'appareil.
- Les foyers ne doivent pas être mis en marche à vide, sans casseroles.
- N'utilisez pas votre cuisinière pour chauffer une pièce.
- Ne rayez pas la plaque de cuisson avec des objets pointus. N'utilisez pas la table comme surface de travail.
- N'utilisez jamais ce produit si le câble d'alimentation, le bandeau de commande, la vitre sont endommagés de telle sorte que l'intérieur de l'appareil est accessible.
- Assurez-vous que les petits appareils électroménagers ou leur câble d'alimentation n'entrent pas directement en contact avec le four chaud ou la plaque de cuisson, car leur isolation ne résiste pas aux températures élevées.
- Utilisez uniquement une batterie de cuisine adaptée et compatible avec votre appareil (pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre Choix du récipient).
- Avant de mettre la plaque de cuisson en fonctionnement, nettoyez les liquides ou résidus qui ont été renversés.
- Le sucre chauffé à haute température, en particulier, entrant en contact avec la plaque à induction peut provoquer des dommages irréversibles.
- La préparation des mets dans des récipients en aluminium ou plastique sur les foyers chauds n'est pas permise. Ne déposez aucun objet en plastique ou en feuille d'aluminium sur le foyer chaud.

CONSIGNES DE SECURITE



- Évitez de poser sur la plaque de cuisson à induction des récipients humides, car ils peuvent provoquer des dommages irréversibles sur celle-ci (taches indélébiles).
- Ne pas poser sur la porte du four ouverte des objets d'un poids supérieur à 15 kg et sur la table de cuisson d'un poids supérieur à 25 kg.
- Ne rangez pas de récipients ni de matériaux inflammables dans le tiroir sous le four; la température à l'intérieur du tiroir peut en effet être très élevée et vous risquez de provoquer un incendie.
- ATTENTION : Ne laissez pas d'objets lourds ou tranchants tomber sur la plaque de cuisson.
- ATTENTION : les personnes possédant des objets électro-médicaux métalliques dans le corps (pacemaker, pompe à insuline, implants cochléaires...) ne doivent pas s'approcher de la table de cuisson à induction en cours de fonctionnement afin de ne pas interférer avec ces appareils ; ces personnes doivent demander l'avis de leur médecin avant d'utiliser la table de cuisson.

Entretien

- Avant de lancer un cycle de nettoyage du four par pyrolyse, retirez les éclaboussures excessives. Pour des informations plus détaillées, référez-vous au chapitre «Nettoyage et entretien».

Service - réparations

- En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non-qualifié peuvent provoquer des dommages et ne sont pas couvertes par la garantie. Contactez le service après-vente de votre revendeur et exigez des pièces de rechange certifiées Constructeur.

CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE



Une utilisation responsable de l'énergie est une source d'économie mais aussi un geste très important pour notre environnement. Relevons le défi d'économie

d'énergie ! Voici quelques conseils:

- **Utiliser des récipients de cuisson adaptés**

Des casseroles à fond plat et épais permettent d'économiser jusqu'à 1/3 d'énergie. N'oubliez pas d'utiliser les couvercles, sinon la consommation d'énergie est quadruplée !

- **Choisir une casserole adaptée à la surface du foyer**

Le diamètre du fond de la casserole doit couvrir complètement la zone de cuisson.

- **Garder les zones de cuisson et les fonds des casseroles propres**

Les salissures empêchent le transfert de chaleur, les salissures fortement calcinées nécessitent souvent l'utilisation de produits difficilement dégradables pour l'environnement.

- **Éviter de soulever trop souvent le couvercle**

- **Eviter d'ouvrir trop souvent la porte du four**

- **Terminer la cuisson en utilisant la chaleur résiduelle de la plaque de cuisson**

Si le temps de cuisson est long, éteignez le foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson ; la cuisson se terminera alors avec la chaleur résiduelle de la plaque de cuisson. Ceci vous permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie.

- **Utiliser le four uniquement pour vos mets les plus volumineux**

La préparation d'une viande d'un poids inférieur à 1 kg est plus économique si vous utilisez la plaque de cuisson.

- **Terminer la cuisson en utilisant la chaleur résiduelle du four**

Si le temps de cuisson est supérieur à 40 minutes, éteignez le four 10 minutes avant la fin de la cuisson ; la cuisson se terminera alors avec la chaleur résiduelle du four.

Note : Si vous utilisez la minuterie, programmez un temps de cuisson plus court.

- **Bien fermer la porte du four**

La chaleur s'échappe au travers des encrassements des joints de la porte. Il faut impérativement les nettoyer.

- **Ne pas encastrer la cuisinière à proximité directe des réfrigérateurs / congélateurs**

La consommation d'électricité augmenterait inutilement.

DÉBALLAGE

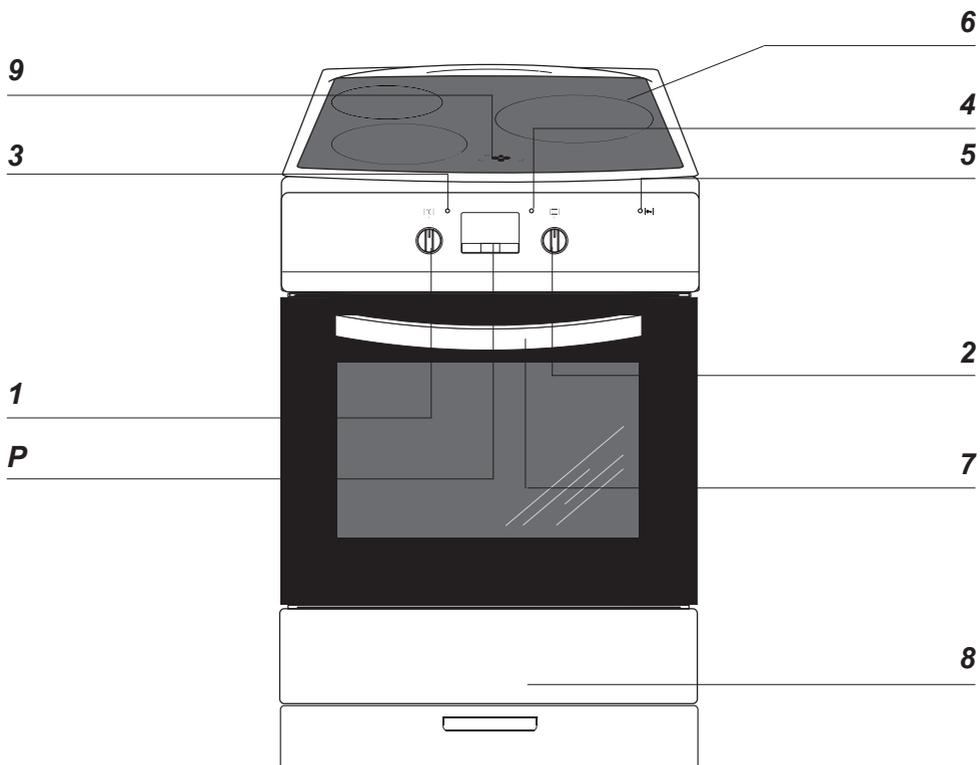


Pour la sécurité du transport, cet appareil a été emballé avec des protections. Veuillez recycler les éléments de cet emballage conformément aux normes de protection de l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour les emballages sont inoffensifs pour l'environnement et ils sont 100 % recyclables et portent un symbole de tri approprié.

Note : Les matériaux d'emballage (sachets en polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) peuvent représenter un danger. Conservez-les hors de portée des enfants.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



P : Programmateur électronique

1 : Manette de réglage de la température du four

2 : Manette des programmes du four

3 : Voyant de contrôle du thermostat

4 : Voyant de fonction du four

5 : Voyant de fonction du verrouillage de la porte du four

6 : Plaque à induction

7 : Poignée de la porte du four

8 : Tiroir

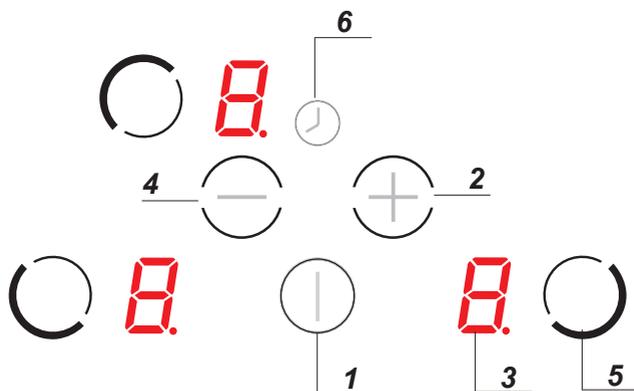
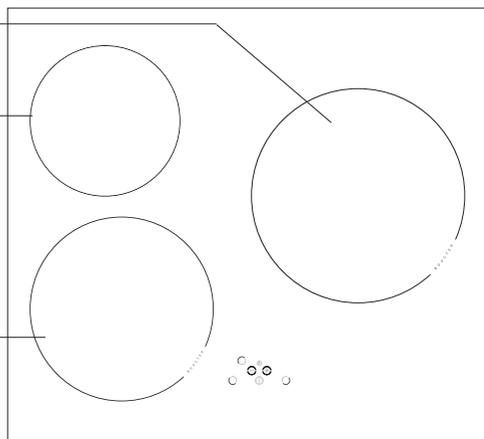
9 : Commandes tactiles de la table à induction

