

# beko

## Oven

User Manual

## Cuisinière

Manuel d'utilisation



FBE69303MWC

285381717/ EN/ FR/ R.AB/ 04.11.25 10:39  
7785886821

## Welcome!

---

Dear Customer,

Thank you for choosing the Beko product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

### The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

**NOTICE** Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

## Table of Contents

|  |           |   |           |
|--|-----------|---|-----------|
| <b>1 Safety Instructions</b> .....   | <b>4</b>  | 7.1 General Information on Using the Oven.....          | 31        |
| 1.1 Intended Use.....  | 4         | 7.2 Operation of the Oven Control Unit.....             | 31        |
| 1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety.....                                 | 4         | 7.3 Settings.....                                       | 33        |
| 1.3 Electrical Safety.....   | 5         | <b>8 General Information About Cooking</b> .....        | <b>35</b> |
| 1.4 Transportation Safety.....   | 7         | 8.1 General Information About Baking in the Oven.....   | 35        |
| 1.5 Installation Safety.....   | 7         | 8.1.1 Pastries and oven food.....                       | 35        |
| 1.6 Safety of Use.....   | 8         | 8.1.2 Meat, Fish and Poultry.....                       | 38        |
| 1.7 Temperature Warnings.....  | 9         | 8.1.3 Grill.....  | 38        |
| 1.8 Accessory Use.....   | 9         | 8.1.4 Test foods.....                                   | 39        |
| 1.9 Cooking Safety.....  | 10        | <b>9 Maintenance and Cleaning</b> .....                 | <b>40</b> |
| 1.10 Induction.....  | 11        | 9.1 General Cleaning Information.....                   | 40        |
| 1.11 Maintenance and Cleaning Safety.....  | 12        | 9.2 Cleaning Accessories.....                           | 42        |
| <b>2 Environmental Instructions</b> .....  | <b>12</b> | 9.3 Cleaning the hob.....                               | 42        |
| 2.1 Waste Directive.....   | 12        | 9.4 Cleaning the Control Panel.....                     | 42        |
| 2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product..... | 12        | 9.5 Cleaning the inside of the oven (cooking area)..... | 42        |
| 2.2 Package Information.....   | 12        | 9.6 Easy Steam Cleaning.....                            | 43        |
| 2.3 Recommendations for Energy Saving.....                                       | 13        | 9.7 Cleaning the Oven Door.....                         | 43        |
| <b>3 Your product</b> .....  | <b>13</b> | 9.8 Removing the Inner Glass of The Oven Door.....      | 44        |
| 3.1 Product Introduction.....  | 13        | 9.9 Cleaning the Oven Lamp.....                         | 45        |
| 3.1.1 Cooking unit.....  | 13        | <b>10 Troubleshooting</b> .....                         | <b>46</b> |
| 3.1.2 Hob section.....   | 14        |   |           |
| 3.2 Introduction of the oven control panel.....                                  | 14        |   |           |
| 3.3 Oven operating functions.....  | 15        |   |           |
| 3.4 Product Accessories.....   | 15        |   |           |
| 3.5 Use of Product Accessories.....  | 16        |   |           |
| 3.6 Technical Specifications.....  | 18        |   |           |
| <b>4 Installation</b> .....  | <b>19</b> |   |           |
| 4.1 Right place for installation.....  | 19        |   |           |
| 4.2 Electrical connection.....   | 21        |   |           |
| 4.3 Placing the product.....   | 22        |   |           |
| <b>5 First Use</b> .....   | <b>22</b> |   |           |
| 5.1 First Timer Setting.....   | 22        |   |           |
| 5.2 Initial Cleaning.....  | 23        |   |           |
| <b>6 How to use the hob</b> .....  | <b>23</b> |   |           |
| 6.1 General information on hob usage.....  | 23        |   |           |
| 6.2 Hob control unit.....  | 26        |   |           |
| <b>7 Using the Oven</b> .....  | <b>31</b> |   |           |

## 1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

### 1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product should not be used for plate heating, drying by hanging towels or clothes on the handle.

### 1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.

- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- Before discarding worn out and useless products:
  1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
  2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
  3. Take precautions to prevent children from entering the product.
  4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.



### 1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to

which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.

- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
  - Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
  - (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
  - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
  - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
  - The rear surface of the oven gets hot when it is in use. The power cables must not touch the rear surface of the product. Otherwise it might get damaged.
  - Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces.
- Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
  - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
  - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
  - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
  - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
  - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
  - **CAUTION:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk

of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.

If your product has a power cable and plug:

- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
- Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
- Never touch the plug with wet hands!
- Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

### 1.4 **Transportation Safety**

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.

- Do not place items on the appliance. Carry the appliance vertically.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.
- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

### 1.5 **Installation Safety**

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Never place the product on a carpet-covered floor. Product Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.

- The product should be placed directly on a clean, flat and hard surface. It should not be placed on a plinth or bed plate. Products must not be placed on cardboard or plastic plates.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- Do not install the product near a window. When you open the window, hot cookware may tip over.
- To avoid overheating, product installation should not be carried out behind decorative covers.
- In cases where a gas hose/ pipe or plastic water pipe is situated behind the designated installation area for the product, it is imperative to guarantee that there is no contact between the product and these utility lines. Otherwise the hose/pipe may be crushed.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.



## 1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked. Otherwise there is a risk of injury and environmental damage.
- **CAUTION:** If the hob surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.
- **CAUTION:** If the hob glass surface is broken:

Switch off all gas and (if applicable) electric hotplates. Disconnect the product from the electricity.

- Do not touch the appliance surface.
- Do not use the appliance.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

### 1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid

touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- Keep your distance when opening the oven door during or at the end of cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- During operation the product is hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always wear heat-resistant oven gloves when handling the product.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

### 1.8 Accessory Use

- It is important to use the accessories provided with the product appropriately. For detailed information, refer to the section "**Use of Product Accessories**".

- Close the oven door after pushing the accessories completely into the cooking space, otherwise they may hit the door glass and damage it.
- **CAUTION:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

## 1.9 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
  - **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
  - Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food residues in the cooking area., such as oil, can ignite. Clean these residues before cooking.
  - Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
  - Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
  - When the oven is in use, NEVER place baking tray, dishes or aluminium foil directly on the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven, and might even cause damage to the oven cabinet or kitchen flooring.
- Be mindful of the following precautions when using greasy parchment paper or similar materials:
- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven.
  - To prevent the risk of touching the oven heating elements and obstructing the flow of hot air, remove any excess parts of

greaseproof paper that hang from accessories or containers. Do not use greaseproof paper at oven temperatures higher than the maximum usage temperature specified by the manufacturer. Never place greaseproof paper on the oven base.

- Do not place it on top of accessories during preheating.
- Always press down with a plate or similar object to prevent the material from flying around due to the air circulation inside the oven.
- Only cover the necessary surface inside the tray.
- After each use, the tray should be cleaned, and any greaseproof paper or similar materials used in the tray should be replaced. Otherwise, liquids dripping onto the tray can cause smoking or even ignite flames.
- An air flow is generated when the product lid is opened. Greaseproof paper can come into contact with heating elements and ignite.
- When using wire grill, a tray should be placed on the lower rack. Otherwise, the food oil and other components that

drip onto the oven bottom can create heavy smoke and lead to flames.

- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.

### 1.10 Induction

- The electrically operated zones of your hob are equipped with advanced "Induction" technology. On the induction hob zones, which save time and energy, cookware suitable for induction cooking must be used; otherwise the hob zone will not work. For detailed information, see the section "Pot selection".
- Since the induction hob creates a magnetic field, it can have harmful effects for people who use devices such as pacemakers or insulin pumps.
- Close the zone from its control panel after use, do not rely on the pot sensor.

- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface as they will get hot.
- Do not store metal objects in drawers under the hob. During long and intensive use, the materials here may overheat.
- Do not place electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction hob. Your appliance may be damaged.
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, scouring pads, dish washing wire or bleach to clean the oven front door glass and oven top door glass (if equipped). These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.



### 1.11 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!

## 2 Environmental Instructions

### 2.1 Waste Directive

#### 2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection

points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

#### Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

### 2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

## 2.3 Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

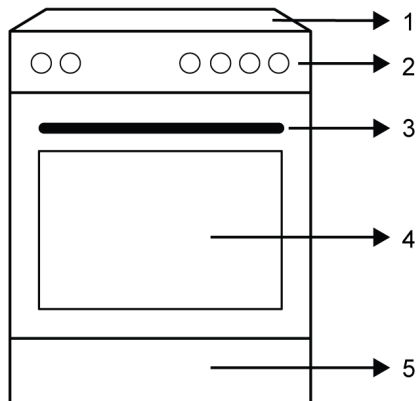
- Defrost frozen food before baking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- If specified in the recipe or user's manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during baking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of baking in prolonged bakings. You can save up to 20% electricity by using residual heat.

- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

## 3 Your product

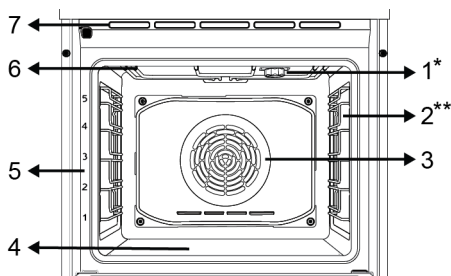
In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

### 3.1 Product Introduction



- 1 Hob section
- 2 Control panel
- 3 Handle
- 4 Door
- 5 Bottom part

### 3.1.1 Cooking unit

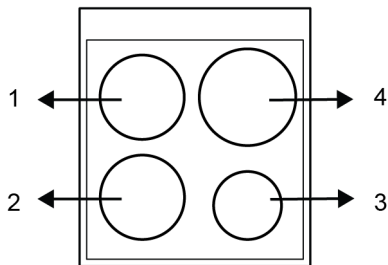


- 1 Lamp
- 2 Wire shelves
- 3 Fan motor (behind the steel plate)
- 4 Lower heater (under the steel plate)
- 5 Shelf positions
- 6 Upper heater
- 7 Ventilation holes

\* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

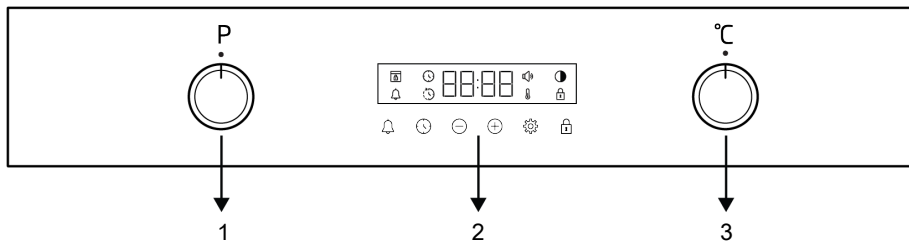
\*\* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

### 3.1.2 Hob section



- 1 Rear left - Induction cooking zone
- 2 Front left - Induction cooking zone
- 3 Front right - Induction cooking zone
- 4 Rear right - Induction cooking zone

### 3.2 Introduction of the oven control panel



- 1 Function selection knob
- 3 Temperature knob

- 2 Timer

If there are knob(s) controlling your product, in some models this/these knob(s) may be so that they come out when pushed (buried knobs). For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, push it in again and replace the knob.


#### Function selection knob

You can select the oven operating functions with the function selection knob. Turn left / right from closed (top) position to select.

#### Temperature knob

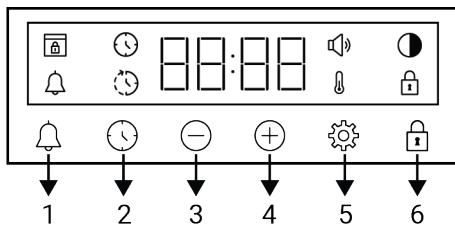
You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. Turn clockwise from the closed (top) position to select.

#### Oven inner temperature indicator

You can understand the oven interior temperature from the temperature symbol  on the timer display. The temperature symbol appears on the display when the cooking starts, and the temperature symbol dis-




appears when the appliance reaches the set temperature. When the temperature inside the oven drops below the set temperature, the temperature symbol reappears.

#### Timer





- 1 Alarm key
- 2 Time setting key
- 3 Decrease key
- 4 Increase key
- 5 Settings key
- 6 Key lock key


#### Display symbols


-  : Baking time symbol
-  : Baking end time symbol \*
-  : Alarm symbol

 : Brightness symbol

 : Key lock symbol

 : Temperature symbol







 : Volume level symbol

 : Door lock symbol \*

\*It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

### 3.3 Oven operating functions


On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

| Function symbol   | Function description            | Temperature range (°C) | Description and use   |
|---|---------------------------------|------------------------|---|
|   | Top and bottom heating          | *                      | Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.           |
|   | Bottom heating                  | *                      | Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom. This function should also be used for easy steam cleaning.                       |
|   | Fan assisted bottom/top heating | *                      | The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.            |
|   | Full grill                      | *                      | The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.  |
|   | Fan assisted low grill          | *                      | The hot air heated by the small grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling smaller amounts.                                 |
|  | Booster                         | -                      | All the heaters of the oven work. This operating function is used to quickly bring the oven to the desired temperature (pre-heating). Do not use it for cooking food. |

\* Your product operates in the temperature range specified on the temperature knob.

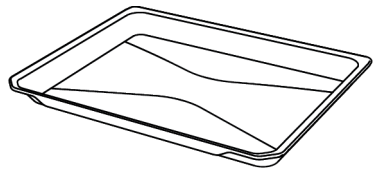
### 3.4 Product Accessories

There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.

 The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

#### Standard tray

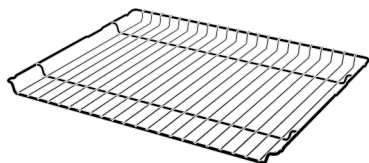
It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



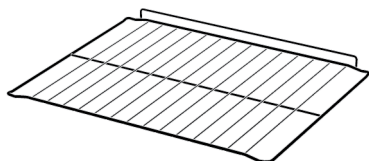
## Wire grill

It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

**On models with wire shelves :**



**On models without wire shelves :**

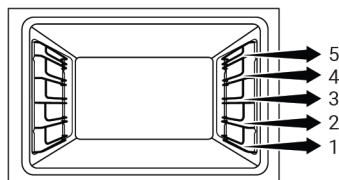


## 3.5 Use of Product Accessories

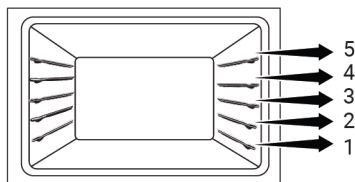
### Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

**On models with wire shelves :**



**On models without wire shelves :**

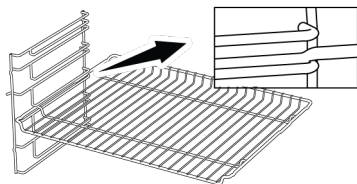


### Placing the wire grill on the cooking shelves

**On models with wire shelves :**

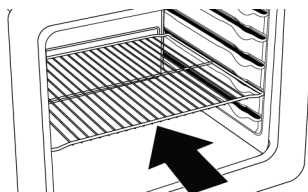
It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better

cooking, the wire grill must be secured on the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.



**On models without wire shelves :**

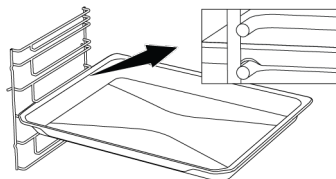
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



### Placing the tray on the cooking shelves

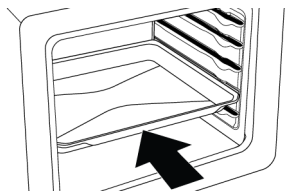
**On models with wire shelves :**

It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to contact with the rear wall of the oven.



**On models without wire shelves :**

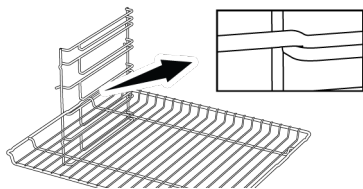
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



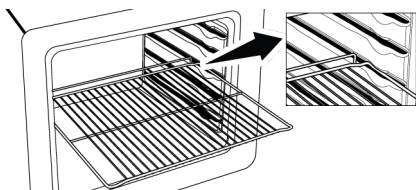
### Stopping function of the wire grill

There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.

**On models with wire shelves :**

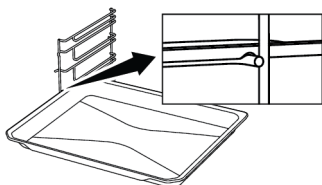


**On models without wire shelves :**



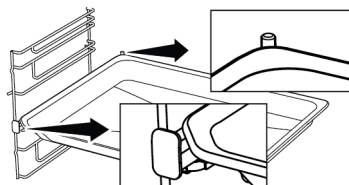
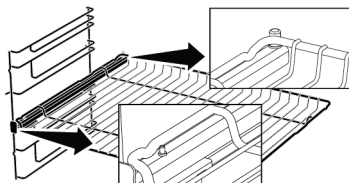
### Tray stopping function - On models with wire shelves

There is also a stopping function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear stopping socket and pull it towards yourself until it reaches the front side. You must pass over this stopping socket to remove it completely.



### Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-On models with wire shelves and telescopic models

Thanks to the telescopic rails, trays or wire shelves can be easily installed and removed. Care should be taken to place the trays and wire shelves on the telescopic rails as shown in the figure below.



### 3.6 Technical Specifications

| General specifications                                      |                                     |
|---|-------------------------------------|
| Product external dimensions (height/width/depth) (mm )      | 850 /600 /600                       |
| Voltage/Frequency   | 220-240 V ~ 50 Hz                   |
| Cable type and section used/suitable for use in the product | min. H05VV-FG 3 x 6 mm <sup>2</sup> |
| Total power consumption (kW)                                | 9,1                                 |
| Total hob power consumption (kW)                            | 6,7                                 |
| Oven type   | Fan assisted oven                   |

| Cooking zones |                         |
|---------------|-------------------------|
| Front left    | Induction cooking zone  |
| Dimension     | 180 mm                  |
| Power         | 2000 W / Booster 2300 W |
| Front right   | Induction cooking zone  |
| Dimension     | 145 mm                  |
| Power         | 1600 W / Booster 1800 W |
| Rear left     | Induction cooking zone  |
| Dimension     | 180 mm                  |
| Power         | 2000 W / Booster 2300 W |
| Rear right    | Induction cooking zone  |
| Dimension     | 210 mm                  |
| Power         | 2000 W / Booster 2300 W |

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not: 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted low grill , 4-Top and bottom heating.