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Foyer à induction + booster
(avant droit) Ø 260

Foyer à induction
(arrière gauche) Ø 180

Foyer à induction + booster
(avant gauche) Ø 220



1. Touche sensitive marche/arrêt de la plaque
2. Touche sensitive plus
3. Indicateur du foyer
4. Touche sensitive moins
5. Touche sensitive de choix du foyer
6. Indicateur de minuterie

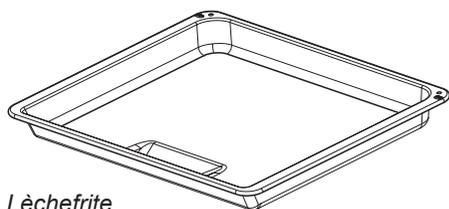
CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

Ce tableau vous permettra de vous familiariser avec l'équipement de votre cuisinière

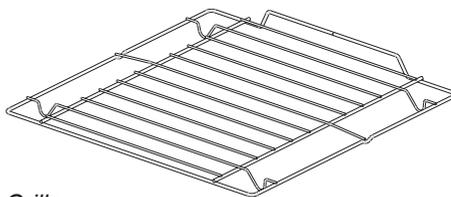
Plaque de cuisson	Diamètre	Puissance
Foyer arrière gauche	18,0 cm	1,2 kW / 1,4 kW
Foyer avant gauche	22,0 cm	2,3 kW / 3,0 kW
Foyer droit	26,0 cm	2,3 kW / 3,0 kW

Four	Puissance
Résistance supérieure	0,9 kW
Résistance inférieure	1,1 kW
Résistance de gril	1,5 kW
Résistance circulaire	2,1 kW

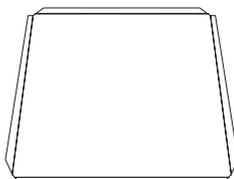
Équipement de la cuisinière



Lèchefrite

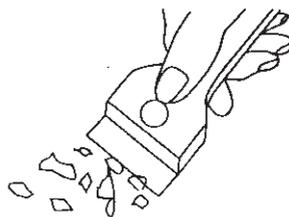
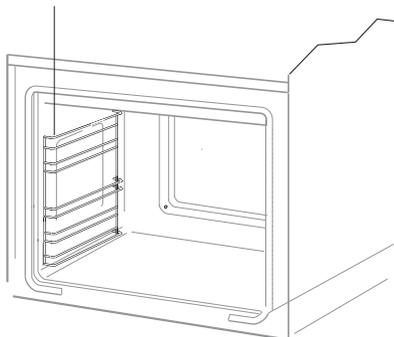


Grille



Plaque à pâtisserie

Gradins



Grattoir

INSTALLATION

Aménagement de la cuisine

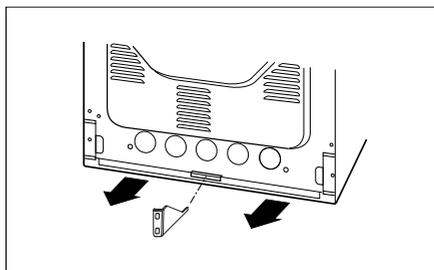
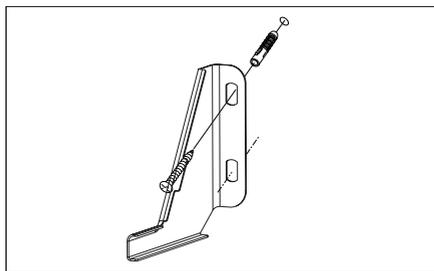
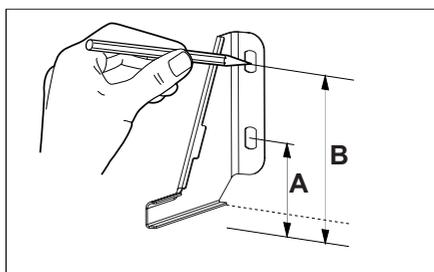
- Veillez à ce que la pièce dans laquelle la cuisinière est installée soit bien aérée. Les éléments de commande doivent rester facilement accessibles.
- Les meubles pour encastrement exigent l'utilisation de revêtements et de colles résistant à des températures de 100°C. Dans le cas contraire, la surface peut être déformée et le revêtement décollé.
- Installez la cuisinière sur une surface rigide et plane.
- Les hottes doivent être installées selon les recommandations de leurs modes d'emploi.
- Avant toute utilisation, la cuisinière doit être mise à niveau, ce qui est très important pour que la graisse soit distribuée de manière uniforme sur la poêle.

Pour une mise à niveau parfaite de l'appareil, utilisez les pieds de réglage, accessibles après avoir enlevé le tiroir. La hauteur des pieds réglables est de 5mm.

Montage de la fixation anti basculement

Pour éviter le basculement de la cuisinière, installez la fixation fournie avec votre produit en procédant comme suit :

Sur le mur contre lequel sera installée la cuisinière, percez un trou à 6,0 cm du sol (A). Percez ensuite un deuxième trou à 10,3 cm du sol (B). À l'aide des 2 vis et chevilles fournies, fixez l'équerre au mur en alignant les trous de l'équerre avec ceux que vous venez de percer.



INSTALLATION

Raccordement de la cuisinière à l'installation électrique

Note :

Le raccordement à l'installation électrique ne peut être réalisé que par un professionnel agréé. Il est interdit de procéder aux transformations ou aux modifications de l'installation électrique.

Note :

N'oubliez pas de brancher la prise de terre au bornier de la cuisinière marqué par le symbole \oplus . L'alimentation électrique de la cuisinière doit être dotée d'un disjoncteur d'arrêt d'urgence qui permet de couper l'électricité à tout moment. La distance minimale entre les contacts d'interrupteur d'arrêt d'urgence est de 3 mm.

Indications pour l'installateur

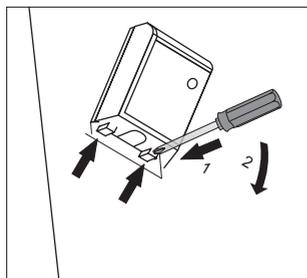
La cuisinière est conçue pour une alimentation en courant alternatif triphasé (400V 3N~50Hz). La tension nominale des éléments chauffants est de 230V. Il est possible d'adapter la cuisinière à une alimentation par courant monophasé (230V) par une réduction appropriée (pont) réalisée au niveau du bornier, selon le schéma des connexions ci-après. Le schéma des connexions est aussi présenté à côté du raccordement de la cuisinière. Pour ouvrir le bornier, enlevez le couvercle et faites pression avec un tournevis plat afin de débloquer les languettes latérales. Adaptez bien le cordon d'alimentation au type de raccordement et à la puissance nominale de la cuisinière.

Le cordon d'alimentation doit être fixé à l'arrêt de traction du boîtier de raccordement de la cuisinière

Avant de brancher la cuisinière à l'installation électrique, consulter les informations de la plaque signalétique et du schéma de raccordement.

Note : l'installateur est dans l'obligation de remettre à l'utilisateur « un certificat de raccordement de la cuisinière à l'installation électrique ».

Tout raccordement différent de celui préconisé sur le schéma peut entraîner la détérioration de l'appareil.



INSTALLATION

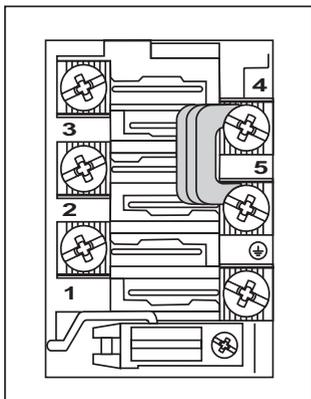


SCHÉMA DES BRANCHEMENTS POSSIBLES

Note : la tension des éléments chauffants est de 230V.

Note : Dans tous les cas de raccordement, la prise de terre doit être reliée au le bornier au niveau du symbole \oplus PE.

				Type de câble de raccordement recommandé
1	Cas du réseau de 230 V : le raccordement monophasé avec un fil neutre, les ponts raccordent les bornes 1-2-3 et 4-5, prise de terre sur \oplus	1N~		H05VV-F3G4 3X 4 mm ²
2	Cas du réseau de 400/230 V raccordement biphasé avec fil neutre, les ponts raccordent les bornes 2-3 et 4-5, prise de terre sur \oplus	2N~		H05VV-F4G2,5 4X 2,5 mm ²
3	Cas du réseau de 400/230 V : raccordement triphasé avec un fil neutre, les ponts raccordent les bornes 4-5, les fils de phase connectés à 1, 2 et 3, fils neutre à 4 et 5, prise de terre sur \oplus	3N~		H05VV-F5G1,5 5X 2,5 mm ²

Fils de phase - L1=R, L2=S, L3=T; N – fil neutre; PE – prise de terre

UTILISATION

▶ Avant la première utilisation de la cuisinière

- enlever tous les éléments de l'emballage, vider le tiroir, nettoyer le four afin de supprimer tous les restes de produits utilisés pour le protéger,
- enlever tous les accessoires du four et les nettoyer à l'eau chaude avec du produit nettoyant,
- mettre en marche la ventilation mécanique ou aérer en ouvrant une fenêtre,
- chauffer le four en mode convection naturelle, 250°C, sur une durée moyenne de 30 minutes, enlever toutes les salissures,
- nettoyer l'intérieur du four soigneusement.