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

## 4 Installation

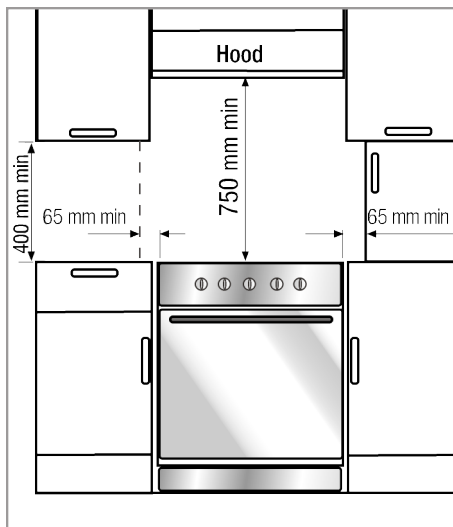
### ⚠ General warnings

- Refer to the nearest Authorised Service Agent for installation of the product. Make sure that the electric and gas installations are in place before calling the Authorised Service Agent to have the product ready for operation. If not, call a qualified electrician and fitter to have the required arrangements made. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.
- It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power and/or gas utility prepared.
- The rules specified in local standards about electrical and/or gas installations (legal rules on installation) shall be followed during product installation.
- Check for any damage on the appliance before the installation.

### 4.1 Right place for installation

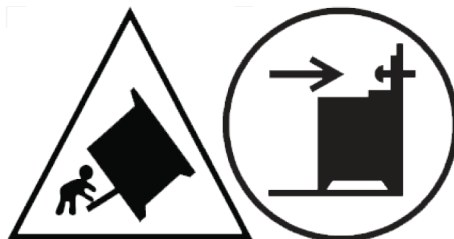
- Place the product on a hard surface because of the air ducts under the product. It must not be placed onto a base or a pedestal. The feet of the product should not dip on soft surfaces, e.g. carpet, etc.
- The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.
- This product is a class 1 device according to EN 30-1-1 standard. It can be placed adjacent to the kitchen walls, kitchen furniture or any other product in any dimension from behind and one edge. The kitchen furniture or equipment on the other side may only be of the same size or smaller.
- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level al-

low a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.



- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to the instructions of the manufacturer of the cooker hood regarding installation height (min. 650 mm).
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

### Warning - Risk of tipping!



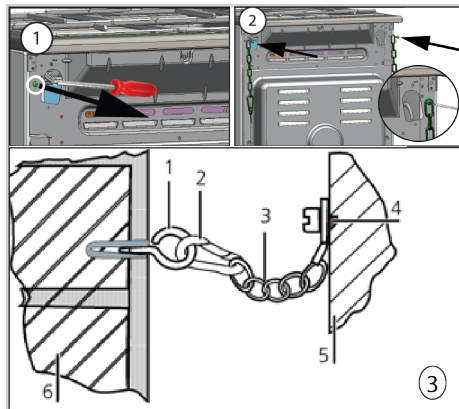
**Warning:** In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

## Safety chain

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven.

### If your product has 2 safety chains;

Fasten hook (1) by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chain (3) to the hook via the locking mechanism (2).

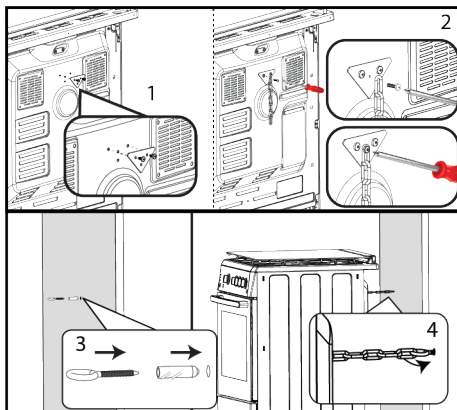


- 1 Hook
- 2 Locking mechanism
- 3 Safety chain
- 4 Firmly fix chain to product rear
- 5 Rear of product
- 6 Kitchen wall

### If your product has 1 safety chains;

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven.

Follow below steps in the picture to secure the safety chain to your product.

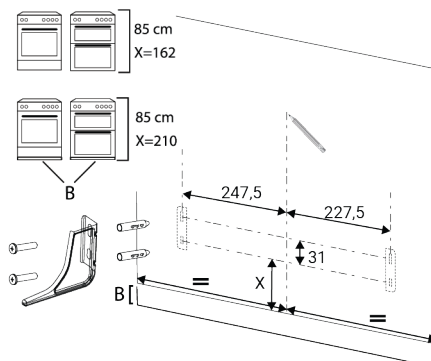


- i** Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting. Stability chain is designed for cookers without a bracket engagement slot.

## Anti-tip stability device

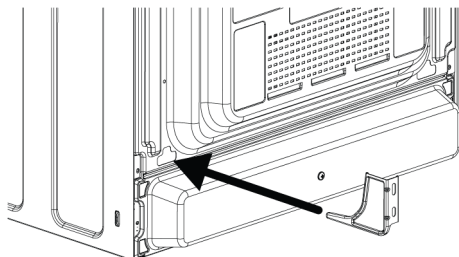
The product should be secured against losing its balance and falling by using the anti-tip stability device supplied with your product.

1. Draw a straight vertical line from the center of the back wall of the area where you will place the product.
2. Using the center as a reference, fix the anti-tip stability device to the wall in exact dimensions according to the dimensions given below.



**i** The oven distance must be taken from closed position of feet. An anti-tip stability device is supplied with the product. You can use this piece on the right or left. The relevant dimensions for both sides are given above. The installation is shown on the left as an example.

- Place the anti-tip stability device you fixed to the wall into the slot on the back of the product as shown below.



## 4.2 Electrical connection

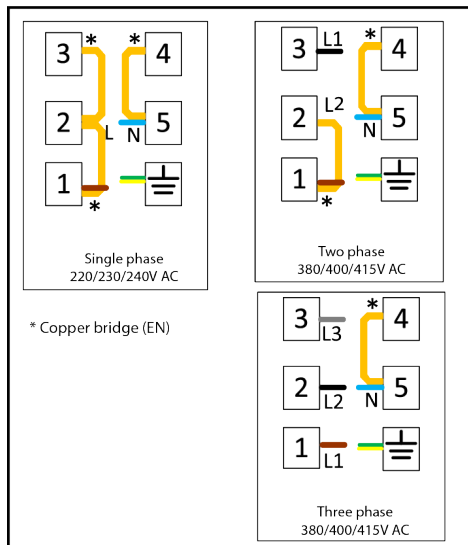
### **!** General warnings

- Disconnect the product from the electric connection before starting any work on the electrical installation. There is an electric shock hazard.
- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.
- The product can only be connected to the mains electricity connection by an authorized and qualified person, and the warranty of the product starts only after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.
- The electric cable must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product. If the electric cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. Otherwise there is an electric shock, short circuit or fire hazard!
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover of the appliance is opened or it is located at the rear wall of the appliance depending on the appliance type.
- Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob). Do not use extension or multi sockets in power connection.
- and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.
- If the product will be connected directly to the supply power:** If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.
- Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

### **If the product is produced with cable and without plug:**

Connect the cord of product to supply power as identified below:

Make the terminal block connection of your product according to the connection/phase information on the product type label.



If your supply cord type is 3-conductor type, for 1-phase connection:

- Brown/Black = L (Phase)
- Blue = N (Neutral)

## 5 First Use

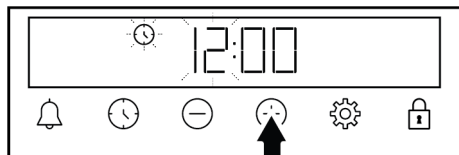
Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

### 5.1 First Timer Setting



Always set the time of day before using your oven. If you do not set it, you cannot cook in some oven models.

1. When the oven is first started, "12:00" and ⌚ symbol will flash on the display.
2. Set the time of day by touching the +/− keys.



3. Touch ⌚ or ⚙️ key to activate the minutes field.

- Green/Yellow wire = (E) ⚡ (Earthing)

### 4.3 Placing the product

1. Push the product towards the kitchen wall.
2. Secure the safety chain you have connected to the product to the wall.
3. Adjust the feet of oven

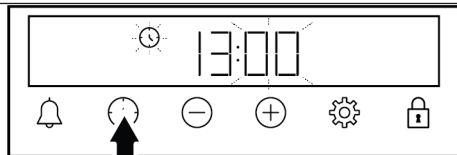
#### Adjusting the feet of oven

Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.

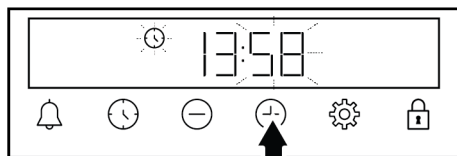
For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

#### Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.







4. Touch the +/− keys to set the minute.



5. Confirm by touching the ⌚ or ⚙️ key.

⇒ The time of day is set and the ⌚ symbol disappears on the display.

 If the first timer is not set, "12:00" and  symbol continue to flash and your oven will not start. For your oven to function, you must confirm the time of day by setting the time of day or touching the  key when it is at "12:00". You can change the time of day setting later as described in the "Settings" section.

 In the event of a power outage, the time of day settings are cancelled. It should be set again.

## 5.2 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.

## 6 How to use the hob

### 6.1 General information on hob usage

#### General warnings

- Do not let any objects to fall on the hob. Even small objects such as saltshakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then call the authorized service to unplug the product to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.
- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn off the hob's burners after each use.

4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See "Oven operating functions". You can learn how to operate the oven in the following section.
5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

#### **Before using the accessories:**

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

**NOTICE:** Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

**NOTICE:** During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.

- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

#### **Operating principle of the induction hob**

Induction hob is like an open circuit. The circuit completes when a cooking pots/pans suitable for induction cooking is placed on it and an electronic system below the glass surface generates a magnetic field. The metal base of the pots/pans is heated by taking energy from this magnetic field. Thus, the heat is not generated on the surface of the hob, but directly on the pots/pans above it. Glass surface is heated with the heat of the cooking pots/pans.

#### **Advantages of cooking with induction**

Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cooking pots/pans.

- Foods that overflow during cooking do not burn rapidly as the glass cooking surface is not heated directly. It is cleaned more easily.
- Cooking shall be faster as the heat is generated directly on the cooking pots/pans. Thus, it saves time and energy with respect to other hob types.
- As the heat is given directly to the cooking pots/pans, there is no heat loss, and it provides a more efficient cooking.
- The fact that the heat transfer stops and the cooking surface is not heated directly when the cooking pots/pans is removed from the cooking surface provides a safer use against possible accidents while cooking.

#### **For a safe operation:**

- Do not select high heating levels when using non-sticking cooking pots/pans coated with little amount of oil or used without oil (teflon type).
- Do not use glass cooking surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.
- Do not place metal objects such as cutlery or pot lids on your hob as they may get hot.

- Never use aluminium foil for cooking. Never place food wrapped in aluminium foil on the induction zone.
- Keep magnetic objects such as credit cards or tapes away from the hob while it is operating.
- If there is an oven under your hob and it is being operated, the sensors on the hob may reduce the cooking level or turn off the hob.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is provided in the following sections. However, if you use thin based pots for your cooking, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated.

#### **Cooking pots/pans**

You shall use ferromagnetic, quality cooking pots/pans which bear a label or warning that it is compatible for induction cooking only with your induction hob. Generally, the higher the iron content, the better the cooking pots/pans shall perform. The base diameter of the cooking pots/pans shall match the induction zone. Suggested dimensions are listed below.

#### **Suitable pots/pans:**

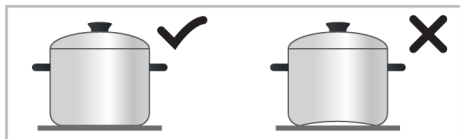
- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

#### **Unsuitable pots/pans:**

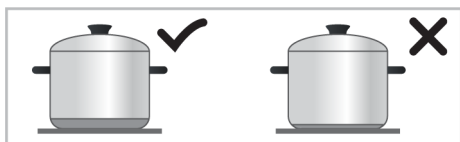
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

#### **Recommendations:**

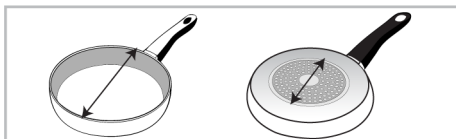
- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.



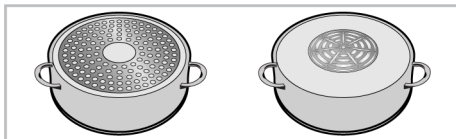
- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



- The bases of some cooking pots/pans have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated by the hob. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs. Thus, the cooking hob shall be selected according to the size of the ferromagnetic field.



- Some cooking pots/pans have a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminium. These types of cooking pots/pans may not heat adequately or may not be detected by the induction hob at all. In some cases, a bad pots/pans warning may appear.



- i** Equal distribution of the cookware on the right and left and center (if available) cooking zones for the selection of cooking zones affects the cooking performance positively while cooking multiple meals on the induction hobs.

### Cooking vessel test

Test whether your pot is compatible with cooking with an induction hob using the methods below.

1. It is compatible if the base of your pot holds a magnet.

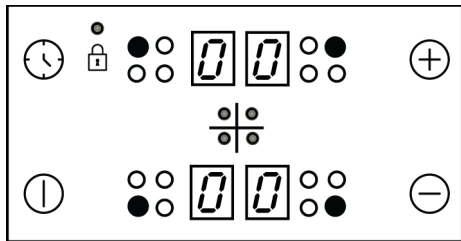
### Recommended cooking pots/pans sizes

| Cooking zone diameter - mm             | Pot diameter - mm      |
|--|------------------------|
| 145                                    | min. 100 - max. 145    |
| 180                                    | min. 100 - max. 180    |
| 210                                    | min. 140 - max. 210    |
| 240                                    | min. 140 - max. 240    |
| 280                                    | min. 125 - max. 280    |
| 320                                    | min. 125 - max. 320    |
| 2 x (92,7 x 200)                       | min. 100 - max. 180    |
| Cooking zone with wide (flexi) surface | width 230 - length 390 |

Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one step larger cooking

zone might be used. To use a larger cooking zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

## 6.2 Hob control unit



### Keys :

- ⓪ On/Off key
- ⌚ Timer key
- ⊕ Increase key
- ⊖ Decrease key

### Symbols :

- 🔒 Key lock symbol

### Cooking zone selection keys :

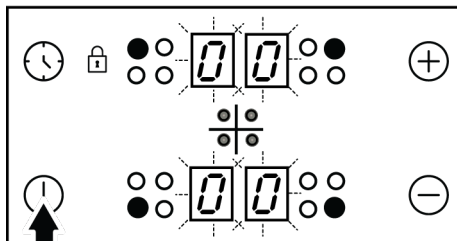
- Rear left cooking zone selection key
- Front left cooking zone selection key
- Front right cooking zone selection key
- Rear right cooking zone selection key

### General information for the control panel

- Graphics and figures are for informational purposes only. Actual displays and functions may vary according to the model of your hob.
- This product is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.
- Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

### Turning on the hob

1. Touch the ⓪ key on the control panel.
  - ⇒ "0" icon appears on all cooking zone displays.



- ⓘ If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

### Turning off the hob

1. Touch the ⓪ key on the control panel.
  - ⇒ The hob will turn off and return to Standby mode.

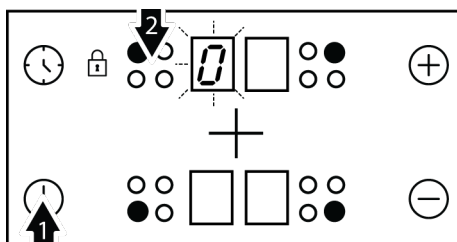
- ⓘ "H" or "h" symbol that appears on the cooking zone display indicates that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

### Residual heat indicator

"H" symbol that appears on the cooking zone display indicates that the hob is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to "h" symbol meaning less hot.

- ⓘ When power is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.


### Turning on the cooking zones



1. Touch ⓪ key to turn on the hob.


2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.


⇒ “0” symbol appears on the cooking zone display and the related display illuminates more brightly.

 If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

### Setting the temperature level

Touch  $\oplus$  or  $\ominus$  keys to set the temperature level between “1” and “9” or “9” and “1”.

 The product might start-stop when it is operating on levels from 1 to 7, especially with cookware with a small diameter and when water-oil is little. This is not a fault.

 The outer section of the 280 mm induction hob cooking zone (if your product is equipped with a 280 mm induction hob cooking zone) is activated only when a saucepan large enough to cover the cooking zone is placed on the cooking zone and the temperature is set to a level higher than 8.

### Turning off the cooking zones:

A cooking zone can be turned off in 3 different ways:

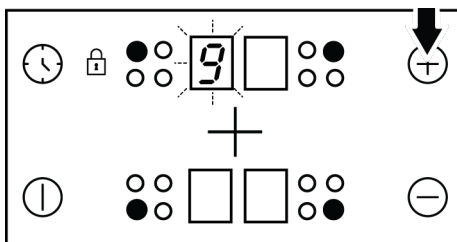
1. **By dropping the temperature level to “0”:** You can turn the cooking zone off by dropping the temperature adjustment to “0” level.
2. **By touching the relevant cooking zone symbol for a certain time:** Turn on the cooking zone by pressing relevant symbol for a certain time to drop temperature value to “0”.
3. **By using the turn-off on the timer option for the desired cooking zone:** When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. “0” or “00” will appear on related display. When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.

### High Power (Booster) It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

For rapid heating, you can use booster function “P”. However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones.

#### Turning on High Power (Booster):

1. Touch  $\text{Ⓢ}$  key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.
3. Touch  $\oplus$  or  $\ominus$  key firstly to reach the level “9”.



4. When the cooking zone is at level “9”, touch  $\oplus$  key once to set cooking zone temperature to “P”.

#### Turning off High Power (Booster):

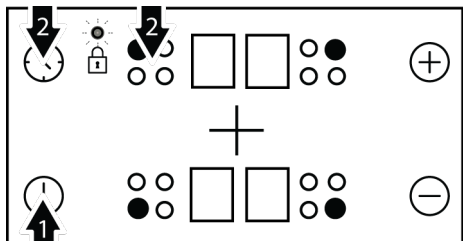
- To disable the Booster function, touch  $\ominus$  and set the temperature to level “9”. Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level “9”.
- You can decrease the temperature level by touching  $\ominus$  or you can switch off the cooking zone completely by decreasing the temperature level to “0”.


#### Keylock


You can activate the keylock to avoid changing the functions by mistake when the hob is operating.

#### Activating the keylock



1. Touch  $\text{Ⓢ}$  key to turn on the hob.
2. Touch  $\text{⌚}$  and  $\text{Ⓢ}$  keys simultaneously to activate the keylock.




⇒ Keylock will be activated and the dot on the symbol  will light up.