Laver l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de produit nettoyant.

Note :

Lorsque vous branchez cet appareil à l'alimentation électrique, ou suite à une coupure de courant, l'indication «0.00» apparaît sur l'écran électronique. Vous devrez alors régler l'horloge (voir le chapitre Réglage de l'horloge).

Si l'horloge n'est pas mise à l'heure, le four ne pourra pas fonctionner.

UTILISATION

Fonctionnement du programmeur

Symboles affichés sur l'écran

 - symboles correspondant aux différentes fonctions

OK - touche de choix de fonctions du programmeur

< - touche „-“

> - touche „+“

Réglage de l'horloge

L'heure « 0.00 » clignote après branchement de l'appareil à l'électricité ou après une coupure de l'alimentation électrique.



Pour régler l'horloge, procéder comme suit :

- appuyer sur OK, le symbole  apparaîtra à l'écran,

- mettre l'horloge à l'heure à l'aide des touches < et >.

7 secondes après la mise à l'heure de l'horloge, les nouvelles données sont mémorisées et l'écran cesse de clignoter.

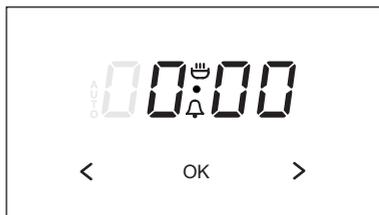
Pour modifier l'heure, appuyer simultanément sur les touches < et >, afin de faire clignoter l'heure indiquée à l'écran. Il est possible alors de corriger l'heure à l'aide des touches < et >.

Note : Le four peut être mis en fonctionnement après apparition du symbole  sur l'écran.

Minuterie

La minuterie peut être activée à tout moment. Elle peut se régler de 1 minute à 23 heures et 59 minutes. Pour régler la minuterie, procéder comme suit :

- appuyer sur OK. Le symbole  clignotera à l'écran:



- régler le temps de la minuterie à l'aide des touches < et >.

Le temps de minuterie sélectionné apparaît à l'écran ainsi que le symbole , indiquant que la fonction de minuterie est activée.

Lorsque le temps est écoulé, une sonnerie retentit et le symbole  clignote.

- appuyer sur les touches OK, < ou > pour couper le signal sonore, le symbole  disparaît et l'écran indique l'heure.

Note :

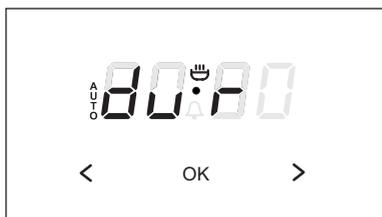
Si le signal sonore n'est pas éteint manuellement, il s'éteindra automatiquement après environ 7 minutes.

UTILISATION

Fonctionnement semi-automatique

Si le four doit s'arrêter après une durée de cuisson donnée, procéder comme suit :

- régler la manette de fonction du four et la manette de réglage de la température sur les paramètres de cuisson désirés,
- appuyer sur la touche OK jusqu'à ce que les indications de l'écran se mettent à clignoter



- Régler la durée de cuisson désirée à l'aide des touches < et > dans un intervalle de 1 minute à 10 heures.
- La durée choisie sera mémorisée après 7 secondes environ, l'écran indiquera à nouveau l'heure et le symbole AUTO apparaîtra à l'écran, indiquant que la fonction est activée.

Une fois le temps sélectionné écoulé, le four s'arrête automatiquement, le signal sonore se déclenche et le symbole AUTO se met à clignoter,

- tourner les manettes de fonctions du four et de réglage de température jusqu'en position éteinte,
- appuyer sur les touches OK, < ou > pour couper le signal sonore, le symbole AUTO s'éteint et l'écran indique l'heure réelle.

Fonctionnement automatique

Si le four doit arrêter la cuisson à une heure donnée, procéder comme suit :

- appuyer sur la touche OK jusqu'à ce que les indications de l'écran se mettent à clignoter :



- régler la durée de cuisson à l'aide des touches < et > comme pour le fonctionnement semi-automatique :
- appuyer à nouveau sur la touche OK jusqu'à ce que les indications de l'écran se mettent à clignoter :



- sélectionner l'heure de fin de cuisson souhaitée à l'aide des touches < et >.
- tourner la manette du four et la manette de réglage de la température sur les paramètres de cuisson désirés. Le symbole AUTO apparaîtra, indiquant que la fonction est activée. Le four calculera l'heure à laquelle la cuisson doit commencer, en fonction de la durée de cuisson et de l'heure à de fin de cuisson que vous avez définies : par exemple, si vous avez paramétré une durée de cuisson de 1 heure et programmé l'heure de fin de cuisson pour 14h00, le four s'allumera automatiquement à 13h00.

UTILISATION

Fonctionnement automatique (suite)

À l'heure de la fin de cuisson, le four s'arrête automatiquement, le signal sonore se déclenche et le symbole AUTO se met à clignoter,

- tourner la manette de fonction du four et la manette de réglage de température en position éteinte,
- appuyer sur les touches OK, < ou > pour couper le signal sonore, le symbole AUTO s'éteint et l'écran indique l'heure réelle, par exemple 12h35.



Effacement des paramètres

Les paramètres enregistrés pour la minuterie ou le fonctionnement automatique et semi-automatique peuvent être supprimés à tout moment.

Pour effacer les paramètres du fonctionnement automatique ou semi-automatique, procéder comme suit :

- appuyer simultanément sur les touches < et > ,

Pour effacer les paramètres de la minuterie, procéder comme suit :

- choisir la fonction minuterie à l'aide de la touche OK,
- appuyer à nouveau sur les touches < et > .

Régler la tonalité du signal sonore

La tonalité du signal sonore peut être modifiée de la manière suivante :

- appuyer simultanément sur les touches < et > ,

- appuyer sur OK et, choisir la fonction « ton ». L'indication suivante clignotera sur l'écran :



- à l'aide de la touche <, choisir le niveau de la tonalité sur une échelle de 1 à 3.

Fonction pyrolyse

La durée de nettoyage par pyrolyse peut être réglée sur un intervalle de 2 à 3 heures:

- tourner la manette de fonctions du four sur la position **P**,
- régler le temps de nettoyage par pyrolyse à l'aide des touches OK, < et > .



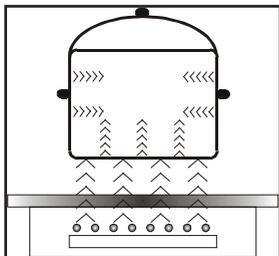
Note : Avant de mettre en route la pyrolyse, lire les instructions de la section « Nettoyage et entretien »

UTILISATION

Utilisation de la plaque de cuisson.

Pour les informations concernant les différents types de foyers, voir le chapitre Caractéristiques techniques.

Principe de fonctionnement du foyer par induction



Le générateur électrique alimente un inducteur situé à l'intérieur de l'appareil. Cet inducteur crée des champs magnétiques : ainsi, dès qu'un récipient à fond métallique est posé sur la plaque, des courants induits sont transmis au récipient.

Ces courants font du récipient le véritable conducteur de chaleur, tandis que la surface vitrée de la plaque reste froide.

Ce système nécessite l'utilisation de récipients dont le fond est réceptif à l'action des champs magnétiques.

La technologie de l'induction possède deux avantages :

- du fait que seul le récipient de cuisson émet de la chaleur, son utilisation a le plus haut rendement possible,
- il n'y a pas d'inertie thermique, puisque la cuisson commence automatiquement dès l'instant où le récipient est placé sur la plaque et s'arrête dès qu'il en est retiré.

Ventilateur : il sert à protéger et à refroidir les éléments de commande et d'alimentation. Il peut tourner à deux vitesses et son fonctionnement est automatique. Le ventilateur se met en route lorsque les foyers sont éteints et s'arrête lorsque le système électronique à suffisamment refroidi.

Après un cycle de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir un refroidissement plus rapide et une meilleure fiabilité du four.

Transistor : La température des éléments électroniques est mesurée en permanence par le biais d'une sonde. Si la chaleur augmente dangereusement, ce dispositif déconnecte automatiquement les foyers se trouvant au plus près des éléments électroniques surchauffés.

UTILISATION

Détecteur de présence de récipient sur le foyer à induction

Un détecteur de présence de récipient est installé dans les plaques générant un champ à induction. Lorsque la plaque est allumée, il déclenche automatiquement l'émission de chaleur dans le foyer de cuisson lorsqu'un récipient est posé sur la plaque, ou interrompt l'émission dès le retrait du récipient. Ce système garantit des économies d'énergie.

- L'induction nécessite des récipients particuliers, munis d'un fond constitué d'un matériau magnétique - voir tableau.

S'il n'y a aucun récipient sur le foyer de cuisson ou si un récipient inadapté y a été posé, l'écran affiche le symbole  et le foyer ne s'allume pas. Si dans les 10 minutes suivantes, aucun récipient n'est détecté, l'allumage de la plaque est annulé.



Le détecteur de récipient n'est pas une touche sensitive d'allumage/extinction de la plaque.

N'appuyez jamais sur plus d'une touche sensitive à la fois lors de l'allumage, de l'extinction de la plaque ou du réglage de la puissance de chauffe. Si plusieurs touches sensibles sont touchées en même temps (sauf horloge), le système ne prend pas en compte les commandes, et si vous appuyez sur une touche sensitive pendant une durée trop longue, un signal d'erreur est émis.

À la fin de l'utilisation d'un foyer, ne comptez pas sur le détecteur de récipient : éteignez impérativement le foyer avec la touche sensitive correspondante.

UTILISATION

Pour que la plaque induction puisse fonctionner de manière efficace, vous devez utiliser des récipients adaptés.

Choix des récipients de cuisson pour le foyer à induction



- Il convient d'utiliser toujours des récipients de haute qualité avec un fond parfaitement plat : de cette manière, on évite d'obtenir des points trop chauds auxquels la nourriture pourrait adhérer pendant la cuisson. Les casseroles et poêles à fond épais assurent une diffusion de chaleur parfaite.
- Veiller à ce que le dessous des récipients soit sec (notamment lors du remplissage du récipient ou si le récipient sort du réfrigérateur). Ceci permet d'éviter de salir la surface de la plaque.
- Couvrir le récipient pour éviter que la chaleur ne s'échappe, le temps de cuisson sera réduit, tout comme la consommation d'énergie.

L'énergie est transmise au mieux lorsque la taille du récipient correspond à celle de la zone de chauffe.

Les diamètres minimum et maximum, qui dépendent de la qualité du récipient, sont indiqués dans le tableau ci-dessous

Foyer à induction	Diamètre du fond du récipient pour la cuisson par induction	
Diamètre (mm)	Minimum (mm)	Optimal (mm)
260	210	260
220	140	220
180	90	180



En cas d'utilisation d'un récipient dont le diamètre est inférieur au diamètre minimal requis, il se peut que les foyers à induction ne s'allument pas.



Pour assurer un contrôle optimal de la température par le module à induction, choisir des récipients à fond plat.

Un fond de récipient concave ou portant le logo du fabricant imprimé en creux peut affecter le contrôle de la température par le module à induction et causer une surchauffe des récipients.

Ne pas utiliser de récipients endommagés, ayant par exemple un fond déformé à la suite d'une surchauffe.

UTILISATION

Types de récipients adaptés ou non à l'induction :

Étiquetage des récipients de cuisine		Vérifier sur l'étiquette la présence du signe indiquant que le récipient peut être utilisé sur une plaque à induction.
		Utiliser des récipients magnétiques (en acier émaillé, acier inoxydable ferritique, ou fonte) ; vérifiez en plaçant un aimant contre le fond du récipient (il doit rester collé).
Acier inoxydable		La présence du récipient ne sera pas détectée sauf dans le cas d'un acier inox ferromagnétique
Aluminium		La présence du récipient ne sera pas détectée
Fonte		Très adapté Note : les récipients en fonte risquent de rayer la plaque
Acier émaillé		Très adapté Récipients à fond plat, épais et lisse recommandés
Verre		La présence du récipient ne sera pas détectée
Porcelaine		La présence du récipient ne sera pas détectée
Récipient avec fond en cuivre		La présence du récipient ne sera pas détectée

UTILISATION

Panneau de commande

- Après branchement de la cuisinière sur le secteur, tous les indicateurs s'allument. La plaque de cuisson est prête à fonctionner.
- La plaque de cuisson est équipée de touches sensibles électroniques qui se déclenchent en cas de pression d'au moins 1 seconde.
- À chaque fois qu'une touche sensible détecte une commande, un signal sonore est émis

Ne placer aucun objet sur la surface des touches sensibles (cela peut déclencher une alerte), garder ces surfaces propres en permanence.

Allumage de la plaque de cuisson

Pour allumer la plaque de cuisson appuyez sur la touche Marche/arrêt ① pendant au moins une seconde. La plaque de cuisson est allumée si tous les indicateurs affichent le chiffre « 0 ».

Allumage des foyers et réglage de la puissance de chauffe

Après avoir allumé la plaque de cuisson à l'aide de la touche sensitive ①, vous disposez de 20 secondes pour allumer le foyer désiré.

1. Lorsque vous appuyez sur la touche sensitive correspondant au foyer choisi, au niveau de l'indicateur de puissance de ce foyer, le chiffre « 0 » s'éclaire fortement.
2. Appuyez sur les touches sensibles « + » ou « - » pour régler la puissance de chauffe désirée.

Si dans les 20 secondes suivant l'allumage de la plaque, vous n'appuyez sur aucune touche sensitive, la plaque de cuisson s'éteint.

Le foyer de cuisson est actif si tous les indicateurs affichent un chiffre ou une lettre: cela indique que le foyer est prêt et qu'il est possible de procéder au réglage de la puissance de chauffe.

UTILISATION

Extinction des foyers

- Pour éteindre une zone de chauffe, appuyer sur la touche sensitive marche/arrêt de la plaque ou sur la touche sensitive « - » pour réduire la puissance de chauffe jusqu'à « 0 ».

Extinction de la plaque de cuisson entière

- La plaque de cuisson est active si au moins un de ses foyers est allumé.
- Pour éteindre la plaque de cuisson entière, appuyer sur la touche sensitive marche/arrêt.

Si un foyer est chaud, l'indicateur correspondant affiche la lettre « H », symbole de chaleur résiduelle.

Fonction Booster « P »

La fonction Booster permet d'augmenter la puissance des foyers droit et avant gauche, de 2300 W à 3000 W.

Pour activer le Booster, choisir le foyer, régler la puissance de chauffe à « 9 » puis appuyer encore une fois sur la touche sensitive « + » : l'activation du booster est signalée par la lettre « P » qui s'affiche sur l'indicateur du foyer concerné.

La fonction Booster se désactive lors de l'appui sur la touche sensitive « - ».

Le temps de fonctionnement du Booster est limité à 5 minutes. Après extinction automatique du Booster, le foyer continue à chauffer à sa puissance nominale.

La fonction Booster peut être allumée à nouveau à condition que les touches sensibles de température des dispositifs électroniques et inducteurs le permettent.

Si le récipient est retiré du foyer lorsque le Booster est allumé, la fonction reste active et le décompte du temps continue.

En cas de surchauffe (d'un dispositif électronique ou d'un inducteur) d'un foyer pendant le fonctionnement du Booster, cette fonction s'éteint automatiquement. Le foyer revient alors à sa puissance nominale.

UTILISATION

Réduction automatique de la puissance d'un foyer

Les deux foyers de gauche forment une paire.

Si lorsque la fonction Booster est activée, la puissance globale est trop élevée, la puissance de chauffe du deuxième foyer de la paire sera automatiquement réduite.

Fonction verrouillage

La fonction verrouillage sert à préserver la plaque de cuisson d'un allumage accidentel par un enfant : l'allumage est alors possible uniquement après déverrouillage.

Verrouillage de la plaque de cuisson

La plaque de cuisson peut être verrouillée uniquement si aucun foyer de cuisson n'est en fonctionnement.

Pour verrouiller la plaque de cuisson, allumez le panneau de commande en appuyant sur la touche sensible . Appuyez simultanément sur la touche sensible du foyer droit et sur la touche sensible , puis à nouveau sur la touche sensible du foyer droit. Tous les indicateurs affichent alors la lettre «L», qui indique que le verrouillage est activé. Si un foyer est chaud, les lettres «L» et «H» s'affichent en alternance.

La combinaison pour le verrouillage de la plaque doit être réalisée dans un intervalle de 10 secondes et aucune autre touche sensible que celles mentionnées ci-dessus ne devra être touchée. Dans le cas contraire, la plaque de cuisson ne sera pas verrouillée.

La plaque restera verrouillée jusqu'à son déverrouillage intentionnel, même en cas d'allumage et d'extinction du panneau de commande. Une déconnexion de la plaque du secteur n'entraîne pas le déverrouillage de la plaque

Déverrouillage provisoire de la plaque

Pour déverrouiller provisoirement la plaque afin d'effectuer une cuisson, appuyez simultanément sur la touche sensible du foyer droit et sur la touche sensible . Les lettres « L » disparaissent et sont remplacées par le chiffre « 0. » suivi d'un point clignotant. Vous pouvez alors régler le foyer souhaité.

UTILISATION

Déverrouillage permanent de la plaque

Pour déverrouiller complètement la plaque de cuisson, appuyez simultanément sur la touche sensitive du foyer droit et sur la touche sensitive ☺, puis à nouveau sur la touche sensitive ☺. Les lettres «L» disparaissent et le panneau de commande de la plaque s'éteint.

La combinaison pour le déverrouillage de la plaque doit être réalisée dans un intervalle de 10 secondes et aucune autre touche sensitive que celles mentionnées ci-dessus ne devra être touchée. Dans le cas contraire, la plaque ne sera pas déverrouillée.