 If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock will be activated next time you turn the hob on again. Key lock must be deactivated in order to be able to operate the hob.

### Deactivating the keylock


1. When the keylock is active, touch  and  keys simultaneously.

⇒ Keylock will be deactivated and the dot on the symbol  will disappear.





### Childlock It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

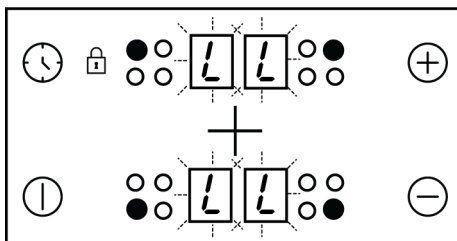
You can protect the hob against being operated unintentionally in order to prevent children from turning on the cooking zone. Child Lock can only be activated and deactivated in Standby mode.

Child Lock can only be activated and deactivated in Standby mode.

 Child lock will be cancelled in case of power failure.





### Activating the childlock

1. Touch  key to turn on the hob.
2. Touch  and  keys simultaneously. After “beep” signal touch  to activate the childlock.



⇒ Childlock will be activated and “L” symbol appears on all cooking zone display.

### Deactivating the childlock


1. When the keylock is active, touch  key to turn on the hob.
2. Touch  and  keys simultaneously. After “beep” signal touch  to deactivate the childlock.

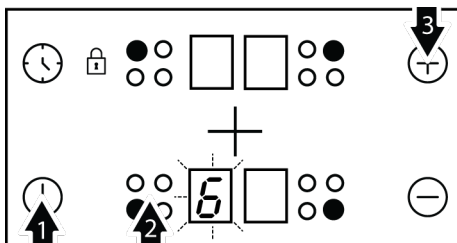
⇒ Childlock will be deactivated and “L” symbol disappears on all cooking zone display.




### Timer function

This function facilitates cooking for you. It will not be necessary to attend the hob for the whole cooking period. Cooking zone will be turned off automatically at the end of the time you have selected.

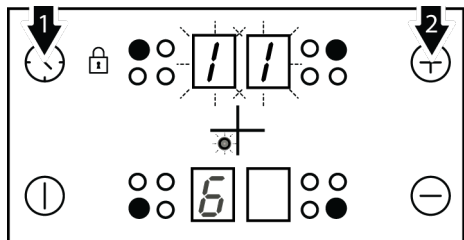
### Activating the timer

1. Touch  key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.



3. Touch  or  keys to set the desired temperature level.
4. Touch  key to turn the timer on.

⇒ “00” symbol will illuminate on timer display and decimal point will appear on the selected cooking zone display.



**i** Right rear and left rear cooking zone displays serve as timer display when the timer is active.

5. Touch ⊕ or ⊖ keys to set the desired time.

**i** The timer can only be set for the cooking zones already in use.

**i** Repeat the above procedures for the other cooking zones for which you wish to set the timer.

**i** Timer cannot be adjusted unless the cooking zone and the temperature value for the cooking zone are selected.

**i** When the cooking zone for which a timer was set is selected, you can see the remaining time by touching the ⌚ key again.

### Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will automatically turn off and give an audible warning. Press any key to silence the audio warning.

### Turning off the timers earlier

- ✓ If you turn off the timer earlier, the hob will carry on operating at the set temperature until it is turned off.
1. Select the cooking zone you want to turn off.
  2. Touch ⌚ key to turn the timer on.

3. Until “00” appears on the timer screen, touch ⊖ to set the value to “00”.

⇒ Dot shaped light on the relevant cooking zone display itself turns off **completely** after having flashed for a certain period of time and the timer is cancelled.

**Power management function It varies depending on the product model. It may not be available on your product.**

Your product has a power management function. With the help of this function, you can change the total power setting that the hob will draw.

**i** Power management can only be done when the hob is first installed and first energized. You can complete the setting by following the steps below within 30 seconds when the hob is first energized.

### Power management function - Adjustable total power levels

Power management display indicator  
Total power


|    |        |
|----|--------|
| 25 | 2.5 kW |
| 30 | 3 kW   |
| 36 | 3.6 kW |
| 44 | 4.4 kW |
| 54 | 5.4 kW |
| 57 | 5.7 kW |
| 67 | 6.7 kW |
| 72 | 7.2 kW |


**i** If the total power of your product is below the desired power, your product will operate at the total power level given in the technical table.

### To change the total power;

1. When the product is first energized, touch the keys ⊕/⊖/⊕/⊖/⊕ within 30 seconds.
2. The power management level set is displayed on the timer display.

3. Touch the  $\oplus$  key to switch between levels and set the total power value you want to set.
4. Confirm the setting by touching the  $\textcircled{1}$  key and turn off the hob. Total power value you have set shall be activated.


 The temperature levels you may assign to the hobs may vary as per the total power level set. The temperature level provided to the hob be reduced automatically as per the power setting to be performed by the hob. This is not an error.

 If a key other than the specified sequence is touched while changing the power level, the setting cannot be made. You have to repeat the steps from the beginning to make the setting.

### Using induction cooking zones safely and efficiently

**Operating principles:** Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles. Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently

and the hob surface does not heat up. Induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum usage safety.

 Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210-280 mm depending on the model. With induction feature, each cooking zone detects each vessel placed on them. Energy builds up only where the vessel contacts with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

### Automatic turning off system

The hob control has an automatic turn off system. If one or more hob zone(s) are left on, the hob zone turns off automatically after a while (See Table-1). In case of a timer assigned to the hob, the timer screen is turned off then, too. The time limit for automatic turn off depends on the selected temperature level. Maximum operating period is applied for this temperature level. The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

| Temperature level | Automatic turning off periods - hours |
|-------------------|---------------------------------------|
| 0                 | 0                                     |
| 1                 | 6                                     |
| 2                 | 6                                     |
| 3                 | 5                                     |
| 4                 | 5                                     |
| 5                 | 4                                     |
| 6                 | 1,5                                   |
| 7                 | 1,5                                   |
| 8                 | 1,5                                   |
| 9                 | 20-30 minute                          |
| P (Booster)       | 5-10 minute*                          |

(\*) The hob will drop to level 9 after 5 minutes

**Table 1: Table-1: Automatic turning off periods**

### Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors ensuring protection against overheating. Following may be observed in case of overheating:

- Active cooking zone may be turned off.

- Selected level may drop. However, this condition cannot be seen on the indicator.

### Overflow safety system

Your hob is equipped with overflow safety system. If there is any overflow that spills onto the control panel, system will cut the power connection immediately and turn off your hob. "F" warning appears on display during this period.

### Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as a feature of its operating principles. It changes the power settings very

fast. Thus, you can prevent a cooking pot (containing water, milk and etc.) from overflowing even if it was just about to overflow.



If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give error signal.



Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

## 7 Using the Oven

### 7.1 General Information on Using the Oven

**Cooling fan ( It varies depending on the product model. It may not be available on your product. )**

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Refrain from covering these ventilation openings. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

### Oven lighting

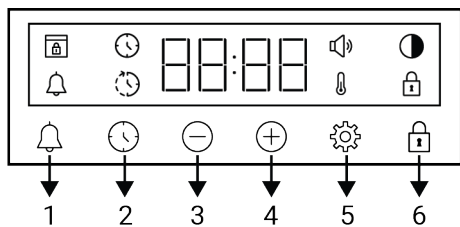
The oven lighting is turned on when the oven starts baking. In some models, the lighting is on during baking, while in some models it turns off after a certain time.

### 7.2 Operation of the Oven Control Unit

**General information for the oven control unit**

- The maximum time that can be set for the baking process is 5 hours 59 minutes. In case of a power failure, the program is canceled. You will need to re-program.
- While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. A short time should be waited for the settings to be saved.
- If any cooking setting has been made, the time of day cannot be adjusted.
- If cooking time is set when cooking starts, the remaining time is displayed on the display.
- In cases where cooking time or cooking end time is set; you can cancel automatically by touching the ⏸ key for a long time.

## Timer



- 1 Alarm key
- 2 Time setting key
- 3 Decrease key
- 4 Increase key
- 5 Settings key
- 6 Key lock key

### Display symbols

- : Baking time symbol
- : Baking end time symbol \*
- : Alarm symbol
- : Brightness symbol
- : Key lock symbol
- : Temperature symbol
- : Volume level symbol
- : Door lock symbol \*

\*It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

### Turning on the oven

When you select a operating function you want to cook with the function selection knob and set a certain temperature with the temperature knob, the oven starts operating.

### Turning off the oven

You can turn the oven off by turning the function selection knob and temperature knob to the off (up) position.

### Manual cooking to select temperature and oven operating function

You can cook by making a manual control (at your own control) without setting the cooking time by selecting the temperature and operating function specific to your food.

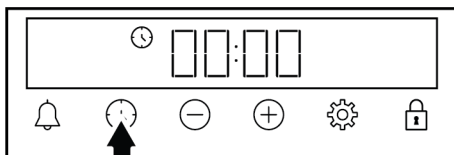


1. Select the operating function you want to cook with the function selection knob.
2. Set the temperature you want to cook with the temperature knob.
  - ⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the symbol will appear on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the symbol disappears. The oven does not switch off automatically since manual cooking is done without setting the cooking time. You have to control cooking and turn it off yourself. When your cooking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (up) position.

### Cooking by setting the cooking time:

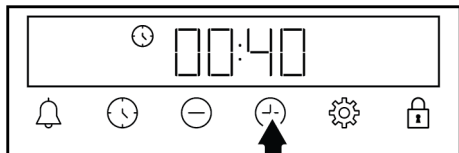
You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the cooking time on the timer.

1. Select the operating function for cooking.
2. Touch the key until the symbol appears on the display for the cooking time.





**i** After setting the operation function and temperature, you can set the cooking time for 30 minutes by touching the  $\oplus$  key directly for quick setting of the cooking time and change the time with the  $\oplus/\ominus$  keys.


3. Set the cooking time with the  $\oplus/\ominus$  keys.



**i** The cooking time increases by 1 minute in the first 15 minutes, after 15 minutes it increases by 5 minutes.

4. Put your food in the oven and set the temperature with the temperature knob.

⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. The set cooking time starts to count down and the  symbol appears on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the  symbol disappears.

5. After the set cooking time is completed, on the display, "End" appears, the  symbol flashes and the timer beeps.
6. The warning sounds for two minutes. Press any key to stop the warning. The warning stops and the time of day appears on the display.

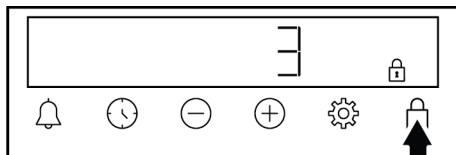
**i** If any key is pushed at the end of the audible warning, the oven will start operating again. To prevent the oven from operating again at the end of the warning, turn off the oven by turning the temperature knob and function knob to the "0" (off) position.



## 7.3 Settings

### Activating the key lock

By using the key lock feature, you can safeguard the timer from interference.

1. Touch the key until the  symbol appears on the display.





⇒ The  symbol is shown on the display and the 3-2-1 count down starts. The key lock activates when the countdown ends. When any key is touched after the key lock is set, the timer sounds an audible signal and the  symbol flashes.

**i** If you release the key before the end of the countdown, the key lock does not activate.

**i** Timer keys cannot be used when the key lock is on. The key lock will not be cancelled in case of power failure.

### Deactivating the key lock

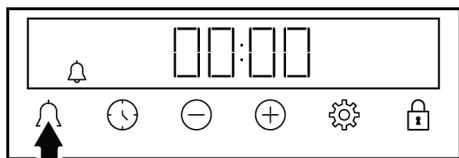
1. Touch the key until the  symbol disappears from the display.
- ⇒ The  symbol disappears from the display and the key lock is disabled.

### Setting the alarm

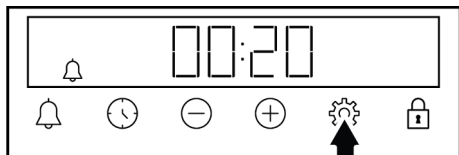
You can also use the timer of the product for any warning or reminder other than baking. The alarm clock has no effect on the oven operating functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set has expired, the timer gives you an audible warning.

**i** The maximum alarm time may be 23 hours 59 minutes.

1. Touch the 🔔 until the key 🔔 symbol appears on the display.



2. Set the alarm time with the (+)/(-) keys.



⇒ After setting the alarm time, the 🔔 symbol remains lit and the alarm time starts to countdown on the display. If the alarm time and baking time are set at the same time, the shorter time is shown on the display.

3. After the alarm time is completed, the 🔔 symbol starts flashing and gives you an audible warning.

### Turning off the alarm

1. At the end of the alarm period, the warning sounds for two minutes. Touch any key to stop the audible warning.

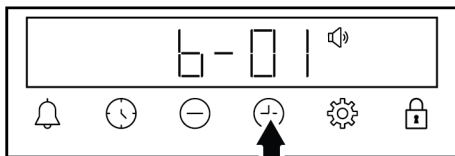
⇒ The warning stops and the time of day appears on the display.

### If you want to cancel the alarm;

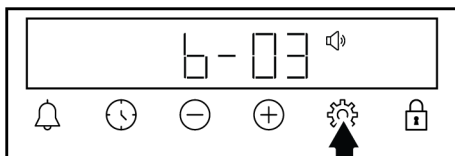
1. Touch the 🔔 key until the 🔔 symbol appears on the display to reset the alarm time. Touch the (-) key until the "00:00" symbol appears on the display.
2. You can also cancel the alarm by touching the 🔔 key for a long time.

### Adjusting the volume

1. Touch the ⚙️ key until the 🔊 symbol appears on the display.



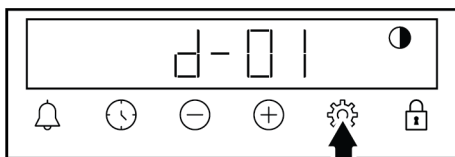
2. Set the desired level with the (+)/(-) keys. **(b-01-b-02-b-03)**



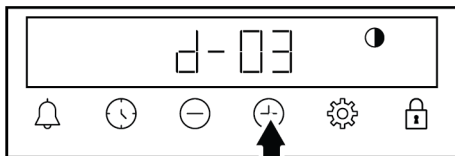
3. Touch the ⚙️ key for confirmation or wait without touching any key. The volume set becomes active after a while.

### Setting the display brightness

1. Touch the ⚙️ key until the 🌙 symbol appears on the display.



2. Set the desired brightness with the (+)/(-) keys. **(d-01-d-02-d-03)**

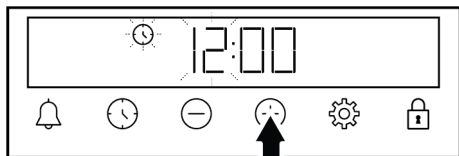


3. Touch the ⚙️ key for confirmation or wait without touching any key. The brightness set becomes active after a while.

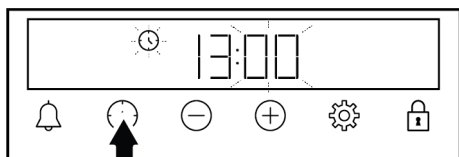
### Changing the time of day

On your oven to change the time of day that you have previously set:

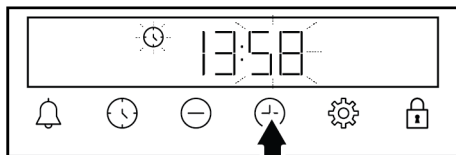
1. Touch the ⚙️ key until the 🕒 symbol appears on the display.
2. Set the time of day by touching the (+)/(-) keys.



3. Touch or key to activate the minutes field.



4. Touch the / keys to set the minute.



5. Confirm by touching the or key.

⇒ The time of day is set and the symbol disappears on the display.

## 8 General Information About Cooking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

### 8.1 General Information About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- Condensation or water vapour may appear as sweating or dripping on the oven's inner glass, depending on the food. This common occurrence could happen when cooking. It is advised to use a moist cloth to wipe the inner glass clean when the product has cooled down after cooking.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

#### 8.1.1 Pastries and oven food

##### General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.

- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

### Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

### Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.

### Cooking table for pastries and oven foods

| Food              | Accessory to be used                                     | Operating function              | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-------------------|--|---------------------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Cake on the tray  | Standard tray *  | Top and bottom heating          | 3              | 180              | 30 ... 45                   |
| Cake in the mould | Cake mould on wire grill **                              | Top and bottom heating          | 2              | 180              | 30 ... 50                   |
| Small cakes       | Standard tray *  | Top and bottom heating          | 3              | 160              | 25 ... 35                   |
| Small cakes       | Standard tray *  | Fan assisted bottom/top heating | 2              | 150              | 20 ... 30                   |
| Sponge cake       | Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill ** | Top and bottom heating          | 2              | 160              | 25 ... 40                   |

| Food         | Accessory to be used  | Operating function              | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|--------------|---|---------------------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Sponge cake  | Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **    | Fan assisted bottom/top heating | 2              | 160              | 20 ... 30                   |
| Cookie       | Pastry tray *   | Top and bottom heating          | 3              | 170              | 25 ... 40                   |
| Rich pastry  | Standard tray *   | Fan assisted bottom/top heating | 2              | 180              | 40 ... 50                   |
| Dough pastry | Standard tray *   | Top and bottom heating          | 2              | 200              | 20 ... 35                   |
| Whole bread  | Standard tray *   | Top and bottom heating          | 3              | 200              | 30 ... 45                   |
| Lasagne      | Glass / metal rectangular container on wire grill **        | Top and bottom heating          | 2 or 3         | 200              | 30 ... 45                   |
| Apple pie    | Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill ** | Top and bottom heating          | 2              | 180              | 60 ... 75                   |
| Pizza        | Standard tray *   | Top and bottom heating          | 2              | 220              | 10 ... 25                   |

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## 8.1.2 Meat, Fish and Poultry

### The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.

- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

### Cooking table for meat, fish and poultry

| Food                         | Accessory to be used                            | Operating function              | Shelf position | Temperature (°C)                     | Baking time (min) (approx.) |
|------------------------------|---|---------------------------------|----------------|--------------------------------------|-----------------------------|
| Steak (whole) / Roast (1 kg) | Standard tray *                                 | Fan assisted bottom/top heating | 3              | 15 mins. 250/ max, after 180 ... 190 | 60 ... 80                   |
| Lamb's shank (1,5-2 kg)      | Standard tray *                                 | Fan assisted bottom/top heating | 3              | 15 mins. 250/ max, after 170         | 110 ... 120                 |
| Fried chicken (1,8-2 kg)     | Wire grill *<br>Place one tray on a lower shelf | Fan assisted bottom/top heating | 2              | 15 mins. 250/ max, after 190         | 60 ... 80                   |
| Turkey (5.5 kg)              | Standard tray *                                 | Fan assisted bottom/top heating | 1              | 25 mins. 250/ max, after 180 ... 190 | 150 ... 210                 |
| Fish                         | Wire grill *<br>Place one tray on a lower shelf | Fan assisted bottom/top heating | 3              | 200                                  | 20 ... 30                   |

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## 8.1.3 Grill

Red meat, fish and poultry meat quickly turns brown when grilled, holds a beautiful crust and does not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

### General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.

- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

### The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.
- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.

- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you will slide should be

sized to cover the entire grill area. This tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

### Grill table

| Food                        | Accessory to be used | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-----------------------------|----------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Fish                        | Wire grill           | 4 - 5          | 250              | 20 ... 25                   |
| Chicken pieces              | Wire grill           | 4 - 5          | 250              | 25 ... 35                   |
| Meatball (veal) - 12 amount | Wire grill           | 4              | 250              | 20 ... 30                   |
| Lamb chop                   | Wire grill           | 4 - 5          | 250              | 20 ... 25                   |
| Steak - (meat cubes)        | Wire grill           | 4 - 5          | 250              | 25 ... 30                   |
| Veal chop                   | Wire grill           | 4 - 5          | 250              | 25 ... 30                   |
| Vegetable gratin            | Wire grill           | 4 - 5          | 220              | 20 ... 30                   |
| Toast bread                 | Wire grill           | 4              | 250              | 1 ... 4                     |

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

### Fan assisted low grill

| Food                         | Accessory to be used                         | Operating function     | Shelf position | Temperature (°C)                | Baking time (min) (approx.) |
|------------------------------|--|------------------------|----------------|---------------------------------|-----------------------------|
| Fish                         | Wire grill                                   | Fan assisted low grill | 4              | 200                             | 30 ... 35                   |
| Chicken pieces               | Wire grill                                   | Fan assisted low grill | 4              | 250                             | 25 ... 35                   |
| Meatball (veal) - 12 amount  | Wire grill                                   | Fan assisted low grill | 4              | 250                             | 30 ... 40                   |
| Steak (whole) / Roast (1 kg) | Wire grill - Place one tray on a lower shelf | Fan assisted low grill | 3              | 15 mins. 250, after 180 ... 190 | 90 ... 110                  |

Do not preheat the dishes recommended in this grill chart.

### 8.1.4 Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

### Cooking table for test meals

| Food                      | Accessory to be used | Operating function              | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|---------------------------|----------------------|---------------------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Shortbread (sweet cookie) | Standard tray *      | Top and bottom heating          | 3              | 140              | 25 ... 35                   |
| Small cakes               | Standard tray *      | Top and bottom heating          | 3              | 160              | 25 ... 35                   |
| Small cakes               | Standard tray *      | Fan assisted bottom/top heating | 2              | 150              | 20 ... 30                   |

| Food        | Accessory to be used  | Operating function              | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-------------|---|---------------------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Sponge cake | Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **    | Top and bottom heating          | 2              | 160              | 25 ... 40                   |
| Sponge cake | Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **    | Fan assisted bottom/top heating | 2              | 160              | 20 ... 30                   |
| Apple pie   | Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill ** | Top and bottom heating          | 2              | 180              | 60 ... 75                   |

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## Grill

| Food                        | Accessory to be used | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-----------------------------|----------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Meatball (veal) - 12 amount | Wire grill           | 4              | 250              | 20 ... 30                   |
| Toast bread                 | Wire grill           | 4              | 250              | 1 ... 4                     |

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.  
Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

## Yogurt

### Preparation of yogurt;

1. Remove the accessories and side wire shelves (if any) from the cooking area.
2. Place the yogurt cookware on the bottom of the cooking area.
3. After preparing the yogurt, let it rest in the refrigerator for at least 12 hours.

| Food   | Operating function | Shelf position             | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|--------|--------------------|----------------------------|------------------|-----------------------------|
| Yogurt | Full grill         | Bottom of the cooking area | 75               | 240 ... 360                 |

## 9 Maintenance and Cleaning

### 9.1 General Cleaning Information

#### General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream,

abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).

- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.
- You should store the appliance according to handling marks indication on the carton box.

#### **For the hobs:**

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflowed fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

#### **Inox - stainless surfaces**

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

#### **Enamelled surfaces**

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.
- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See "Easy Steam Cleaning".)
- For difficult stains, an oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand can be used. Do not use an external oven cleaner. If the surface is heavily soiled, slightly moisten it and gently clean with a soft-bristled brush or scrubbing wire. Avoid applying excessive pressure.

#### **Catalytic surfaces**

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

#### **Glass surfaces**

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.

- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

### Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

## 9.2 Cleaning Accessories

Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

## 9.3 Cleaning the hob

### Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the "General cleaning information" section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.

- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

## 9.4 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

## 9.5 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General Cleaning Information" section according to the surface types in your oven.

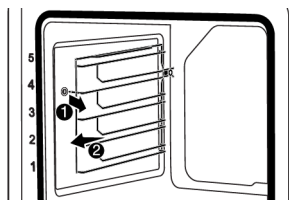
### Cleaning the side walls of the oven

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic surfaces" section for information.

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the side walls. Then complete the cleaning as described in the "General Cleaning Information" section according to the side wall surface type.

### To remove the side wire shelves:

1. Remove the front of the wire shelf by pulling it on the side wall in the opposite direction.
2. Pull the wire shelf towards you to remove it completely.



- To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

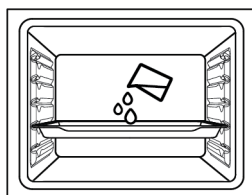
## 9.6 Easy Steam Cleaning

This allows cleaning of the dirt (not remaining for a long time) that is softened by the steam inside the oven and by the water droplets condensed in the internal surfaces of the oven easily.

- Remove all accessories inside the oven.
- Add 500 ml water into the tray and place it on the 2nd shelf of the oven.



Do not use distilled or filtered water. Use ready-made waters only. Do not use flammable, alcoholic or solid particulate solutions instead of water.



- Set the oven to the easy steam cleaning operating mode and operate it at 100°C for 15 minutes.

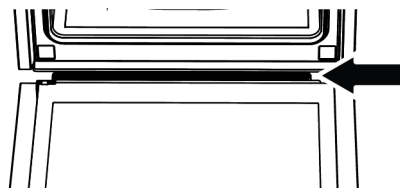
Immediately open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth. Steam will be released when opening the door. This may pose a risk of burns. Be careful when opening the door.

For stubborn dirt, clean the product using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.



In the easy steam cleaning function, it is expected that the added water evaporates and condenses on the inside of the oven and the oven door in order to soften the light dirt formed in your oven. Condensation formed on the oven door may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.

After the condensation inside the oven, puddle or moisture may occur in the pool channel under the oven. Wipe this pool channel with a damp cloth after use and dry it.



## 9.7 Cleaning the Oven Door

You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "**Removing the oven door**" and "**Removing the inner glasses of the door**". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.

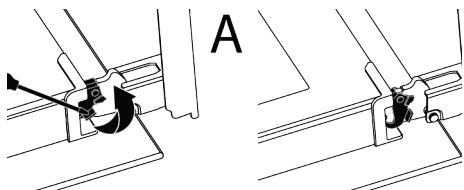


Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

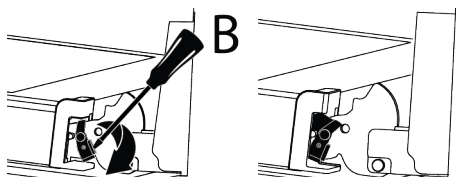
### Removing the oven door

- Open the oven door.
- Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.

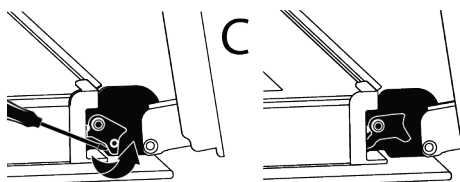
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available in normal door types.



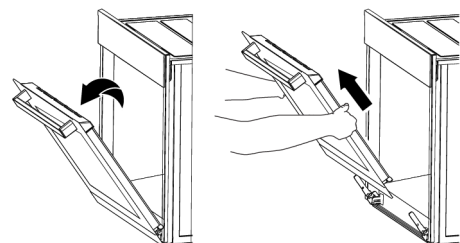
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



6. (C) type hinge is available in soft opening/closing door types.



7. Get the oven door to a half-open position.



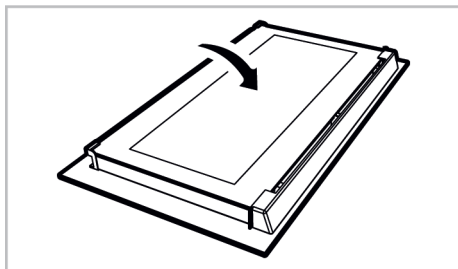
8. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

**i** To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

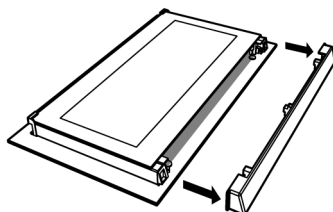
## 9.8 Removing the Inner Glass of The Oven Door

Inner glass of the product's front door may be removed for cleaning.

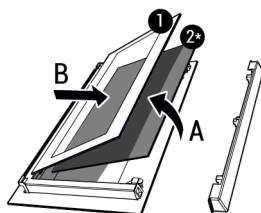
1. Open the oven door.



2. Remove the plastic component attached on the upper section of the front door by pulling it towards yourself.



3. As shown in the figure, gently lift the innermost glass (1) towards "A" and then, remove it by pulling towards "B".



1 Innermost glass

2\* Inner glass (it may not be available for your product)

4. If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).
5. The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot. (If your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).
6. While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.
7. Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

## 9.9 Cleaning the Oven Lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

### Replacing the oven lamp

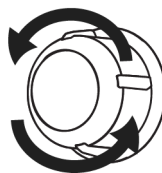
#### General warnings

- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.

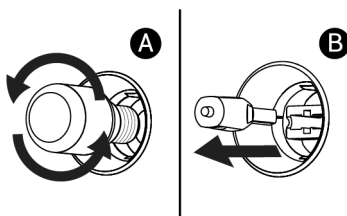
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

#### If your oven has a round lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the glass cover by turning it counter clockwise.



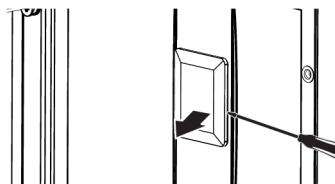
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



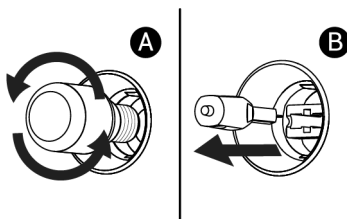
4. Refit the glass cover.

#### If your oven has a square lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the wire shelves according to the description.



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver. Remove the screw first, if there is a screw on the square lamp in your product.
4. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



5. Refit the glass cover and wire shelves.

## 10 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

### Steam is emanated while the oven is working.

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

### Water droplets appear while cooking

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

### Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

### The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.
- If the hob does not turn on when the on/off key is pushed >>> Unplug it and wait at least 20 seconds before plugging it in.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.

- Appropriate pots may not be used. >>> Check your pots.

### Oven light is not on.

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

### Oven is not heating.

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- For the models with timer, the time is not set. >>> Set the time.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

### The symbol on the hob zone display is constantly lit.

- There may not be a pot on the that hob zone is operating. >>> Check if there is a pot on the hob zone.
- Your pot may not be induction compatible. >>> Check if your pot is suitable for induction hobs.
- The pot may not be centered correctly on the hob zone or the bottom surface of the pot may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by selecting a pot that is wide enough for the hob zone.
- The pot or the hob zone may be very hot. >>> Wait for them to cool down.

### The selected hob zone suddenly turns off while it is working.

- The cooking time of the selected zone may have expired. >>> You can set a new cooking time or finish cooking.
- There is overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- An object may be covering the touch control panel. >>> Remove the object from the panel.

### Even though the hob zone is turned on, the pot does not heat up.

- The pot may not be compatible with the induction hob. >>> Check if your pot is suitable for the induction hob.
- The pot may not be centered correctly on the hob zone or the bottom surface of the pot may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.

### The cooling fan continues to run even though the hob is turned off.

- This is not an error. The cooling fan continues to operate until the electronic equipment inside the hob cools to the appropriate temperature.

### There is a noise coming from the hob while cooking

- There may be some noises coming from the hob during cooking. These noises depend on the composition of the cookware. These noises are normal, not a malfunction and are part of induction technology.

### Possible sounds and causes:

- **Fan noise:** The hob has a fan that automatically operates according to the temperature of the product. The fan has different operating levels and operates at different levels according to the temperature. After the hob is turned off, if the temperature is high according to the product temperature, the fan may continue to operate for a while.
- **Low hum like transformer operation:** This is the nature of induction technology. Since the heat is transferred directly to the bottom of the cookware, this kind of hum may occur depending on the material of the cookware. Therefore, different sounds may be heard with different cookware.
- **Crackling sound:** This is due to the material and structure of the bottom of the cookware. If the cookware is made of different materials and layers, crackling noise may occur.
- **Whistling sound:** A whistling sound may be heard when cooking on two hob zones on the same side of the hob at different cooking levels.

### (For models with timer) The timer display flashes or the timer symbol is left open.

- There has been a power outage before. >>> Set the time / Turn off the product function knobs and again switch it to the desired position.

### Error codes/reasons and possible solutions

| Error codes | Error reasons  | Possible solutions  |
|-------------|--|---|
| A1 – A8     | Communication error on induction hob.                  | Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.                                   |
| B1 – B5     | A pot suitable for induction heating is not used.      | The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.  |
| B6          | Induction hob has exceeded the maximum operating time. | Switch off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. Operate the induction hob in accordance with the durations specified in the user manual. |

| Error codes | Error reasons   | Possible solutions   |
|-------------|---|--|
| B7          | A pot suitable for induction heating is not used.                             | The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.   |
| B8          | If your product is an induction hob with a hood; a filter error has occurred. | Remove and reattach the ventilation filters. If the problem persists, contact an authorized service.   |
| C1 – C2     | A temperature sensor error has occurred on the induction hob.                 | Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service. |
| C3          | Fan operation error on induction hob.   | Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.  |
| C4          | An electrical connection error has occurred.                                  | Re-establish the correct electrical connection by referring to the product's technical table and installation manual.  |
| C5 – C7     | Temperature sensor error on induction hob.                                    | Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service. |
| D1 – D9     | Electronic board hardware error on induction hob.                             | Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.  |
| T1 – T8     | Communication error between Display and Knob Interface board                  | Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.   |

| Additional Information for User Manual:         | Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826 |                  |
|---|---|------------------|
| Mode  | POWER CONSUMPTION(WATT)   | PERIOD(MINUTES)* |
| Off   | -   | -                |
| Standby   | -   | -                |
| Standby Mode with information or status display | 0,8   | 20               |
| Networked Standby                               | -   | -                |

\*:The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.



## **Bienvenue !**

---

Cher client, chère cliente

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil Beko. Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre d'éventuels dangers.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Les conditions de garantie, les méthodes d'utilisation et de dépannage de votre appareil sont indiquées dans ce manuel.

### **Les symboles et leurs descriptions dans le manuel de l'utilisateur :**



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

**REMARQUE** Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.

**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

## Table des matières

|          |   |           |           |  |           |
|----------|---|-----------|-----------|--|-----------|
| <b>1</b> | <b>Consignes de sécurité.....</b>   | <b>52</b> | <b>6</b>  | <b>Utilisation de la table de cuisson....</b>                              | <b>74</b> |
| 1.1      | Utilisation prévue.....   | 52        | 6.1       | Informations générales sur l'utili-<br>sation de la table de cuisson ..... | 74        |
| 1.2      | Sécurité des enfants, des per-<br>sonnes vulnérables et des ani-<br>maux domestiques..... | 53        | 6.2       | Panneau de commande .....  | 77        |
| 1.3      | Sécurité électrique.....  | 54        | <b>7</b>  | <b>Utilisation du four .....</b>   | <b>83</b> |
| 1.4      | Sécurité des transports.....  | 55        | 7.1       | Informations générales sur l'utili-<br>sation du four .....                | 83        |
| 1.5      | Sûreté des installations .....  | 56        | 7.2       | Fonctionnement de l'unité de<br>commande du four .....                     | 83        |
| 1.6      | Sécurité d'utilisation.....   | 57        | 7.3       | Réglages.....  | 85        |
| 1.7      | Alertes de température .....  | 58        | <b>8</b>  | <b>Informations générales sur la cui-<br/>sine.....</b>                    | <b>87</b> |
| 1.8      | Utilisation des accessoires.....  | 58        | 8.1       | Informations générales sur la<br>cuisson au four .....                     | 87        |
| 1.9      | Consignes de sécurité relatives à<br>la cuisson.....                                      | 59        | 8.1.1     | Pâtisseries et aliments cuits au<br>four.....                              | 88        |
| 1.10     | Induction .....   | 61        | 8.1.2     | Viande, poisson et volaille .....  | 90        |
| 1.11     | Sécurité relative à l'entretien et<br>au nettoyage .....                                  | 61        | 8.1.3     | Grille .....   | 91        |
| <b>2</b> | <b>Instructions relatives à l'environne-<br/>ment .....</b>                               | <b>62</b> | 8.1.4     | Aliments test .....  | 92        |
| 2.1      | Directive sur les déchets.....  | 62        | <b>9</b>  | <b>Entretien et nettoyage.....</b>   | <b>93</b> |
| 2.1.1    | Conformité avec la directive<br>DEEE et élimination des dé-<br>chets .....                | 62        | 9.1       | Consignes de nettoyage géné-<br>rales.....                                 | 93        |
| 2.2      | Informations sur l'emballage.....   | 62        | 9.2       | Accessoires de nettoyage .....   | 95        |
| 2.3      | Recommandations pour écono-<br>miser l'énergie .....                                      | 62        | 9.3       | Nettoyage de la table de cuis-<br>son.....                                 | 95        |
| <b>3</b> | <b>Votre produit.....</b>   | <b>64</b> | 9.4       | Nettoyage du bandeau de com-<br>mande .....                                | 95        |
| 3.1      | Présentation de l'appareil .....  | 64        | 9.5       | Nettoyage de l'intérieur du four<br>(zone de cuisson).....                 | 95        |
| 3.1.1    | Four.....   | 64        | 9.6       | Nettoyage facile à la vapeur .....   | 96        |
| 3.1.2    | Table de cuisson.....   | 64        | 9.7       | Nettoyage de la porte du four.....   | 96        |
| 3.2      | Présentation du bandeau de com-<br>mande .....  | 64        | 9.8       | Retrait de la vitre intérieure de la<br>porte du four .....                | 97        |
| 3.3      | Fonctions d'utilisation du four.....  | 65        | 9.9       | Nettoyage de la lampe du four ...  | 98        |
| 3.4      | Accessoires de l'appareil .....   | 66        | <b>10</b> | <b>Dépannage.....</b>  | <b>99</b> |
| 3.5      | Utilisation des accessoires de<br>l'appareil.....   | 67        |           |  |           |
| 3.6      | Spécifications techniques .....   | 69        |           |  |           |
| <b>4</b> | <b>Installation.....</b>  | <b>70</b> |           |  |           |
| 4.1      | Le bon endroit pour l'installation ..   | 70        |           |  |           |
| 4.2      | Connexion électrique .....  | 72        |           |  |           |
| 4.3      | Positionnement du produit .....   | 73        |           |  |           |
| <b>5</b> | <b>Première utilisation.....</b>  | <b>73</b> |           |  |           |
| 5.1      | Réglage de l'heure pour la pre-<br>mière fois .....                                       | 73        |           |  |           |
| 5.2      | Premier nettoyage .....   | 74        |           |  |           |

## 1 Consignes de sécurité

- Cette section contient les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de dommage corporel ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne pour un usage personnel ou à des fins d'utilisation d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil et les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.
- Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages qui peuvent survenir si ces instructions ne sont pas respectées.
- Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.
- Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne que l'entreprise importatrice désignera.
- Utilisez uniquement des pièces d'origine et des accessoires d'origine.
- Évitez de réparer ou de remplacer tout composant de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.
- N'apportez pas de modifications techniques à l'appareil.