Si le panneau de commande a bien été déverrouillé, lorsque vous appuyez sur la touche sensitive ☺, tous les indicateurs afficheront le chiffre « 0 » suivi d'un point clignotant. Si les foyers sont chauds, le chiffre « 0 » et la lettre « H » s'affichent en alternance.

Indicateur de chaleur résiduelle

Au moment de l'extinction d'un foyer chaud, la lettre « H » (pour Hot) apparaît pour signaler que le foyer est encore chaud.



À ce moment-là, il est interdit de toucher le foyer en question, au risque de se brûler, ou de placer dessus un objet sensible à la chaleur !

Lorsque la lettre «H» disparaît, il est alors possible de toucher le foyer, tout en gardant à l'esprit que celui-ci n'est pas encore revenu à la température ambiante.

Si l'appareil est hors tension et suite à une coupure de courant, l'indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas.

UTILISATION

Limitation du temps de fonctionnement

Afin d'augmenter la fiabilité de la plaque à induction, celle-ci a été équipée d'un dispositif de limitation du temps de fonctionnement de chaque foyer. Le temps de fonctionnement maximal est établi en fonction de la dernière puissance de chauffe sélectionnée.

Si le niveau de puissance de chauffe n'est pas modifié pendant un temps prolongé (voir tableau), alors le foyer correspondant s'éteint automatiquement et l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume. Il reste cependant possible de rallumer les différents foyers et de les faire fonctionner conformément à leur mode d'utilisation.

Pour des raisons d'économie d'énergie, la puissance de chauffe « 9 » est automatiquement réduite à « 8 » au bout de 30 minutes, mais le temps de cuisson reste inchangé.

Niveau de puissance de chauffe	Temps maximal de fonctionnement (en minutes)
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P - foyers Ø 180	90
P - foyers Ø 220	10
P - foyers Ø 260	10

Fonction horloge

L'horloge de programmation facilite la cuisson en donnant la possibilité de programmer le temps de fonctionnement des foyers. Elle peut également servir de minuterie.

Activation de l'horloge de programmation

- Appuyer sur la touche sensitive correspondant au foyer voulu. Le chiffre « 0 » s'éclaire fortement.
- Programmer le niveau de chauffe désiré sur une échelle de 1 à 9 à l'aide des touches sensibles « + » et « - ».
- Dans les 10 secondes suivantes, activer l'horloge en appuyant simultanément sur les touches sensibles « + » et « - ».
- Programmer le temps de cuisson désiré (de 01 à 99 minutes) à l'aide des touches sensibles « + » ou « - ». L'indicateur du foyer concerné affiche un point décimal.

Tous les foyers peuvent être programmés en parallèle avec l'horloge de programmation.

UTILISATION

Modification du temps de cuisson programmé

À tout instant, en cours de cuisson, il est possible de modifier le temps programmé.

- Appuyer sur la touche sensitive du foyer concerné. Le chiffre indiquant la puissance de chauffe s'éclaire fortement.
- Appuyer sur les touches sensibles « + » ou « - », pour programmer une autre durée de cuisson.

Vérification de la durée de cuisson

Vous pouvez vérifier à chaque instant le temps de cuisson restant en appuyant sur la touche sensitive du foyer concerné, puis simultanément sur les touches sensibles « + » et « - ».

Désactivation de l'horloge de programmation

Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé, un signal sonore se déclenche. Appuyer sur n'importe quelle touche sensitive pour l'arrêter, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout de 2 minutes.

S'il est nécessaire de désactiver l'horloge de programmation avant la fin du temps programmé :

- Appuyer sur la touche sensitive du foyer concerné. Le chiffre indiquant la puissance de chauffe s'éclaire fortement.
- Activer ensuite l'horloge en appuyant sur les touches sensibles « + » et « - ».
- Réduire le temps de cuisson à l'aide de la touche sensitive « - » jusqu'à « 00 ». La fonction horloge se désactive et le foyer de cuisson continue à fonctionner jusqu'à son extinction manuelle.

Utilisation de l'horloge de programmation comme minuterie

L'horloge de programmation peut être utilisée comme une minuterie supplémentaire lorsque les foyers ne sont pas allumés.

Activation de la minuterie

Si la plaque de cuisson est éteinte :

- Allumer la plaque en appuyant sur la touche sensitive marche/arrêt ①.
- Dans les 10 secondes suivantes, activer la minuterie en appuyant simultanément sur les touches sensibles « + » et « - ».
- Régler le temps de minuterie à l'aide des touches sensibles « + » ou « - ».
- Si vous le souhaitez, vous pouvez régler une puissance de chauffe sur l'un des foyers.

UTILISATION

Désactivation de la minuterie

Lorsque le temps programmé est écoulé, un signal sonore continu se déclenche. Appuyer sur n'importe quelle touche sensitive pour l'arrêter, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout de 2 minutes.

S'il est nécessaire de désactiver la minuterie avant la fin du temps programmé :

- Afficher la minuterie en appuyant simultanément sur les touches sensibles « + » et « - ».
- Réduire ensuite le temps de minuterie à l'aide de la touche sensitive « - » jusqu'à « 00 ».
- La fonction minuterie se désactive.
- Si l'horloge est utilisée comme minuterie, elle ne sert pas comme programmeur : autrement dit, les foyers ne seront pas éteints à la fin du temps programmé.

UTILISATION

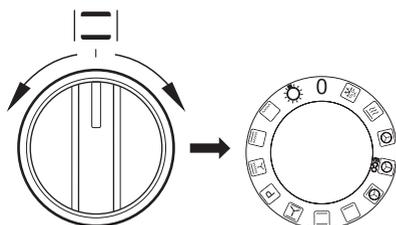
Utilisation du four

Pour les informations techniques du four, voir le chapitre « Caractéristiques de l'appareil. »

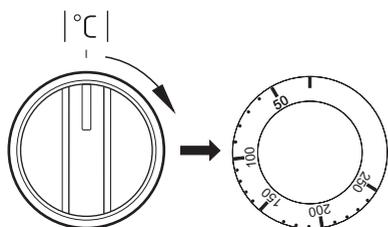
Four à chaleur tournante (avec ventilateur et résistance)

Le four est chauffé grâce à deux résistances placées sur la partie supérieure et inférieure, et par chaleur tournante ou par le grill. Le four est contrôlé à partir des boutons de sélection de programme et de sélection du thermostat. Pour choisir un mode de cuisson, tournez le bouton sur la position désirée.

Sélecteur de programme



Sélecteur du thermostat



Pour éteindre – positionner les deux boutons sur „I” / „0”.

Note :

La montée en température s'effectue seulement une fois que vous avez sélectionné une fonction et une température.

Fonctions du four représentées sur le bouton



Décongélation

Seul le ventilateur fonctionne pour permettre la décongélation rapide.



Montée en température rapide

Résistance chaleur tournante et grill allumés. Cette fonction permet un préchauffage rapide du four.



Chaleur tournante

Cette fonction permet une cuisson ventilée par l'air forcée grâce au thermo-ventilateur situé au fond du four. Ce mode de cuisson permet une distribution uniforme de la chaleur autour des plats. Lors de l'utilisation de cette fonction, diminuer de 20°C à 40°C la température utilisée en convection naturelle.

Les avantages de cette fonction :

- la durée initiale de mise à température du four est diminuée via le raccourcissement de la phase de préchauffage,
- elle permet de cuire sur deux niveaux à la fois,
- les viandes perdent moins de graisse et de jus, conservant ainsi une meilleure saveur.



Mode de cuisson ECO

Cette fonction permet de chauffer les plats de manière optimisée pour permettre d'économiser de l'énergie. Le temps de cuisson peut être allongé. Sur cette position, l'éclairage du four reste éteint.

UTILISATION



Sole pulsée

Cette fonction permet d'augmenter la température au niveau de la pâte des pâtisseries pour qu'elles soient plus croustillantes.



Résistance de sole

Cette fonction déclenche uniquement la résistance de sole.

Elle permet de cuire le fond de vos pâtisseries ou tartes, par exemple.



Convection naturelle

Cette fonction permet de cuire les aliments sur un seul niveau.



Convection naturelle ventilée

Cette fonction permet de cuire plus facilement les pizzas entre autres.



Fonction pyrolyse

La fonction de nettoyage par pyrolyse permet de chauffer jusqu'à 480°C environ pour brûler l'ensemble des graisses et saletés présentes dans le four.

Note : Avant de mettre en route la pyrolyse, lisez impérativement les instructions de la section «Nettoyage et entretien ».



Super grill ventilé

Cette fonction permet une cuisson rapide ou une cuisson de grandes quantités d'aliments.



Gril renforcé (gril et résistance de voûte)

Cette fonction permet de griller en utilisant en même temps la résistance de voûte. Une température plus importante est obtenue dans la partie supérieure du four, afin de cuire des quantités plus importantes et de brunir les aliments.



Gril simple

Cette fonction permet de griller les mets peu épais et placés au centre du four.



Éclairage indépendant du four

Lorsque le bouton est positionné sur cette fonction, la lampe du four sera allumée.