### 1.1 Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les ménages et dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.
- Ce produit ne doit pas être utilisé pour chauffer des assiettes, sécher des serviettes ou des vêtements en les accrochant à la poignée.

## 1.2 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques



- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne mettez pas d'objets à portée des enfants sur l'appareil.
- Tournez la poignée des casseroles et des poêles sur le côté du comptoir pour que les enfants ne puissent pas les attraper et se brûler.
- **AVERTISSEMENT** : pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Lorsque la porte est ouverte, ne posez aucun objet lourd dessus et ne laissez pas les enfants s'y asseoir. Vous risquez de faire basculer le four ou d'endommager les charnières de la porte.
- Avant de mettre au rebut un appareil usagé ou hors service :
  1. Débranchez la fiche d'alimentation et retirez-la de la prise.
  2. Coupez le câble d'alimentation et détachez-le de l'appareil avec la fiche.

3. Prenez des précautions pour empêcher les enfants de pénétrer dans le produit.
4. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil lorsqu'il est en veille.

### 1.3 Sécurité électrique

- Raccordez l'appareil au secteur équipé d'une prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.
- La fiche ou les raccords électriques de l'appareil doivent être facilement accessibles. Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- Débranchez l'appareil ou coupez le fusible avant toute tâche de réparation, de maintenance ou de nettoyage.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- (Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble d'alimentation) utilisez uniquement le câble de connexion présenté dans la section « Spécifications techniques ».
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Assurez-vous de ne pas coincer le câble d'alimentation lors de la mise en place de l'appareil après le montage ou le nettoyage.
- La surface arrière du four devient chaude lorsque vous l'utilisez. Les câbles d'alimentation ne doivent pas toucher la surface arrière du produit. Sinon, il risque d'être endommagé.
- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Si-

non, l'isolation du câble peut fondre et provoquer un incendie en raison d'un court-circuit.

- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles endommagés.
- N'utilisez pas de rallonge ni de multiprises pour brancher l'appareil.
- Contactez le service technique agréé ou l'importateur pour utiliser l'adaptateur approuvé lorsque l'utilisation d'un adaptateur convertisseur (pour le type à brancher) est nécessaire.
- Contactez le vendeur ou le service technique agréé si la longueur du cordon d'alimentation est inappropriée.
- Les sources d'alimentation portables ou les multiprises peuvent surchauffer ou prendre feu. Tenez les sources d'alimentation portables ou les multiprises loin de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.
- **AVERTISSEMENT** : Avant de remplacer la lampe du four, veuillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique

pour éviter tout risque d'électrocution. Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de la boîte à fusibles.

Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :

- Ne branchez jamais la fiche de l'appareil dans une prise cassée, détachée ou démontée. Assurez-vous que la fiche est entièrement insérée dans la prise. Sinon, les branchements peuvent surchauffer ou prendre feu.
- Évitez d'insérer l'appareil dans des prises huileuses, sales ou potentiellement exposées à de l'eau (telles que celles près d'un plan de travail exposé à des fuites d'eau). Sinon, il y a un risque de court-circuit ou d'électrocution.
- Ne touchez pas la prise avec des mains humides !
- Tirez la fiche de la prise en tenant le corps de la fiche plutôt que le cordon d'alimentation.



#### 1.4 Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- Le produit est lourd, transportez le produit avec au moins deux personnes.

- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil. Portez l'appareil verticalement.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Maintenez les parties mobiles de l'appareil bien fermes afin d'éviter tout dommage.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages résultant du transport. Contactez l'exportateur ou le service technique autorisé s'il présente des dommages.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages. Ne faites pas installer l'appareil si celui-ci est endommagé.
- N'installez jamais l'appareil sur un sol couvert de moquette. Sinon, l'absence de circulation d'air sous le produit entraînera une surchauffe des pièces électriques. Cela endommagera votre appareil.
- Le produit doit être placé directement sur une surface propre, plane et dure. Il ne doit pas être placé sur un socle ou une plaque d'assise. Les produits ne doivent pas être placés sur des assiettes en carton ou en plastique.



### **1.5 Sûreté des installations**

- Avant de commencer l'installation, coupez la ligne d'alimentation à laquelle sera branché l'appareil en désactivant le fusible.
- Portez toujours des gants de protection lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de blessure à cause de bords pointus.
- La zone d'installation de l'appareil ne doit être exposée aux rayons solaires ni à des sources de chaleur telles que les brûleurs électriques ou à gaz.
- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- N'installez pas le produit près d'une fenêtre. Lorsque vous ouvrez la fenêtre, les ustensiles de cuisine chauds peuvent basculer.

- Pour éviter toute surchauffe, l'installation du produit ne doit pas se faire derrière des couverts décoratifs.
- Dans les cas où un tuyau/une conduite de gaz ou une conduite d'eau en plastique se trouve derrière la zone d'installation désignée pour le produit, il est impératif de garantir qu'il n'y a pas de contact entre le produit et ces conduites d'utilité publique. Sinon, le tuyau/la conduite risque d'être écrasé(e).
- Lorsqu'il se trouve une prise derrière l'emplacement d'installation de l'appareil, il est nécessaire de s'assurer que l'appareil n'est pas en contact avec cette prise ni qu'aucune fiche n'est branchée sur cette prise.
- Il ne doit pas y avoir de tuyau de gaz, de tuyau d'eau en plastique ou de prise sur le mur arrière ou latéral de l'endroit où le produit sera installé. Sinon, ils risquent d'être déformés par l'effet de la chaleur lorsque la table de cuisson fonctionne et de créer un risque pour la sécurité.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez l'alimentation à partir de la boîte à fusibles.
- Cessez d'utiliser l'appareil s'il connaît une panne ou s'il est endommagé pendant l'utilisation. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Contactez l'importateur ou le service technique agréé.
- N'utilisez pas l'appareil si la porte en verre a été retirée ou est fissurée. Dans le cas contraire, vous risquez de vous blesser et de causer des dommages à l'environnement.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface de la table de cuisson est fissurée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface vitrée de la table de cuisson est cassée :

Éteignez toutes les plaques de cuisson au gaz et (le cas échéant) électriques. Débranchez l'appareil de la prise électrique.

- Ne touchez pas la surface de l'appareil.

- N'utilisez pas l'appareil.

• Ne marchez pas sur l'appareil pour quelque raison que ce soit.



## 1.6 Sécurité d'utilisation

- Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque utilisation.

- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Les objets inflammables ne doivent pas être conservés à l'intérieur et autour de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent provoquer un incendie.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'accrochez pas de serviettes, ni de gants, ni de textiles similaires sur la poignée.
- Les charnières de la porte du produit bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte et peuvent se bloquer. Lors de l'ouverture / la fermeture de la porte, ne tenez pas la pièce à partir des charnières.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne touchez le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart du produit, à moins d'être constamment surveillés.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou explosifs à proximité de l'appareil, car les surfaces seront chaudes lorsqu'il fonctionnera.
- Gardez vos distances lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou à la fin de la cuisson. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Portez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous manipulez le produit.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : Ne conservez rien sur les surfaces de cuisson.



### 1.7 Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Lorsque le produit est utilisé, le produit et ses parties accessibles sont chauds. Il faut veiller à ne pas



### 1.8 Utilisation des accessoires

- Il est important d'utiliser de manière appropriée les accessoires fournis avec le produit. Pour plus d'informations, re-

portez-vous à la section «**Utilisation des accessoires de l'appareil**».

- Fermez la porte du four après avoir poussé les accessoires complètement dans l'espace de cuisson, sinon ils risquent de heurter la vitre de la porte et de l'endommager.
- **AVERTISSEMENT** : 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.

### 1.9 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- **AVERTISSEMENT** : Veuillez respecter le processus de cuisson. Vous devez constamment surveiller les processus de cuisson à court terme.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de cuisson à l'huile solide ou liquide, il est dangereux de laisser la table de cuisson sans surveillance, car il peut provo-

quer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau ; débranchez l'appareil du secteur, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou un couvercle de protection contre le feu (etc.).

- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie, car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Les résidus alimentaires dans la zone de cuisson, tels que l'huile, peuvent s'enflammer. Nettoyez ces résidus avant la cuisson.
- Risque d'intoxication alimentaire : Ne laissez pas les aliments au four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Sinon, ils peuvent provoquer des intoxications alimentaires ou des maladies.
- Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre dans le four. La pression susceptible de s'accumuler dans la boîte / le bocal pourrait la/le faire exploser.
- Lorsque le four est en marche, ne placez JAMAIS de plaque de cuisson, de plats ou de papier aluminium directement

sur le fond. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four, voire endommager le meuble du four ou le sol de la cuisine.

Respectez les précautions suivantes lorsque vous utilisez du papier sulfurisé gras ou des matériaux similaires :

- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisine ou sur un accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) avec les aliments et placez-le dans le four préchauffé.
- Pour éviter de toucher les éléments chauffants du four et d'obstruer le flux d'air chaud, retirez les parties excédentaires de papier sulfurisé qui pendent des accessoires ou des récipients. N'utilisez pas de papier sulfurisé à des températures de four supérieures à la température maximale d'utilisation spécifiée par le fabricant. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.
- Ne le placez pas sur les accessoires pendant le préchauffage.
- Appuyez toujours sur une assiette ou un objet similaire pour éviter que le matériau ne vole en raison de la circulation de l'air à l'intérieur du four.
- Ne recouvrez que la surface nécessaire à l'intérieur du plateau.
- Après chaque utilisation, le plateau doit être nettoyé et tout papier sulfurisé ou matériau similaire utilisé dans le plateau doit être remplacé. Dans le cas contraire, les liquides qui s'écoulent sur le plateau peuvent provoquer des fumées ou même des flammes.
- Un flux d'air est généré lorsque le couvercle de l'appareil est ouvert. Le papier sulfurisé peut entrer en contact avec les éléments chauffants et s'enflammer.
- Si vous utilisez une grille métallique, placez une plaque sur la grille inférieure. Sinon, l'huile alimentaire et les autres composants qui s'égouttent sur la sole du four peuvent créer une épaisse fumée et provoquer des flammes.
- Fermez la porte du four pendant la grillade. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Les aliments qui ne sont pas adaptés à une cuisson au gril présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à une cuisson au gril. Ne placez pas non plus les aliments trop

loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.

### **1.10 Induction**

- Les zones électriques de votre table de cuisson sont équipées de la technologie avancée « Induction ». Pour les zones de cuisson à induction, qui permettent d'économiser du temps et de l'énergie, il faut utiliser des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson à induction, sinon la zone de cuisson ne fonctionnera pas. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Sélection du pot ».
- Comme la plaque à induction crée un champ magnétique, elle peut avoir des effets néfastes pour les personnes qui utilisent des appareils tels que des stimulateurs cardiaques ou des pompes à insuline.
- Arrêtez la plaque de cuisson à partir du panneau de commande après utilisation, ne vous fiez pas au capteur de casserole.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils deviennent chauds.

- Ne rangez pas d'objets métalliques dans les tiroirs situés sous la table de cuisson. En cas d'utilisation intensive et prolongée, les matériaux utilisés peuvent surchauffer.
- Ne placez pas de produits électroniques tels que des téléphones portables, des tablettes ou des ordinateurs sur la table de cuisson à induction. Votre appareil peut être endommagé.

### **1.11 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage**

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de grattoirs métalliques, de tampons à récurer, de fil à laver la vaisselle ou d'eau de Javel pour nettoyer la vitre de la porte avant du four et la vitre de la porte supérieure du four (si l'appareil en

est équipé). Ces matériaux peuvent provoquer des rayures et des bris sur les surfaces en verre.

## 2 Instructions relatives à l'environnement

### 2.1 Directive sur les déchets

#### 2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Le produit possède un symbole de classification attribué aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. Par conséquent, ne le mettez pas au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez demander à votre administration locale quels sont ces points de collecte. L'élimination correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

#### Conformité avec la directive RoHS :

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

### 2.2 Informations sur l'emballage

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou autres, ap-

portez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

### 2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit.

Les recommandations ci-après vous aident à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

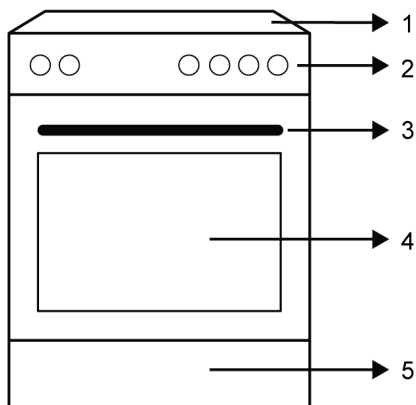
- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.
- Dans le four, utilisez des récipients sombres ou émaillés qui transmettent mieux la chaleur.
- S'il est indiqué dans la recette ou le manuel d'utilisation, préchauffez toujours. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur résiduelle.
- Essayez de faire cuire plus d'un plat à la fois au four. Vous pouvez cuire en même temps en plaçant deux cuiseurs sur la grille. De plus, si vous faites cuire vos repas l'un après l'autre, vous économiserez de l'énergie, car le four ne perdra pas sa chaleur.
- Utilisez des casseroles dont la taille et le couvercle sont adaptés à la zone de la plaque de cuisson. Choisissez toujours la casserole de taille correcte pour vos plats. Il faut plus d'énergie que nécessaire pour les conteneurs de taille différente.

- Conservez les zones de cuisson et les bases des casseroles propres. La saleté réduit le transfert de chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

## 3 Votre produit

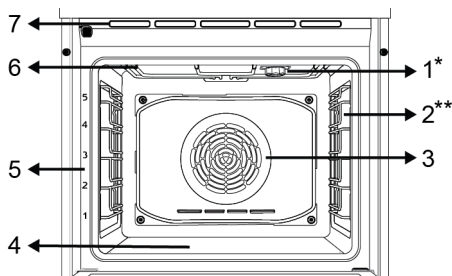
Dans cette section, vous trouverez une présentation et des utilisations de base du panneau de commande du produit. Il peut y avoir des différences dans les images et certaines caractéristiques selon le type de produit.

### 3.1 Présentation de l'appareil



- 1 Section de la table de cuisson
- 2 Panneau de commande
- 3 Poignée
- 4 Porte
- 5 Partie inférieure

#### 3.1.1 Four



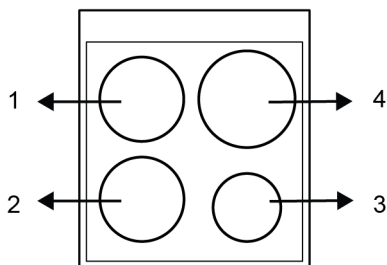
- 1 Lampe

- 2 Étagères grillagées
- 3 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)
- 4 Appareil de chauffage (sous une plaque en acier)
- 5 Positions de l'étagère
- 6 Élément chauffant supérieur
- 7 Ouvertures de ventilation

\* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

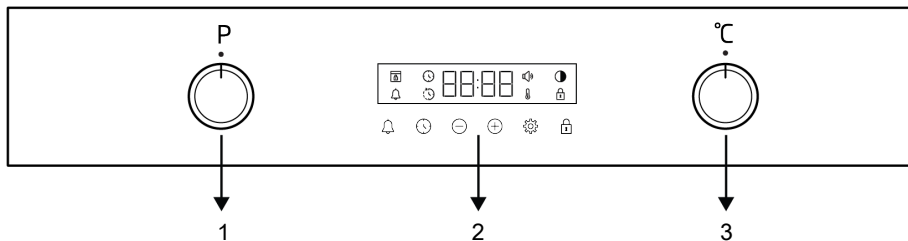
\*\* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Votre produit n'est peut-être pas équipé d'une grille. Dans l'image, un produit avec un support métallique est montré à titre d'exemple.

#### 3.1.2 Table de cuisson



- 1 Arrière gauche - Zone de cuisson
- 2 Avant gauche - Zone de cuisson
- 3 Avant droite - Zone de cuisson
- 4 Arrière droite - Zone de cuisson

### 3.2 Présentation du bandeau de commande



- 1 Bouton de sélection de fonctions
- 3 Bouton de sélection de température

- 2 Minuterie

Si des boutons contrôlent votre produit, dans certains modèles, ils peuvent être de sorte qu'ils sortent lorsqu'ils sont enfoncés (boutons enterrés). Pour effectuer les réglages à l'aide de ces boutons, enfoncez d'abord le bouton correspondant et tirez-le vers l'extérieur. Après avoir effectué le réglage, poussez-le à nouveau et remettez le bouton en place.

### Bouton de sélection de fonction

Vous pouvez sélectionner les fonctions de fonctionnement du four avec le bouton de sélection des fonctions. Tourner à gauche/droite à partir de la position fermée (en haut) pour sélectionner.

### Bouton de sélection de température

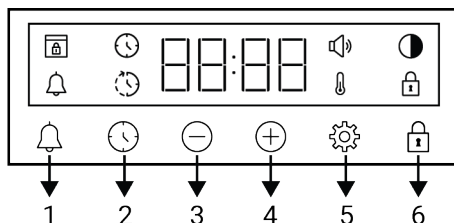
Vous pouvez sélectionner la température à laquelle vous souhaitez cuisiner avec le bouton de température. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position fermée (supérieure) pour sélectionner.