Voyants de contrôle

Quand le four est allumé, deux voyants s'éclairent, un voyant orange et un voyant rouge. Le voyant orange indique que le four est activé. Le voyant rouge s'éteint lorsque le four a atteint la température indiquée. Si la recette prévoit que le plat soit mis dans un four déjà chaud, attendre que le voyant rouge s'éteigne une première fois. Durant la cuisson, le maintien s'éteindra et s'allumera régulièrement (maintien de la température stable du four). Le voyant orange s'allume également si l'utilisateur choisit la fonction « Éclairage indépendant du four ».

UTILISATION

Utilisation du grill

Les plats sont grillés par rayons infrarouges émis par la résistance incandescente du grill. Pour allumer le grill, il faut :

- tourner la manette sur l'une des positions suivantes : 
- monter le four en température durant approximativement 5 minutes (porte du four fermée).
- insérer la lèchefrite avec votre plat au niveau correspondant. Si vous utilisez la broche, insérez la lèchefrite sur un gradin situé sous la broche afin de récupérer la graisse qui coulera.
- fermer la porte du four.

Pour les températures correspondant à l'utilisation du grill, voir Cuisson au four - Conseils pratiques.



Note :

Lors de l'utilisation du grill, veiller à bien fermer la porte du four.

Lors de l'utilisation du grill, les parties accessibles du four peuvent devenir brûlantes. Tenir les enfants à l'écart.

CUISSON AU FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Pâtisseries

- pour la préparation de vos pâtisseries/gâteaux, nous vous recommandons l'utilisation de la lèchefrite livrée avec l'appareil ou de la plaque à pâtisserie posée sur la grille
- il est également possible d'utiliser les moules et lèchefrites achetés dans le commerce. Il faut les poser sur la grille. Nous vous recommandons, pour vos pâtisseries, d'utiliser les lèchefrites noires qui conduisent mieux la chaleur et raccourcissent le temps de cuisson,
- si vous utilisez la chaleur tournante, il n'est pas obligatoire de préchauffer le four. Dans le cas contraire, il est nécessaire de le préchauffer avant d'y introduire les pâtisseries ;
- avant de sortir les pâtisseries/gâteaux du four, il faut vérifier la qualité de la cuisson avec une tige en bois (si la pâte est cuite, la tige enfoncée dans le gâteau ressort sèche et propre),
- il est conseillé de laisser votre pâtisserie/gâteau dans le four, après l'avoir éteint, pendant environ 5 minutes, la température de cuisson avec la fonction chaleur tournante étant approximativement 20 à 30 degrés inférieure par rapport à une cuisson conventionnelle (utilisation des résistances supérieure et inférieure),
- les indications sur le tableau de cuisson ci-dessous sont approximatives et chaque utilisateur peut les modifier selon ses expériences et préférences culinaires,
- si les informations suggérées dans le livre de recettes sont très différentes des valeurs présentées dans ce mode d'emploi, veuillez suivre les indications du mode d'emploi.

Cuisson et rôtissage des viandes

- le four est destiné à la préparation des portions de viande dont le poids est supérieur à 1 kg. Nous recommandons la préparation des parts plus petites sur la plaque de cuisson,
- nous recommandons l'utilisation de récipients résistant à la chaleur. Leurs poignées devront être également résistantes à de hautes températures,
- dans le cas d'utilisation d'un support grille ou d'une broche, nous recommandons de poser au niveau inférieur une lèchefrite contenant une petite quantité d'eau,
- normalement, la viande doit être retournée au minimum une fois à la moitié du temps de cuisson. Le rôti doit également être arrosé de sa sauce ou d'eau chaude salée. Il ne faut pas asperger le rôti avec de l'eau froide.

CUISSON AU FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Mode de cuisson ECO

- en utilisant le mode ECO, la cuisson est optimisée par un programme spécifique qui se met en route pour économiser de l'énergie lors de la préparation des plats.
- la durée de cuisson ne sera pas réduite par un réglage plus élevé de la température, le préchauffage du four avant la cuisson n'est pas nécessaire.
- durant le processus de cuisson, veiller à ne pas modifier le réglage de la température ni ouvrir la porte.

Paramètres recommandés lors de l'utilisation de la mode de cuisson ECO

Type de pâtisserie ou de plat	Fonction du four	Température °C	Gratin (,)	Temps [min.] ⌚
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100

CUISSON AU FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Type de pâtisserie ou de plat	Fonction du four	Température °C	Gratin (°)	Temps [min.]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		180 - 190	2	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

¹⁾ Préchauffer le four vide

²⁾ Les durées sont indiquées pour des produits dans de petits moules

Attention : Les paramètres sont indiqués dans le tableau à titre indicatif et peuvent être modifiés selon votre propre expérience et préférences.

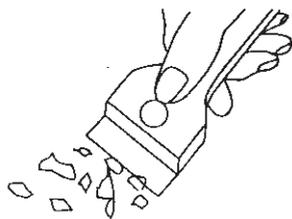
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Afin de prolonger la vie de la cuisinière, l'utilisateur doit l'entretenir correctement selon les recommandations du fabricant.

Avant de procéder au nettoyage, il faut déconnecter la cuisinière de l'alimentation électrique et faire attention à ce que toutes les manettes soient en position '●' / '0'. Nettoyez la plaque de cuisson uniquement une fois que le voyant de chaleur résiduelle est éteint.

Plaque vitrocéramique

- La plaque doit être nettoyée systématiquement après chaque usage. Dans la mesure du possible, nous recommandons de nettoyer la plaque lorsqu'elle est tiède (le voyant de chaleur résiduel éteint). Éviter un fort encrassement de la plaque de cuisson, en particulier, et éviter de brûler les liquides ayant débordé.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs tels que les poudres à récurer contenant des agents abrasifs, pâtes abrasives, pierres abrasives, pierres ponce, éponges en acier, etc. Ils peuvent rayer la surface de la table de cuisson et provoquer des dommages irréversibles.
- Pour nettoyer les salissures ayant adhéré sur la table, utilisez le grattoir fourni avec l'appareil. Faites attention à ne pas abîmer le cadre de la plaque céramique.



Grattoir pour cuisinières

Note : avant de ranger le grattoir, toujours entrer le bord tranchant à l'intérieur du grattoir (il suffit d'appuyer sur la partie saillante avec le pouce). Manipuler avec précaution – risque de blessures – tenir à l'écart des enfants.

- Nous recommandons l'utilisation des produits de nettoyage délicats, adaptés, tels que liquides et émulsions qui éliminent la graisse. En particulier, nous préconisons l'utilisation des préparations spéciales pour nettoyage et entretien des appareils vitrocéramiques. Nous recommandons également l'utilisation de l'eau chaude avec du produit nettoyant.
- Pour le nettoyage, utiliser un torchon doux et délicat, absorbant bien l'humidité.
- La plaque vitrocéramique doit être soigneusement séchée après tout nettoyage.
- Faire particulièrement attention à ne pas abîmer la plaque vitrocéramique, à ne pas provoquer de rayures profondes ni d'éclats suite aux chocs provoqués par des couvercles en métal ou autres objets aux rebords tranchants.

Important !

Pour les besoins d'entretien et de maintenance de l'appareil, il est interdit d'utiliser des produits abrasifs.

Pour nettoyer le bandeau de commande, utiliser uniquement de l'eau chaude avec une petite quantité de liquide vaisselle ou de nettoyant pour vitres. Ne pas utiliser de produit à récurer.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Four

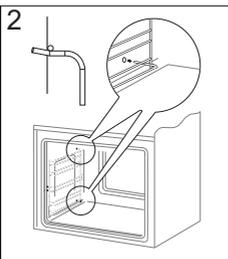
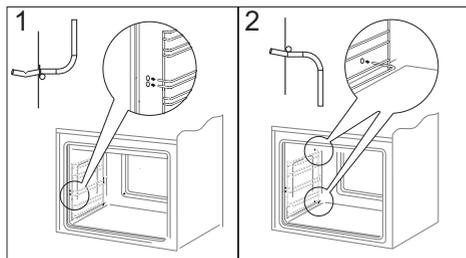
- Nettoyer le four lorsqu'il est encore tiède.
- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Pour plus de visibilité, nettoyer le four l'éclairage allumé.
- Laver l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de produit nettoyant.
- Après avoir nettoyé le four, il faut l'essuyer soigneusement.



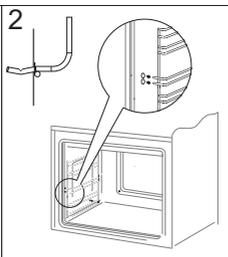
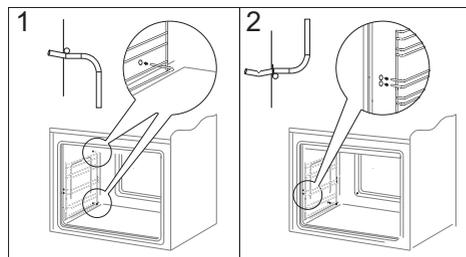
Note :

Pour nettoyer et entretenir les portes vitrées, ne pas utiliser de produits abrasifs.

- Les gradins du four sont facilement démontables. Pour les nettoyer, soulever le crochet avant de la glissière, l'écartier légèrement et enlever le crochet arrière. Après le nettoyage des gradins, il faut les replacer dans les trous de fixation et faire entrer les crochets.