### Indicateur de température intérieure du four

Vous pouvez comprendre la température à l'intérieur du four grâce au symbole de température sur l'affichage de la minuterie. Le symbole de température apparaît à l'écran lorsque la cuisson commence et le symbole de température disparaît lorsque l'appareil atteint la température réglée.

Lorsque la température à l'intérieur du four descend en dessous de la température réglée, le symbole de température réapparaît.

### Minuterie



- 1 Touche d'alarme
- 2 Touche de réglage du minuteur
- 3 Touche de diminution de la valeur
- 4 Touche d'augmentation de la valeur
- 5 Touche des réglages
- 6 Touche de verrouillage des touches

### Symboles d'affichage







- : Symbole de l'heure de cuisson
- : Symbole de l'heure de fin de cuisson \*
- : Symbole d'alarme
- : Symbole de luminosité
- : Le symbole de verrouillage des commandes
- : Symbole de température
- : Symbole du niveau de volume
- : Symbole de verrouillage de la porte \*

\*Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

### 3.3 Fonctions d'utilisation du four

Sur le tableau de fonctions, vous trouverez les fonctions de cuisson que vous pouvez utiliser dans votre four et les températures les plus élevées et les plus basses qui peuvent être réglées pour ces fonctions.


L'ordre des modes de fonctionnement indiqués ici peut être différent de la disposition sur votre l'appareil.

| Symboles des fonctions   | Description des fonctions                       | Plage de température (°C) | Description et utilisation  |
|--|---|---------------------------|---|
|  | Convection naturelle                            | *                         | Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Convient aux gâteaux, aux pâtisseries ou aux gâteaux et ragoûts dans des moules à pâtisserie. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau. |
|  | Chauffage par le bas                            | *                         | Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont la partie supérieure doit être brunie. Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage à la vapeur.            |
|  | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | *                         | L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.               |
|  | Grille complète                                 | *                         | La large grille située sur le plafond du four fonctionne. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.  |
|  | Gril inférieur assisté par ventilateur          | *                         | L'air chauffé par la petite grille est rapidement distribué dans le four grâce au ventilateur. Elle convient aux grillades en petites quantités.  |
|  | Booster   | -                         | Tous les éléments chauffants du four fonctionnent. Cette fonction de cuisson permet d'amener rapidement le four à la température souhaitée (préchauffage). Ne l'utilisez pas pour la cuisson des aliments.      |

\* Votre produit fonctionne dans la plage de température spécifiée sur le bouton de température.

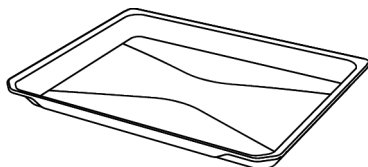
### 3.4 Accessoires de l'appareil

Votre appareil comporte divers accessoires. Dans cette section, vous trouverez la description des accessoires ainsi que les descriptions de leur utilisation appropriée. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.

 Les plateaux à l'intérieur de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la chaleur. Cela n'a aucun effet sur la fonctionnalité. La déformation disparaît lorsque le plateau est refroidi.

#### Plateau standard

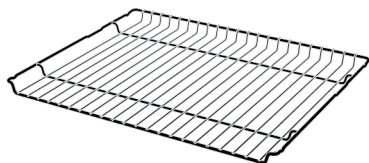
Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.



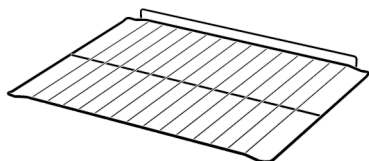
### Grille métallique

Il est utilisé pour frire ou placer les aliments à cuire, frire et mijoter sur la grille désirée.

**Sur les modèles avec étagères en fil métallique :**



**Sur les modèles sans étagères en fil métallique :**

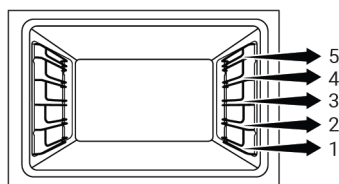


## 3.5 Utilisation des accessoires de l'appareil

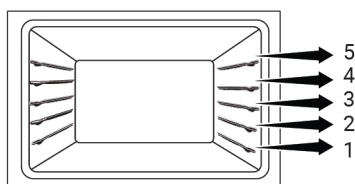
### Étagères de cuisson

Il existe 5 niveaux de position des étagères dans la zone de cuisson. Vous pouvez également voir l'ordre des étagères en regardant les numéros figurant sur le cadre frontal du four.

**Sur les modèles avec étagères en fil métallique :**



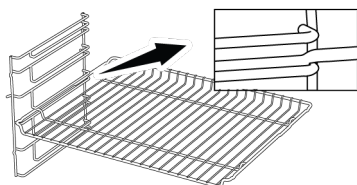
**Sur les modèles sans étagères en fil métallique :**



### Mise en place de la grille métallique et du plateau métallique sur les étagères de cuisine

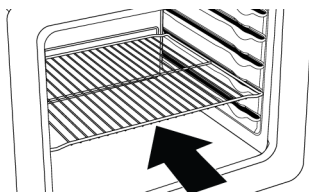
**Sur les modèles avec étagères en fil métallique :**

Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères métalliques latérales. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, la grille métallique doit être fixée sur le point d'arrêt de l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer en contact avec la paroi arrière du four.



**Sur les modèles sans étagères en fil métallique :**

Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.

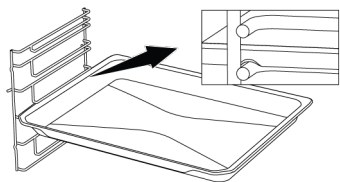


### Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine

**Sur les modèles avec étagères en fil métallique :**

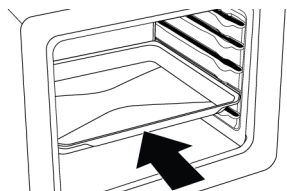
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères métalliques latérales. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, le plateau doit être

fixé avec la butée sur l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer en contact avec la paroi arrière du four.



### Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

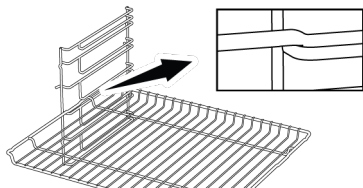
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau n'est orienté que vers une seule direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.



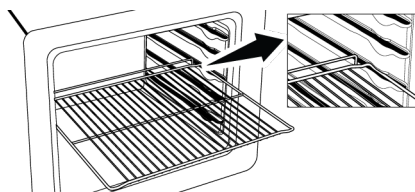
### Fonction de butée du grillage

Il existe une fonction de butée qui empêche la grille métallique de basculer de l'étagère métallique. Grâce à cette fonction, vous pouvez sortir votre nourriture facilement et en toute sécurité. Tout en retirant la grille métallique, vous pouvez la tirer vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée. Vous devez passer sur ce point pour le supprimer complètement.

### Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



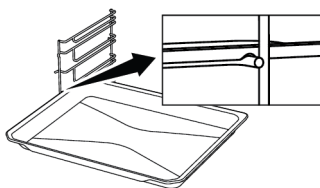
### Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



FR

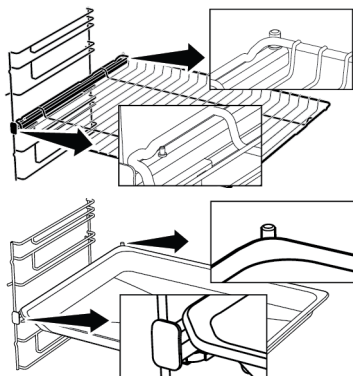
### Fonction d'arrêt de plateau-- Sur les modèles avec étagères en fil métallique

Il existe également une fonction de butée qui empêche le plateau de basculer de l'étagère métallique. Tout en retirant le plateau, libérez-le de la prise d'arrêt arrière et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne le côté avant. Vous devez passer sur cette douille d'arrêt pour la supprimer complètement.



### Mise en place appropriée de la grille métallique et du plateau sur les rails télescopiques -Modèles à étagères grillagées et rails télescopiques

Grâce aux rails télescopiques, les plateaux ou les grilles peuvent être facilement installés et retirés. Il faut veiller à placer les plateaux et les grilles sur les rails télescopiques comme indiqué sur la figure ci-dessus.






## 3.6 Spécifications techniques

| Spécifications générales  |                                     |
|---|-------------------------------------|
| Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur) (mm )        | 850 /600 /600                       |
| Tension/fréquence   | 220-240 V ~ 50 Hz                   |
| Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil | min. H05VV-FG 3 x 6 mm <sup>2</sup> |
| Consommation totale d'énergie (kW)  | 9,1                                 |
| Consommation électrique totale de la plaque de cuisson (kW)               | 6,7                                 |
| Type de fours   | Four assisté par ventilateur        |

| Foyers         |                         |
|----------------|-------------------------|
| Avant gauche   | Zone de cuisson         |
| Dimension      | 180 mm                  |
| Alimentation   | 2000 W / Booster 2300 W |
| Avant droite   | Zone de cuisson         |
| Dimension      | 145 mm                  |
| Alimentation   | 1600 W / Booster 1800 W |
| Arrière gauche | Zone de cuisson         |
| Dimension      | 180 mm                  |
| Alimentation   | 2000 W / Booster 2300 W |
| Arrière droite | Zone de cuisson         |
| Dimension      | 210 mm                  |
| Alimentation   | 2000 W / Booster 2300 W |

Notions de base : les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont données conformément à la norme en 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées sous charge standard avec les fonctions de chauffage bas-haut ou de chauffage assisté par ventilateur (le cas échéant).

La classe d'efficacité énergétique est déterminée conformément à l'ordre de priorité suivant, selon que les fonctions pertinentes existent ou non sur le produit : 1-Chaleur tournante éco, 2-Chaleur tournante, 3-Gril inférieur assisté par ventilateur, 4-Convection naturelle.

-  Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.
-  Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.
-  Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

## 4 Installation

### ⚠ Avertissements généraux

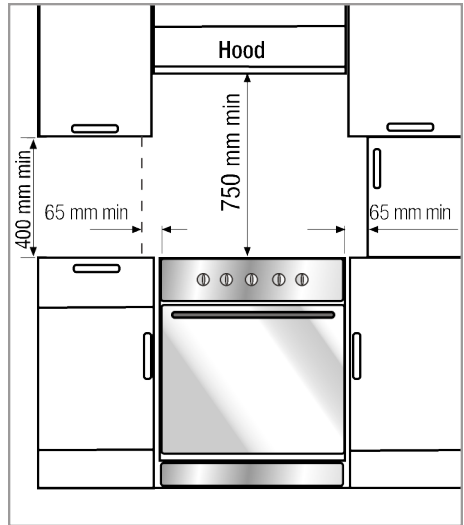
- Adressez-vous à l'agent de service agréé le plus proche pour l'installation du produit. Assurez-vous que les installations électriques et gazières sont en place avant d'appeler l'agent de service agréé pour que le produit soit prêt à fonctionner. Si ce n'est pas le cas, appelez un électricien qualifié et un installateur pour faire prendre les dispositions nécessaires. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant de procédures effectuées par des personnes non autorisées qui pourraient également annuler la garantie.
- Il est de la responsabilité du client de préparer l'emplacement où le produit doit être placé et de faire préparer le service d'alimentation et/ou de gaz.
- Les règles spécifiées dans les normes locales concernant les installations électriques et/ou de gaz (règles légales relatives à l'installation) doivent être respectées lors de l'installation du produit.
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé avant de l'installer.

#### 4.1 Le bon endroit pour l'installation

- Placez le produit sur une surface dure en raison des conduits d'air situés sous le produit. Il ne doit pas être placé sur une base ou un piédestal. Les pieds du produit ne doivent pas être sur des surfaces molles, par exemple des tapis, etc
- Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids de l'appareil plus le poids supplémentaire des ustensiles de cuisine, des ustensiles de cuisson et des aliments.
- Ce produit est un appareil de classe 1 conforme à la norme en 30-1-1. Il peut être placé adjacent aux murs de la cuisine, meubles de cuisine ou tout autre produit dans n'importe quelle dimension de derrière et d'un bord. Les meubles ou

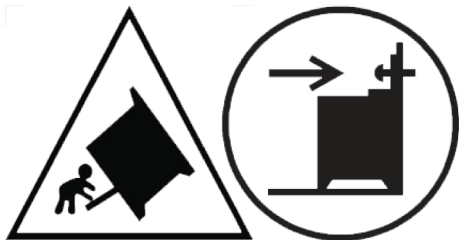
équipements de cuisine de l'autre côté ne peuvent être que de la même taille ou plus petits.

- Il peut être utilisé avec des armoires de chaque côté, mais afin d'avoir une distance minimale de 400 mm au-dessus de niveau de la plaque chauffante, laissez un espace latéral de 65 mm entre l'appareil et n'importe quel mur, cloison ou grande armoire.



- Cet appareil est destiné à être utilisé en pose libre. Laissez une distance minimale de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- Si une hotte aspirante doit être installée au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux instructions du fabricant de la hotte aspirante concernant la hauteur d'installation (moins de 650 mm).
- Tous les meubles de cuisine situés à côté de l'appareil doivent être résistants à la chaleur (100 °C min.).

**Avvertimento - rischio di rovesciamento !**



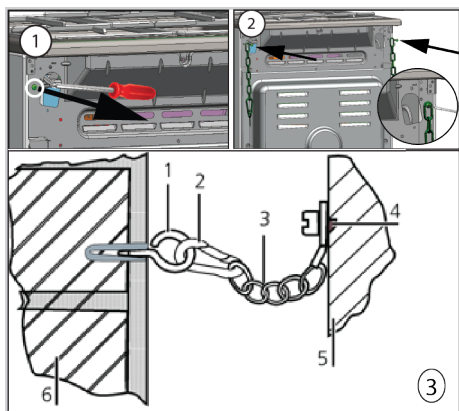
**Avertissement :** Afin d'éviter le basculement de l'appareil, ce moyen de stabilisation doit être installé. Reportez-vous aux instructions d'installation.

### Chaîne de sécurité

L'appareil doit être protégé contre le sur-équilibre à l'aide de la chaîne de sécurité fournie sur votre four.

#### Si votre produit a 2 chaînes de sécurité;

Fixez le crochet (1) à l'aide d'une cheville appropriée au mur de la cuisine (6) et reliez la chaîne de sécurité (3) au crochet par le mécanisme de verrouillage (2).

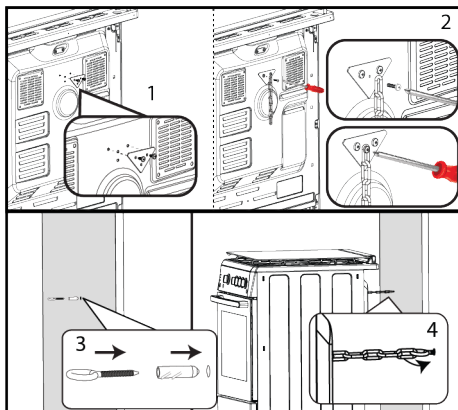


- 1 Crochet
- 2 Mécanisme de verrouillage
- 3 Chaîne de sécurité
- 4 Fixez fermement la chaîne à l'arrière du produit
- 5 Arrière du produit
- 6 Mur de cuisine

#### Si votre produit a 1 chaîne de sécurité;

L'appareil doit être protégé contre le sur-équilibre à l'aide de la chaîne de sécurité fournie sur votre four.

Suivez les étapes ci-dessous pour fixer la chaîne de sécurité à votre produit.

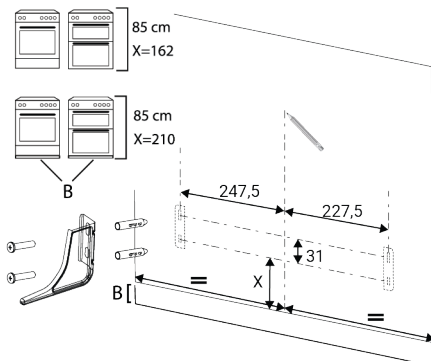


La chaîne de stabilité doit être aussi courte que possible pour éviter que le four ne s'incline vers l'avant et diagonale pour éviter que le four ne s'incline latéralement. La chaîne de stabilité est conçue pour les cuisinières sans fente d'engagement de support.

### Dispositif de stabilité anti-basculement

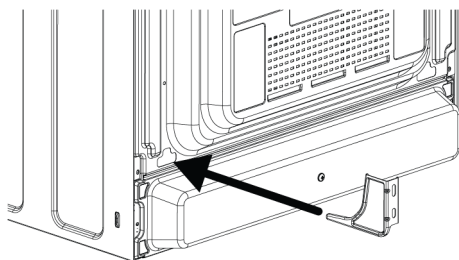
Le produit doit être sécurisé contre toute perte d'équilibre et toute chute à l'aide du dispositif anti-basculement fourni avec votre produit.

1. Tracez une ligne droite verticale à partir du centre du mur du fond de la zone où vous placerez le produit.
2. En utilisant le centre comme référence, fixez le dispositif de stabilité anti-basculement au mur selon les dimensions exactes indiquées ci-dessous.



**i** La distance du four doit être prise à partir de la position fermée des pieds. Un dispositif anti-basculement est fourni avec le produit. Vous pouvez utiliser cette pièce à droite ou à gauche. Les dimensions pertinentes pour les deux côtés sont indiquées ci-dessus. L'installation est illustrée à gauche à titre d'exemple.

- Placez le dispositif anti-basculement que vous avez fixé au mur dans la fente située à l'arrière du produit, comme indiqué ci-dessous.