Démontage des gradins



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage par pyrolyse

Le four se chauffe à une température d'environ 480 °C.

Pour des raisons de sécurité, la porte du four reste verrouillée tout au long du processus. Si la porte doit être ouverte, suivre la procédure d'ouverture d'urgence de la porte.

Avant d'activer la pyrolyse

Note

Retirer du four tous les accessoires (plaques, grille de support, gradins latéraux). Les accessoires qui restent dans le four pendant la pyrolyse sont endommagés de manière irréversible.

- Éliminer les encrassements importants à l'intérieur du four.
- Nettoyer avec un chiffon humide les parois extérieures du four.
- Suivre les instructions.

Pendant le nettoyage par pyrolyse

Les restes de grillades ou de plats cuits au four sont transformés en cendres, faciles à éliminer, qu'il suffit de balayer ou de nettoyer avec un chiffon humide au terme de la pyrolyse.

- Ne pas laisser de chiffon à proximité du four chaud.
- Ne pas allumer la plaque de cuisson.
- Ne pas allumer l'éclairage du four.
- La porte du four est munie d'un système de verrouillage qui empêche son ouverture en cours de pyrolyse. Ne pas ouvrir la porte, sinon le processus de nettoyage s'interrompt.

Note

Durant la pyrolyse, la cuisinière peut atteindre des températures très élevées, ses parois extérieures peuvent être plus chaudes que d'habitude : en conséquence, veiller à ce que les enfants ne se trouvent pas à proximité de la cuisinière pendant ce processus. En raison des émanations qui se produisent pendant le nettoyage, la cuisine doit être bien aérée

Procédure de nettoyage par pyrolyse

- Fermer la porte du four.
- Tourner la manette des fonctions du four sur la position pyrolyse **[P]**.
- L'écran du programmateur affiche le temps de durée de la pyrolyse (2:00) et les symboles « AUTO » et « P ». En même temps, le voyant rouge (sur le bandeau de commande, à droite) du verrouillage de la porte du four s'allume **||**.

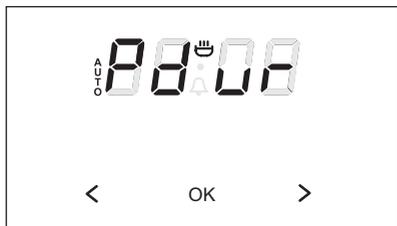


- Appuyez sur la touche OK pendant environ 3-4 secondes jusqu'à l'apparition de 0.00 sur l'afficheur.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Appuyez sur la touche OK. Les indications sur l'afficheur clignotent Pdur.



- Sélectionner la durée du processus avec des touches > ou <. Il est possible de choisir les durées 2.00 (2 heures), 2.30 (2 heures et demi) ou 3.00 (3 heures). Après avoir choisi la durée voulue, attendre le bip de confirmation.
- Le processus de nettoyage est entamé. La porte du four est bloquée et le voyant rouge (sur le bandeau de commande, à droite) s'allume.
- Après l'achèvement du processus de pyrolyse le symbole P0.00 apparaîtra sur l'écran d'affichage.



- La porte se déblocuera automatiquement en fonction de la température à l'intérieur du four. Quand la température à l'intérieur du four tombera au dessous de 160 °C la porte se déblocuera et le voyant de blocage de la porte  s'éteindra.
- Après l'extinction du voyant de blocage de la porte réglez la manette des fonctions sur la position 0.

- Après le déblocage de la porte et l'arrêt du four il est possible d'ouvrir la porte et retirer les cendres avec un chiffon mou et humide. Montez les glissières latérales et les autres accessoires disponibles. Le four est prêt à l'emploi.

Important !

Ne pas mettre en marche d'autres fonctions du produit.

Si au début du cycle de pyrolyse la porte est ouverte par erreur, le four interrompra le cycle de nettoyage: le voyant rouge de verrouillage de porte clignotera. Dans ce cas, pour remettre en marche la pyrolyse, vous devrez mettre la manette de fonction du four sur 0 puis recommencer le réglage.

Le cycle de pyrolyse peut être interrompu suite à différentes situations comme une panne de courant ou le choix d'une autre fonction. Une fois le cycle interrompu, la porte du four reste verrouillée. Pour la déverrouiller, suivre la procédure «Problème d'ouverture de la porte»

Annulation du processus.

La pyrolyse est un programme automatique qui ne devrait pas être interrompu.

S'il est nécessaire d'interrompre le processus il faut tourner la manette des fonctions sur 0.

En fonction du moment d'interruption du processus (température dans le four) le four sera refroidi en premier lieu jusqu'à une température au dessous de 160 °C et ensuite la porte sera déblocquée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Problème d'ouverture de la porte

Si la porte du four ne se déverrouille pas automatiquement (p.ex. en cas d'une panne de courant) et le four est déjà refroidi, pour ouvrir la porte :

- positionner la manette des fonctions sur « éclairage » ;
- attendre 4 minutes ;
- positionner la manette des fonctions sur **0** – le four devrait se débloquer au cours de 10 minutes.

Attention – si la température à l'intérieur du four dépasse 160 °C, la porte ne se débloquera pas.

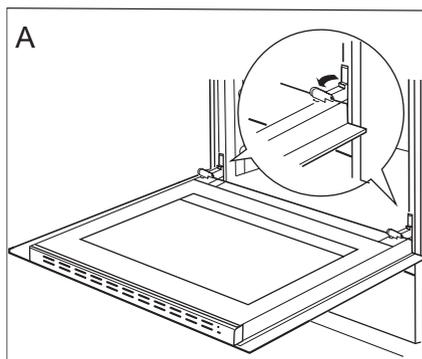
Le refroidissement du four peut durer jusqu'à 75 minutes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Comment enlever la porte

Afin de pouvoir nettoyer plus facilement l'intérieur du four, il est possible d'enlever la porte. Pour ce faire, ouvrir la porte, déplacer vers le haut la protection de la charnière (fig. A). Refermer ensuite légèrement la porte jusqu'à la butée, la soulever et l'enlever en la tirant vers l'avant.

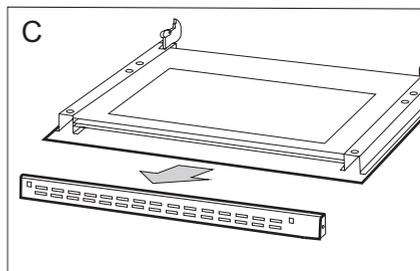
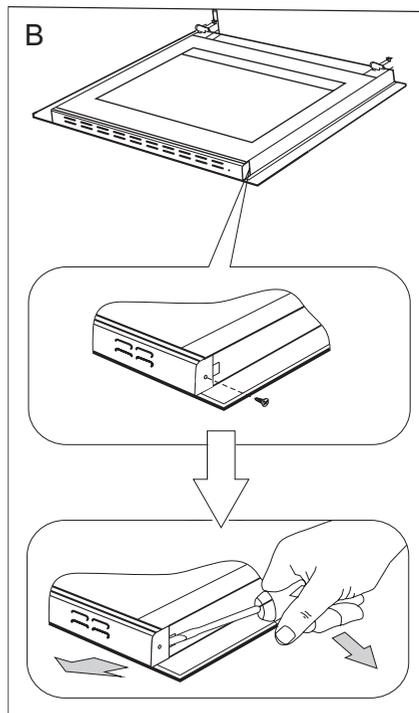
Pour remettre la porte après le nettoyage, répéter les mêmes gestes dans l'ordre inverse. Lors du montage de la porte, veiller à bien placer l'accroche dans la rainure de la charnière. Une fois la porte montée, baisser l'élément de protection et **bien le serrer**. Laisser cet élément dans une position incorrecte pourrait entraîner la détérioration de la charnière lors de la fermeture de la porte.



Déplacement des protections des charnières

Comment enlever la vitre intérieure

1. Il faut dévisser à l'aide d'un tournevis cruciforme les vis qui se trouvent sur la plinthe supérieure de la porte (fig. B).
2. Il faut glisser la plinthe supérieure de la porte à l'aide d'un tournevis plat, en la soulevant délicatement sur les côtés (fig. B, C).



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

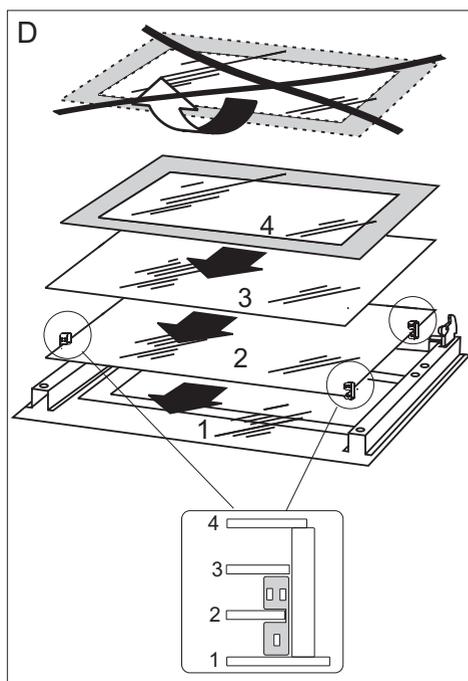
3. Décrocher la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte).