## 4.2 Connexion électrique

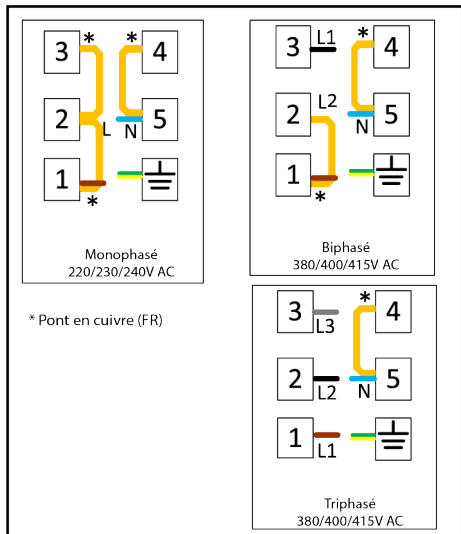
### **⚠** Avertissements généraux

- Débranchez le produit de la prise électrique avant de commencer toute intervention sur l'installation électrique. Risque d'électrocution.
- Connectez le produit à une prise/ligne mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité appropriée, comme indiqué dans le tableau « caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation du produit avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas responsable des dommages qui pourraient survenir en raison de l'utilisation du produit sans installation de mise à la terre conformément aux réglementations locales.
- Le produit ne peut être raccordé à l'alimentation secteur que par une personne agréée et qualifiée, et la garantie du produit ne commence qu'après une installation correcte. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages qui pourraient résulter d'opérations effectuées par des personnes non autorisées.
- Le câble électrique ne doit pas être écrasé, plié, coincé ou toucher des parties chaudes du produit. Si le câble électrique est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié. Sinon, il y a un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !
- Les données d'alimentation secteur doivent correspondre aux données spécifiées sur l'étiquette de type du produit. La plaque signalétique est visible lorsque la porte ou le couvercle inférieur de l'appareil est ouvert ou elle est située sur la paroi arrière de l'appareil, selon le type d'appareil.
- La fiche du câble d'alimentation doit être à portée de main après l'installation (ne pas la faire passer au-dessus de la table de cuisson). N'utilisez pas de rallonge ou de multiprises dans le branchement électrique.
- Veuillez utiliser la prise de courant/ligne et la fiche appropriées pour le four. Si les limites de puissance du produit sont hors de la capacité de transport de courant de la fiche et de la prise de courant/ligne, le produit doit être connecté directement via une installation électrique fixe sans utiliser la fiche et la prise de courant/ligne.
- Si le produit doit être connecté directement à l'alimentation :** S'il n'est pas possible de déconnecter tous les pôles de l'alimentation, une unité de déconnexion avec un dégagement de contact d'au moins 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurité de ligne, contacteurs) doit être connectée et tous les pôles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents (pas au-dessus) le produit conformément aux directives IEE. Le non-respect de cette instruction peut entraîner des problèmes de fonctionnement et annuler la garantie du produit.

- Une protection supplémentaire par un disjoncteur à courant résiduel est recommandée.

**Si le produit est fabriqué avec un câble et sans prise :**

Branchez le cordon d'alimentation du produit comme indiqué ci-dessous :



Si votre type de cordon d'alimentation est à 3 conducteurs, pour une connexion monophasée :

**5 Première utilisation**

Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

**5.1 Réglage de l'heure pour la première fois**



Réglez toujours l'heure de la journée avant d'utiliser votre four. Si vous ne la réglez pas, vous ne pourrez pas cuisiner dans certains modèles de four.

1. Lors de la première mise en marche du four, l'indication "12:00" et le symbole clignotent sur l'écran.
2. Réglez l'heure du jour à l'aide des touches / .

- Brun/Noir = L (Phase)
- Bleu = N (Neutre)
- Fil vert/jaune = (E) (Mise à la terre)

**4.3 Positionnement du produit**

1. Poussez le produit vers le mur de la cuisine.
2. Fixez au mur la chaîne de sécurité que vous avez raccordée au produit.
3. Réglez les pieds du four

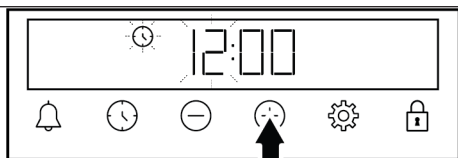
**Réglage des pieds du four**

Les vibrations pendant l'utilisation peuvent provoquer le déplacement des récipients de cuisson. Cette situation dangereuse peut être évitée si le produit est de niveau et équilibré.

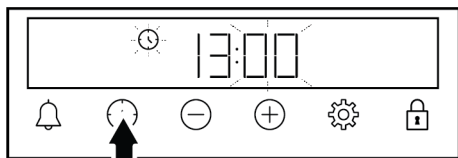
Pour votre propre sécurité, assurez-vous que le produit est de niveau en ajustant les quatre pieds en bas en tournant vers la gauche ou la droite et alignez-le de niveau avec le plan de travail.

**Contrôle final**

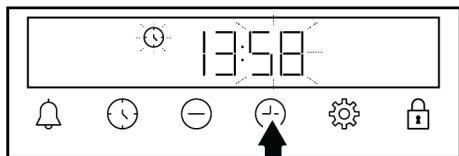
1. Rebranchez le produit sur le secteur.
2. Vérifier les fonctions électriques.






3. Appuyez sur la touche ou pour activer le champ Minute.







4. Appuyez sur les touches / pour régler les minutes.



5. Confirmez en appuyant sur la touche  ou 

⇒ L'heure du jour est réglée et le symbole  disparaît de l'écran.

 Si vous ne réglez pas la première heure, « 12:00 » et les symboles  continueront à clignoter et votre four ne démarrera pas. Pour que votre four fonctionne, vous devez confirmer l'heure de la journée en la réglant ou en appuyant sur la touche  lorsqu'elle est à « 12:00 ». Vous pouvez modifier les réglages de l'heure de la journée plus tard tel que décrit dans la section « Réglages ».

 En cas de panne de courant, les réglages de l'heure du jour sont désactivés. Il devrait être remis en place.

## 5.2 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.
3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les

## 6 Utilisation de la table de cuisson

### 6.1 Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson

#### Avertissements généraux

- Ne laissez aucun objet tomber sur la table de cuisson. Les petits objets tels que les salières peuvent également endommager la table de cuisson. N'utilisez pas de tables fissurées. L'eau peut s'infiltrer par ces fissurées et provoquer un court-circuit. Si la surface est endomma-

couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.

4. Lorsque vous utilisez l'appareil, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction de cuisson que tous les appareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir «Fonctions de fonctionnement du four». Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.
5. Veuillez attendre que le four refroidisse.
6. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

#### Avant d'utiliser les accessoires ;

Nettoyez les accessoires que vous retirez du four avec de l'eau savonneuse et une éponge de nettoyage douce.

**REMARQUE :** Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

**REMARQUE:** Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

gée de quelque manière que ce soit (par exemple des fissurées visibles), coupez d'abord l'électricité, puis appelez le service agréé pour débrancher le produit afin de réduire le risque de choc électrique.

- N'utilisez pas de casseroles/poêles mal équilibrées et facilement basculantes sur la table de cuisson.

- Ne chauffez pas les casseroles et les poêles vides. Les casseroles et l'appareil peuvent être endommagés.
- Éteignez toujours les brûleurs de la table de cuisson après chaque utilisation.
- Vous risquez d'endommager l'appareil si vous utilisez foyers sans casseroles. Arrêtez toujours les tables de cuisson après chaque utilisation.
- Après chaque utilisation, la surface de cuisson sera chaude, alors ne placez pas les casseroles / poêles en plastique sur la surface de cuisson. Autrement, nettoyez immédiatement les matériaux fondus sur la surface de l'appareil.
- Des changements soudains de température sur la surface de cuisson en verre peuvent causer des dommages, veillez à ne pas renverser de liquides froids pendant la cuisson.
- N'excédez pas avec la quantité d'aliments dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher la nourriture de sortir des casseroles/poêles et vous n'aurez pas besoin de les nettoyer inutilement.
- Ne placez pas les couvercles des casseroles et des poêles sur les brûleurs/ foyers.
- Placez les casseroles en les centrant sur les brûleurs/foyers. Si vous souhaitez placer une casserole sur un autre brûleur/foyer, ne la faites pas glisser vers le brûleur souhaité, mais soulevez-la d'abord et placez-la ensuite sur l'autre brûleur.

### **Principe de fonctionnement de la table de cuisson à induction**

La table de cuisson à induction est comme un circuit ouvert. Le circuit se termine lorsqu'un ustensile adapté à la cuisson par induction y est placé et qu'un système électronique sous la surface du verre génère un champ magnétique. La base métallique des casseroles / poêles est chauffée en prenant l'énergie de ce champ magnétique. Ainsi, la chaleur n'est pas générée à la surface de la table de cuisson, mais directe-

ment sur les casseroles/poêles situées au-dessus. La surface en verre est chauffée par la chaleur des casseroles/poêles.

### **Avantages de la cuisson par induction**

Les tables de cuisson à induction offrent certains avantages, car la chaleur est transférée directement aux casseroles/poêles.

- Les aliments qui se déversent pendant la cuisson ne brûlent pas rapidement, car la surface de cuisson en verre n'est pas chauffée directement. Ainsi, elle est plus facile à nettoyer.
- La cuisson est plus rapide, car la chaleur est générée directement sur les casseroles/poêles. Par conséquent, cela permet d'économiser du temps et de l'énergie par rapport aux autres types de tables de cuisson.
- La chaleur étant transmise directement aux casseroles/poêles, aucune perte de chaleur n'est à déplorer et la cuisson est plus efficace.
- Étant donné que le transfert de chaleur s'arrête et que la surface de cuisson n'est pas chauffée directement lorsque les casseroles sont retirées de la surface de cuisson, l'utilisation est plus sûre et permet de prévenir les accidents éventuels lors de la cuisson.

### **Pour un fonctionnement sûr :**

- Ne choisissez pas un niveau de chauffage élevé lorsque vous utilisez des casseroles/poêles antiadhésives recouvertes d'une faible quantité d'huile ou utilisées sans huile (type téflon).
- N'utilisez pas la surface de cuisson en verre comme une surface sur laquelle vous pouvez placer quelque chose ou comme une surface de coupe.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couverts ou des couvercles de casseroles sur votre table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour cuisiner. Ne placez jamais d'aliments enveloppés dans du papier d'aluminium sur la zone d'induction.

- Gardez les objets magnétiques tels que les cartes de crédit ou les bandes magnétiques loin de la table de cuisson lors de son fonctionnement.
- Si un four se trouve sous votre table de cuisson et qu'il est en cours de fonctionnement, les capteurs de la table de cuisson peuvent réduire le niveau de cuisson ou arrêter la table de cuisson.
- Votre table de cuisson est équipée d'un système d'arrêt automatique. Des informations détaillées sur ce système sont fournies dans les sections suivantes. Cependant, si vous utilisez des casseroles à fond mince pour votre cuisson, elles doivent chauffer très rapidement et le fond de la casserole peut fondre et endommager la surface de cuisson et l'appareil avant l'activation du système d'arrêt automatique.

### Casseroles/poêles

Vous devez utiliser des casseroles et poeles adaptées à la cuisson par induction. Celles-ci sont indiquées par un pictogramme induction que vous retrouverez sur vos ustensiles. En général, plus la teneur en fer est élevée, plus les casseroles/poêles sont performantes. Le diamètre de base des casseroles / poêles doit correspondre à la zone d'induction. Les dimensions suggérées sont énumérées ci-dessous.

### Casseroles/poêles appropriées :

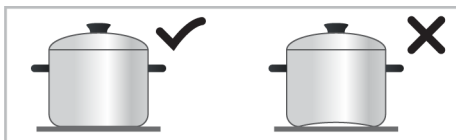
- Casseroles/poêles en fonte
- Casseroles/poêles en acier émaillé
- Casseroles/poêles en acier et en acier inoxydable (avec une étiquette ou un avertissement indiquant qu'elles sont compatibles avec l'induction)

### Casseroles/poêles inappropriées :

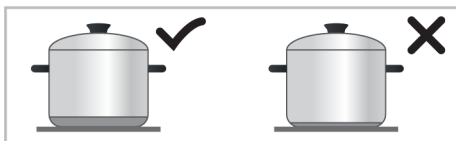
- Casseroles/poêles en aluminium
- Casseroles/poêles en cuivre
- Casseroles/poêles en laiton
- Casseroles/poêles en verre
- Poterie
- Céramique et porcelaine

### Recommandations :

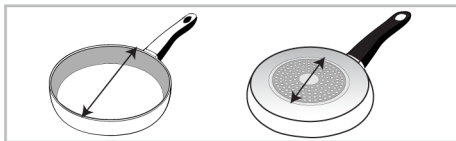
- N'utilisez que des casseroles/poêles à fond plat. N'utilisez pas de casseroles/poêles à fond convexe ou concave.



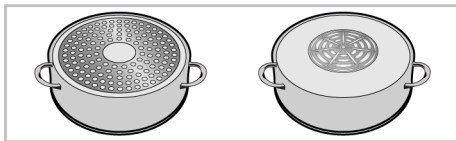
- N'utilisez que des ustensiles à fond épais et traité. Si vous utilisez des casseroles à fond mince, elles doivent chauffer très rapidement et le fond de la casserole peut fondre et endommager la surface de cuisson et l'appareil avant l'activation du système d'arrêt automatique. Les bords tranchants peuvent provoquer des rayures sur la surface.



- Le fond de certains ustensiles a un champ ferromagnétique plus petit que son diamètre réel. Seule cette zone est chauffée par la table de cuisson. Par conséquent, la chaleur n'est pas répartie uniformément et les performances de cuisson sont diminuées. En outre, les grands foyers peuvent ne pas détecter ces casseroles. Ainsi, la table de cuisson doit être choisie en fonction de la taille du champ ferromagnétique.



- Certaines casseroles ont un fond qui contient des matériaux non ferromagnétiques tels que l'aluminium. Ces types de casseroles peuvent ne pas chauffer suffisamment ou ne pas être détectés du tout par la table de cuisson à induction. Dans certains cas, un mauvais avertissement de casseroles/poêles peut apparaître.





La répartition égale des ustensiles de cuisine sur les zones de cuisson à droite, à gauche et au centre (si disponible) pour la sélection des zones de cuisson affecte positivement les performances de cuisson lors de la cuisson de plusieurs repas sur les plaques à induction.

## Test de casseroles/poêles

Testez si votre casserole est compatible avec la cuisson sur une table de cuisson à induction en utilisant les méthodes ci-dessous.

1. Elle est compatible si le fond de votre casserole contient un aimant.

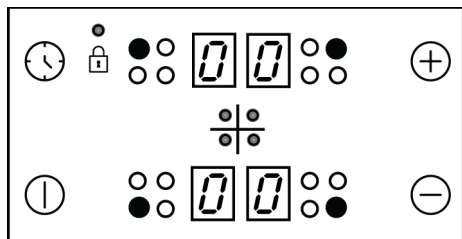
## Tailles de casseroles/poêles recommandées

| Diamètre de la zone de cuisson - mm | Diamètre de la casserole - mm |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 145                                 | min. 100 - max. 145           |
| 180                                 | min. 100 - max. 180           |
| 210                                 | min. 140 - max. 210           |
| 240                                 | min. 140 - max. 240           |
| 280                                 | min. 125 - max. 280           |
| 320                                 | min. 125 - max. 320           |
| 2 x (92,7 x 200)                    | min. 100 - max. 180           |
| Foyer à large surface (flexi)       | largeur 230 - longueur 390    |

La montée en ébullition peut varier selon les types de casseroles, la taille de la casserole et la taille de la zone de cuisson. Pour une montée en ébullition plus homogène, une zone de cuisson plus grande d'une étape peut être utilisée. L'utilisation

d'une zone de cuisson plus grande ne provoque pas de gaspillage d'énergie sur les plaques à induction, car la chaleur n'est créée que dans la zone de cuisson appropriée.

## 6.2 Panneau de commande



### Touches :

- Touche Marche / Arrêt
- Touche de minuterie
- Touche d'augmentation de la valeur
- Touche de diminution de la valeur

### Symboles :

- Le symbole de verrouillage des commandes

### Touches de sélection du foyer :


- Touche de sélection du foyer arrière gauche

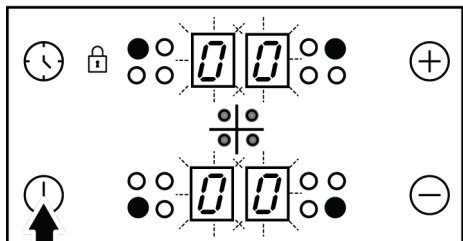
- Touche de sélection du foyer avant gauche
- Touche de sélection du foyer avant droit
- Touche de sélection du foyer arrière droit


## Informations générales sur le panneau de commande

- Les schémas et représentations ont uniquement un but informatif. Les écrans et fonctions réels peuvent différer selon le modèle de votre table de cuisson.
- Cet appareil est contrôlé par un bandeau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur votre bandeau de commande tactile sera confirmée par un signal sonore.
- Le bandeau de commande doit toujours être propre et sec. Des surfaces humides et souillées peuvent entraîner des problèmes de fonctionnement.


## Allumage de la table de cuisson


- Appuyez sur la touche  sur le bandeau de commande.
  - ⇒ Le symbole "0" s'affiche sur l'écran du foyer.



-  Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.


## Arrêt de la table de cuisson

- Appuyez sur la touche  sur le bandeau de commande.
  - ⇒ La table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.

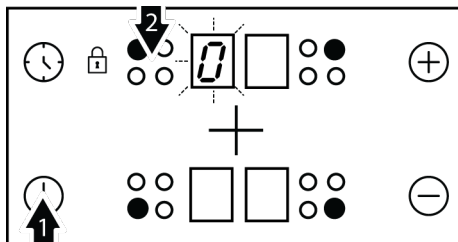
-  Le symbole "H" ou "h" qui apparaît sur l'écran de la zone de cuisson indique que la zone de cuisson est encore chaude. Ne touchez pas les foyers.


## Voyant de chaleur résiduelle

Le symbole "H" qui apparaît sur l'écran de la zone de cuisson indique que la plaque est encore chaude et peut être utilisée pour garder au chaud un peu de nourriture. Ce symbole passera ensuite à "h" pour indiquer une chaleur moindre.


-  Lors d'une coupure de courant, le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas et l'utilisateur ignore que les foyers sont brûlants.

## Allumage des foyers






- Appuyez sur la touche  pour allumer la table de cuisson.
- Appuyez sur la touche de sélection du foyer que vous souhaitez allumer.


- ⇒ Le symbole "0" apparaît sur l'écran de la zone de cuisson et l'affichage s'allume de manière plus lumineuse.

-  Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

## Réglage du niveau de température

Appuyez sur les touches  ou  pour régler le niveau de température à une valeur comprise entre "1" et "9" ou "9" et "1".

-  Du niveau 1 au niveau 7, l'eau ou l'huile contenue dans la casserole peut bouillir ou cesser de bouillir. Cette situation peut amener l'utilisateur à penser que l'appareil s'allume et s'éteint de manière intermittente. Observé surtout lorsque la quantité d'eau ou d'huile n'est pas importante, ce cas ne révèle aucun défaut ; il s'agit simplement de la façon dont le produit fonctionne.

-  La partie extérieure de la table de cuisson à induction de 280mm (si votre produit est équipé d'une table de cuisson à induction de 280mm) est uniquement activée lorsqu'une casserole est suffisamment grande pour couvrir la zone où elle est placée sur la table de cuisson et la température est réglée à un niveau plus élevé que 8.