Attention ! Risque de dommages à la fixation des vitres. Enlever la vitre en la glissant, ne pas la soulever en la tirant vers le haut.

Extraire la vitre intérieure (fig. D).

4. Laver la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage.

La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage. La partie lisse doit se trouver en haut.

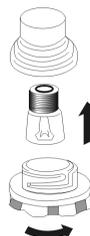


Comment changer l'ampoule d'éclairage du four



MISE EN GARDE: S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

- Positionner toutes les manettes sur '●' / '0' et débrancher l'appareil de sa source d'alimentation.
- Dévisser, laver le couvercle et le sécher soigneusement.
- Enlever l'ampoule et la remplacer, en choisissant une ampoule identique et résistante aux hautes températures (300°C), ayant les caractéristiques suivantes :
 - tension 230 V
 - puissance 25 W
 - culot E14.
- Bien positionner l'ampoule dans la douille et la visser correctement.
- Visser le couvercle.



Contrôles périodiques

En dehors de l'entretien et du nettoyage courant de la cuisinière, il est nécessaire de :

- vérifier régulièrement que les dispositifs électroniques et mécaniques de la cuisinière fonctionnent correctement. A l'expiration du délai de garantie, et tous les deux ans au minimum, il est nécessaire de prévoir une maintenance technique de la cuisinière,
- faire réparer les éventuels défauts constatés,
- procéder à la maintenance des dispositifs mécaniques de la cuisinière.

Note : les réparations et réglages doivent être effectués par un professionnel agréé ou par le service après-vente.

SITUATIONS D'URGENCE

Dans chaque situation d'urgence, il faut :

- fermer les manettes de la cuisinière
- débrancher l'appareil de la source d'alimentation
- contacter le service après-vente

Des petits dysfonctionnements peuvent être solutionnés par les utilisateurs à l'aide du tableau ci-après. Avant de contacter le service client ou le service après-vente, consultez ce tableau :

PROBLÈME	CAUSE	QUE FAIRE ?
1. L'appareil ne s'allume pas	Interruption de l'alimentation électrique	Vérifier le fusible du tableau électrique de votre logement, le remplacer le cas échéant
2. L'appareil ne prend pas en compte les commandes entrées	Le panneau de commande n'est pas allumé	L'allumer
	Vous n'avez pas appuyé assez longtemps sur la touche sensible (moins d'une seconde)	Appuyer un peu plus longtemps
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches en même temps	N'appuyer que sur une touche à la fois (sauf pour l'extinction des foyers et le verrouillage de la cuisinière)
3. L'appareil ne répond pas et émet un bref signal sonore	La protection enfant est activée (verrouillage)	Suivre la procédure de déverrouillage
4. L'appareil ne répond pas et émet un signal sonore prolongé	Utilisation impropre (vous appuyez sur les mauvaises touches sensibles ou trop vite)	Éteindre et rallumer la plaque
	Touche(s) sensible(s) recouverte(s) ou sale(s)	Dégager ou nettoyer les touches sensibles
5. L'appareil entier s'éteint	Après allumage, aucune commande n'a été entrée pendant plus de 10 s	Allumer le panneau de commande et choisir aussitôt une commande
	Touche(s) sensible(s) recouverte(s) ou sale(s)	Dégager ou nettoyer les touches sensibles
6. Un foyer s'éteint et l'indicateur correspondant affiche la lettre « H »	Limitation du temps de fonctionnement	Rallumer le foyer
	Touche(s) sensible(s) recouverte(s) ou sale(s)	Dégager ou nettoyer les touches sensibles
	Surchauffe des dispositifs électroniques	

SITUATIONS D'URGENCE

PROBLÈME	CAUSE	QUE FAIRE ?
7. L'indicateur de chaleur résiduelle est éteint alors que les foyers sont encore brûlants.	Interruption d'alimentation électrique, l'appareil a été débranché du secteur.	L'indicateur de chaleur résiduelle fonctionnera à nouveau au prochain allumage/extinction du panneau de commande.
8. Plaque vitrocéramique brisée	Danger ! Déconnecter immédiatement la plaque du secteur (fusible). S'adresser au service de réparation le plus proche.	
9. Autre dysfonctionnement persistant	Déconnecter la plaque du secteur (fusible). S'adresser au service de réparation le plus proche. Important ! Vous êtes responsable de l'état correct et de la bonne utilisation de votre appareil dans votre foyer. Si vous faites appel au service après-vente en raison d'une erreur d'utilisation, même durant la période de garantie, cette réparation vous sera facturée. Nous ne pouvons malheureusement pas être tenus responsables des dommages issus du non-respect des instructions du présent mode d'emploi.	
10. La plaque à induction émet une espèce de ronflement	Situation normale. Le ventilateur s'est mis en marche pour refroidir les dispositifs électroniques.	
11. La plaque à induction émet une espèce de sifflement.	Situation normale. En raison de la haute fréquence de fonctionnement des inducteurs, lors de l'utilisation de plusieurs zones de chauffe à puissance maximale, la plaque émet un léger sifflement.	
12. Symbole E2	Inducteurs surchauffés , refroidissement insuffisant	Vérifier que votre récipient est conforme aux indications des pages 22, 23.
13. L'écran du programmeur affiche régulièrement l'heure « 0.00 »	L'appareil a été débranché ou a subi une coupure momentanée d'alimentation	Régler l'heure (voir la section Réglage de l'horloge).
14. L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'ampoule est dévissée ou défectueuse.	Visser l'ampoule à fond ou la remplacer le cas échéant (voir chapitre Nettoyage et entretien).

DONNEES TECHNIQUES

Tension nominale	230 / 400V~50 Hz
Puissance nominale	10,3 kW
Plaque à induction	6,7 kW
Dimensions de la cuisinière (hauteur/largeur/profondeur)	85 / 60 / 60 cm

Le produit est conforme aux normes EN 60335-1, EN 60335-2-6, en vigueur dans l'Union européenne.

Les données sur l'étiquetage énergétique des fours électriques sont indiquées conformément à la norme EN 60350-1 /CEI 60350-1. Ces données sont définies pour des charges standard avec les fonctions actives : éléments chauffants inférieur et supérieur (mode conventionnel) et réchauffement avec l'assistance du ventilateur (si ces fonctions sont accessibles).

La classe d'efficacité énergétique est définie selon la fonction accessible dans le produit conformément à la priorité ci-dessous :

Circuit d'air forcé ECO (chaleur tournante + ventilateur)	
Circuit d'air forcé ECO (élément chauffant inférieur + supérieur + grill + ventilateur)	
Mode conventionnel ECO (élément chauffant inférieur + supérieur)	

Pour définir la consommation d'énergie, démonter les glissières télescopiques (si le produit dispose de cet équipement).

Déclaration du fabricant:

Le fabricant déclare que ce produit répond aux exigences essentielles des directives européennes suivantes:

- Directive « basse tension » 2014/35/CE,
- Directive de compatibilité électromagnétique 2014/30/CE,
- Directive « Éco-conception » 2009/125/CE,

et, par conséquent, le produit est marqué **CE** et a obtenu une déclaration de conformité mise à la disposition des autorités de surveillance du marché.

FICHE DU PRODUIT

Les informations dans la fiche du produit ont été indiquées conformément au règlement délégué (UE) n° 65/2014 de la Commission complétant la directive 2010/30/UE du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage énergétique des fours et des hottes domestiques

Marque	Thomson
Identification du modèle	TIMP61.3X TIMP61.3WH
Indice d'efficacité énergétique	95,1
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation en énergie pour un cycle mode conventionnel [kWh] mode chaleur tournante [kWh]	0,99 0,78
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume de la cavité [l]	65

Les méthodes de mesure et de calcul selon les normes ci-dessous ont été appliquées afin d'établir la conformité aux exigences d'écoconception :

EN 60350-1

EN 60350-2

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Les informations sur le produit ont été indiquées conformément au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences d'écoconception applicables aux fours, plaques de cuisson et hottes domestiques

Fours domestiques

Identification du modèle	TIMP61.3X TIMP61.3WH
Type de four	Électrique
Masse de l'appareil [kg]	44
Nombre de cavités	1
Source d'énergie par cavité	Électricité
Volume par cavité V [l]	65
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) [kWh/cycle]	0,99
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale) [kWh/cycle]	0,78
Indice d'efficacité énergétique par cavité	95,1

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Les informations sur le produit ont été indiquées conformément au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences d'écoconception applicables aux fours, plaques de cuisson et hottes domestiques

Plaques de cuisson domestiques électriques

Identification du modèle		TIMP61.3X TIMP61.3WH
Type de plaque de cuisson		Électriques
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		4
Technologie de chauffage		Zones de cuisson par induction
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux Ø 5 mm les plus proches	AVG	Ø 22,0
	ARG	Ø 18,0
	ARD	Ø 26,0
	AVD	-
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg [Wh/kg]	AVG	188,9
	ARG	188,9
	ARD	188,9
	AVD	-
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg EC [Wh/kg]		188,9

MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales. Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local), 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h, et le samedi de 9h à 18h.

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

Thomson est une marque déposée de Technicolor

Ets Darty & fils SAS © 14 route d'Aulnay, 93140 Bondy, FR
17 / 12 / 2018