### Arrêt des foyers:




Un foyer peut être arrêté de 3 manières différentes:

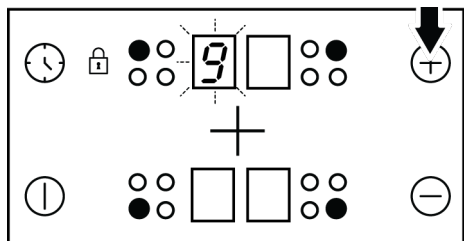
1. **En ramenant le niveau de température à "0"**: Vous pouvez arrêter le foyer en ramenant le niveau de température à "0".
2. **En appuyant sur le symbole de la zone de cuisson concernée pendant un certain temps** : Allumez la zone de cuisson en appuyant sur le symbole en question **pendant un certain temps pour faire baisser la température à "0"**.
3. **En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité**: Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie arrête le foyer approprié. "0" ou "00" s'affichent sur l'écran concerné.


**Fonction Booster (intensité élevée) Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.**

Pour une chaleur rapide, vous pouvez utiliser la fonction "P". Toutefois, cette fonction n'est pas recommandée pour cuire sur une longue période de temps. La fonction Booster peut ne pas être disponible dans toutes les zones de cuisson.



**Pour activer la fonction Booster (Intensité élevée):**

1. Appuyez sur la touche  pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Appuyez sur la touche  ou  pour atteindre le niveau "9".



4. Quand la zone de cuisson est au niveau "9", appuyez sur la touche  une fois pour régler la température du foyer sur "P".




**Pour désactiver la fonction Booster (Intensité élevée):**

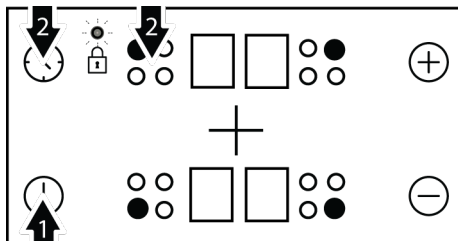
- appuyez sur la touche  et réglez le niveau de température sur "9". La zone de cuisson quitte la fonction Booster et continue de fonctionner au niveau "9".
- Vous pouvez diminuer la température en appuyant sur la touche  ou éteindre complètement la zone de cuisson en diminuant la température au niveau "0".


### Verrouillage des touches


Vous pouvez activer le verrouillage des touches afin d'éviter de changer de fonction accidentellement lorsque la table de cuisson fonctionne.

#### Activation du verrouillage des touches



1. Appuyez sur la touche  pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez simultanément sur les touches  et  pour activer le verrouillage des touches.




⇒ Le verrouillage sera activé et le point sur le symbole  s'allumera.

 Si vous arrêtez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches est activé lorsque vous rallumez la table de cuisson. Le verrouillage des touches doit être désactivé afin de pouvoir utiliser la table de cuisson.

## Désactivation du verrouillage des touches

1. Lorsque le verrouillage des touches est actif, appuyez sur les touches  et  simultanément.

⇒ Le verrouillage des touches sera désactivé et le point sur le symbole  disparaîtra.





## Sécurité enfants Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

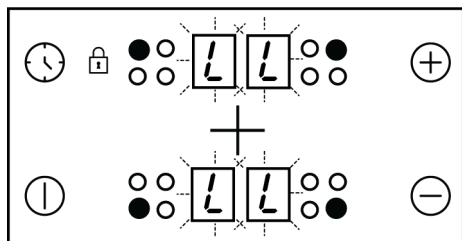
Vous pouvez protéger vos enfants en empêchant l'allumage des foyers et l'utilisation accidentelle de la table de cuisson. La fonction « Verrouillage enfants » peut uniquement être activée/désactivée en mode Veille.



La sécurité enfants est désactivée en cas de panne de courant..


## Activer le verrouillage enfants




1. Appuyez sur la touche  pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez simultanément sur les touches  et . Après le signal « bip », appuyez sur  pour activer le verrouillage enfants.



⇒ Le verrouillage enfants sera activé et le symbole "L" apparaîtra sur l'écran de tous les foyers.

## Désactiver le verrouillage enfants

1. Une fois la fonction de verrouillage des touches active, appuyez sur la touche  pour mettre la table de cuisson en marche.


2. Appuyez simultanément sur les touches  et . Après le signal « bip », appuyez sur  pour activer le verrouillage enfants.

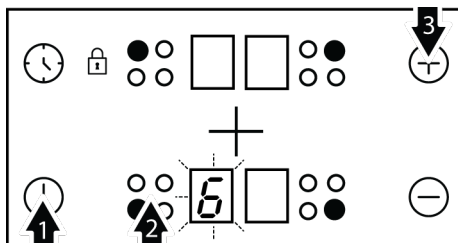
⇒ Le verrouillage enfants sera désactivé et le symbole "L" apparaîtra sur l'écran de tous les foyers.




## Fonction minuterie

Cette fonction vous facilite la cuisson. Il ne sera pas nécessaire de rester sur la table de cuisson pendant toute la durée de cuisson. La zone de cuisson s'éteindra automatiquement à la fin du temps que vous avez sélectionné.

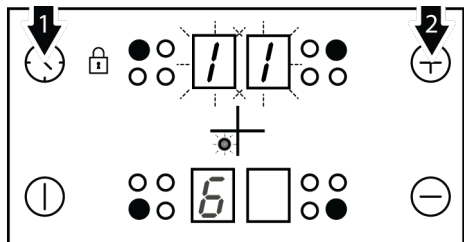
## Activation de la minuterie

1. Appuyez sur la touche  pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.



3. Appuyez sur les touches  ou  pour régler le niveau de température souhaité.
4. Appuyez sur la touche  pour activer la minuterie.

⇒ Le symbole "00" s'allumera sur l'écran de la minuterie et le chiffre décimal s'affichera sur l'écran du foyer sélectionné.



**i** L'écran des foyers arrière gauche et arrière droit servent d'écran de minuterie quand la minuterie est active.

5. Appuyez sur les touches ⊕ ou ⊖ pour régler le temps souhaité.

**i** La minuterie peut uniquement être réglée pour les foyers déjà allumés.

**i** Répétez les opérations ci-dessus pour les autres foyers nécessitant une minuterie.

**i** La minuterie ne peut pas être réglée avant d'avoir sélectionné le foyer et la valeur de la température de ce dernier.

**i** Quand le foyer pour lequel la minuterie a été réglée est sélectionné, vous pouvez voir le temps restant en appuyant à nouveau sur la touche ⌚.

### Désactivation de la minuterie

Une fois la durée définie écoulée, la table de cuisson s'arrête automatiquement et émet un signal sonore. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

### Arrêt anticipé des minuteries

- ✓ Si vous arrêtez la minuterie avant son terme, la table de cuisson continue de fonctionner à la température définie jusqu'à ce que vous l'arrêtez.

1. Sélectionnez le foyer à arrêter.
2. Appuyez sur la touche ⌚ pour activer la minuterie.

3. Jusqu'à ce que "00" apparaisse sur l'écran de minuterie, appuyez sur ⊖ pour régler la valeur sur "00".

- ⇒ Le point lumineux sur l'écran du foyer concerné s'éteint **complètement** après avoir clignoté pendant un certain temps et la minuterie est annulée.

**Fonction de gestion de l'alimentation Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.**

Votre produit dispose d'une fonction de gestion de l'alimentation. À l'aide de cette fonction, vous pouvez modifier la puissance totale consommée par la table de cuisson.

**i** La gestion de l'alimentation ne peut être effectuée que lorsque le produit est installé et mis sous tension pour la première fois. Vous pouvez terminer le réglage en suivant les étapes ci-dessous dans les 30 secondes suivant la première mise sous tension du produit.

### Fonction de gestion de l'alimentation - Niveaux de puissance totale réglables

Indicateur d'affichage de gestion de l'alimentation      Pouvoir total

|    |        |
|----|--------|
| 25 | 2.5 kW |
| 30 | 3 kW   |
| 36 | 3.6 kW |
| 44 | 4.4 kW |
| 54 | 5.4 kW |
| 57 | 5.7 kW |
| 67 | 6.7 kW |
| 72 | 7.2 kW |

**i** Si la puissance totale de votre produit est inférieure à la puissance souhaitée, votre produit fonctionnera au niveau de puissance totale indiqué dans le tableau technique.

### Pour modifier la puissance totale ;

1. Lorsque le produit est mis sous tension pour la première fois, appuyez sur les touches ⊕/⊖/⊕/⊖/⊕ dans les 30 secondes.

2. Le niveau de gestion de l'énergie défini est affiché sur l'écran de la minuterie.
3. Toucher le ⊕ Touche pour basculer entre les niveaux et définir la valeur de puissance totale que vous souhaitez définir.
4. Confirmez le réglage en touchant le ⓘ clé et éteignez la table de cuisson. La valeur de puissance totale que vous avez définie sera activée

**i** Les niveaux de température que vous pouvez attribuer aux plaques de cuisson peuvent varier en fonction du niveau de puissance total réglé. Le niveau de température fourni à la table de cuisson sera réduit automatiquement en fonction du réglage de puissance à effectuer par la table de cuisson. Ce n'est pas une erreur.

**i** Si une touche autre que la séquence spécifiée est enfoncée lors du changement du niveau de puissance, le réglage ne peut pas être effectué. Vous devez répéter les étapes depuis le début pour effectuer le réglage.

### Utilisation sûre et efficace des foyers à induction

**Principes de fonctionnement:** La particularité du fonctionnement de la table de cuisson à induction est qu'elle chauffe directe-

ment le récipient de cuisson. Par conséquent, les avantages sont multiples par rapport aux autres types de table de cuisson. Elle est plus efficace et la surface de la table de cuisson ne chauffe pas.

**i** Selon le modèle, votre table de cuisson peut être équipée de foyers à induction d'un diamètre de 145, 180 et 210-280 mm. Avec l'induction, chaque foyer détecte le récipient posé dessus. L'énergie se concentre sur les points de contact du récipient avec le foyer, ce qui permet de réduire la consommation énergétique.

### Limites de durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de durée de fonctionnement. Lorsque un ou plusieurs foyers restent allumés, le foyer de cuisson est automatiquement désactivé après un certain temps (voir tableau 1). Si une minuterie est assignée à un foyer, l'écran de la minuterie s'éteint également plus tard. La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. Ce niveau de température requiert la durée de fonctionnement maximale. Le foyer peut être redémarré par l'utilisateur après avoir été arrêté automatiquement comme susmentionné.

| Niveau de la température | Limite de durée de fonctionnement - heure |
|--------------------------|---|
| 0                        | 0   |
| 1                        | 6   |
| 2                        | 6   |
| 3                        | 5   |
| 4                        | 5   |
| 5                        | 4   |
| 6                        | 1,5                                       |
| 7                        | 1,5                                       |
| 8                        | 1,5                                       |

|  |   |
|--|---|
| Niveau de la température                                     | Limite de durée de fonctionnement - heure |
| 9  | 20-30 minute                              |
| P (Booster)  | 5-10 minute *                             |
| (*) La table de cuisson baissera au niveau 9 après 5 minutes |   |

### Tableau 1: Tableau-1 : Limites de durée de fonctionnement

#### Protection contre la surchauffe

La table de cuisson est équipée de capteurs qui assurent la protection contre la surchauffe. En cas de surchauffe, vous pouvez remarquer ce qui suit:

- Le foyer actif peut être éteint.
- Le niveau sélectionné peut baisser. Cependant, cet état ne se voit pas sur l'indicateur.

#### Système de sécurité anti-débordement

Votre table de cuisson est équipée d'un système de sécurité anti-débordement. En cas de débordement pouvant se répandre sur le bandeau de commande, le système arrête la table de cuisson et coupe l'alimentation immédiatement. Le message "F" s'affiche alors à l'écran.

## 7 Utilisation du four

### 7.1 Informations générales sur l'utilisation du four

**Ventilateur de refroidissement( Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil. )**

Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud sort par la porte du four. Évitez de couvrir ces ouvertures de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (pendant environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement

### Réglage précis de la puissance

Le fonctionnement de la table de cuisson à induction entraîne une réponse immédiate aux commandes. Elle peut changer très rapidement de réglages de puissance. Ainsi, vous pouvez empêcher un plat (avec de l'eau, du lait, etc), de déborder même s'il était sur le point de déborder.



Si la surface du bandeau de commande tactile est soumise à une source de vapeur intense, le système de commande peut se désactiver et renvoyer un signal d'erreur.



La surface du bandeau de commande tactile doit toujours être propre. Dans le cas contraire, le fonctionnement pourrait s'en trouver altéré.

s'éteint au même moment que toutes les fonctions. L'utilisateur ne peut pas déterminer la durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.

#### Éclairage du four

L'éclairage du four est en marche lorsque le four commence la cuisson. Dans certains modèles, l'éclairage est en marche pendant la cuisson, tandis que dans d'autres, il s'éteint après un certain temps.

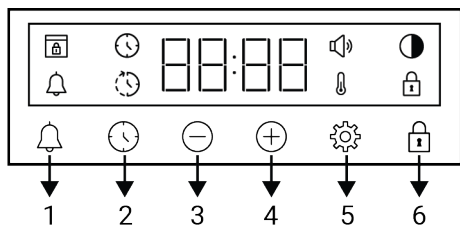
### 7.2 Fonctionnement de l'unité de commande du four

#### Informations générales sur l'unité de commande du four

- La durée maximale qui peut être définie pour le processus de cuisson est de 5 heures 59 minutes. En cas de panne d'alimentation, le programme est annulé. Vous devrez le reprogrammer.

- Lors des réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran. Patientez quelques instants pendant l'enregistrement des paramètres.
- Lorsqu'un réglage de cuisson a été effectué, l'heure de la journée ne peut pas être réglée.
- Si la durée de cuisson est réglée lorsque la cuisson commence. Le temps restant s'affiche à l'écran.
- Dans les cas où le temps de cuisson ou le temps de fin de cuisson est défini, vous pouvez annuler automatiquement en appuyant longuement sur la touche 🕒

## Minuterie



- 1 Touche d'alarme
- 2 Touche de réglage du minuteur
- 3 Touche de diminution de la valeur
- 4 Touche d'augmentation de la valeur
- 5 Touche des réglages
- 6 Touche de verrouillage des touches

### Symboles d'affichage

- 🕒 : Symbole de l'heure de cuisson
- 🕒 : Symbole de l'heure de fin de cuisson \*
- 🔔 : Symbole d'alarme
- 🌙 : Symbole de luminosité
- 🔒 : Le symbole de verrouillage des commandes
- 🌡️ : Symbole de température
- 🔊 : Symbole du niveau de volume
- 🔒 : Symbole de verrouillage de la porte \*

\*Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

## Mise en marche du four

Lorsque vous sélectionnez une fonction de cuisson à l'aide du bouton de sélection de fonctions et que vous réglez une température donnée à l'aide du bouton de température, le four se met en marche.

### Arrêt du four

Vous pouvez arrêter le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).

### Cuisson manuelle pour la sélection de la température et de la fonction de cuisson du four



Vous pouvez cuisiner à l'aide d'une commande manuelle (sous votre propre contrôle) sans régler le temps de cuisson en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments.

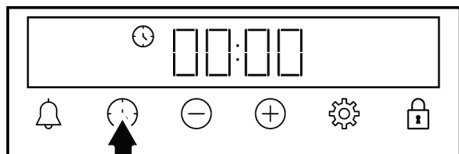





1. Sélectionnez la fonction de fonctionnement lorsque vous souhaitez cuisiner à l'aide du bouton de sélection des fonctions.
2. Réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de température.
  - ⇒ Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées, et le symbole 🌡️ apparaît à l'écran. Lorsque la température interne du four atteint la température définie, le symbole 🌡️ disparaît. Le four ne s'arrête pas automatiquement puisque la cuisson manuelle ne comprend pas le réglage du temps de cuisson. Vous devez contrôler la cuisson et l'éteindre vous-même. Lorsque votre cuisson est terminée, arrêtez le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).


## Cuisson effectuée par le réglage du temps de cuisson :

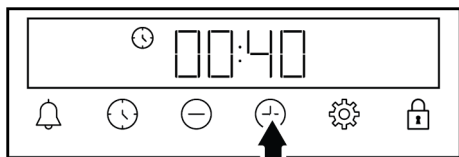
Vous pouvez programmer le four pour qu'il s'arrête automatiquement à la fin du temps en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments et en réglant le temps de cuisson sur la minuterie.


1. Sélectionnez une fonction de cuisson pour la cuisson.
2. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran pour indiquer le temps de cuisson.





-  Une fois la fonction et la température réglées, vous pouvez régler le temps de cuisson pour 30 minutes en appuyant directement sur la touche  pour un réglage rapide du temps de cuisson et modifier le temps à l'aide des touches .


3. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches .




-  Le temps de cuisson augmente d'une minute dans les 15 premières minutes, après 15 minutes il augmente de 5 minutes.
4. Mettez vos aliments au four et réglez la température à l'aide du bouton de température.

⇒ Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le compte à rebours du temps de cuisson défini commence et le symbole  s'affiche à l'écran.

Lorsque la température interne du four atteint la température définie, le symbole  disparaît.


5. Une fois le temps de cuisson défini terminé, « End » apparaît, le symbole  clignote et la minuterie émet un bip.
6. L'avertissement retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement. L'avertissement s'arrête et l'heure du jour s'affiche à l'écran.

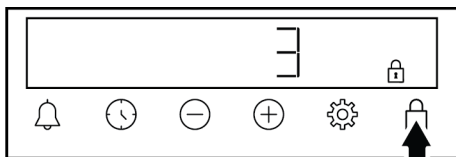
 Si vous appuyez sur une touche à la fin de l'avertissement sonore, le four se remet en marche. Pour éviter que le four ne fonctionne à nouveau à la fin de l'avertissement, mettez le bouton de température et le bouton de fonction en position « 0 » (arrêt).



## 7.3 Réglages


### Activation du verrouillage de touches

En utilisant la fonction de verrouillage de touche, vous pouvez protéger la minuterie contre les interférences.

1. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.





⇒ Le symbole  s'affiche à l'écran et le compte à rebours 3-2-1 commence. La touche se verrouille à la fin du compte à rebours. Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche après que le verrouillage de touches soit activé, la minuterie émet un signal sonore et le symbole  clignote.

 Si vous relâchez la touche avant la fin du compte à rebours, le verrouillage de la touche ne s'active pas.

**i** Les touches de la minuterie ne peuvent pas être utilisées lorsque le verrouillage de touches est activé. Le verrouillage de touches ne se désactive pas en cas de panne de courant.

### Désactivation du verrouillage de touches



1. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le symbole  disparaisse à l'écran.

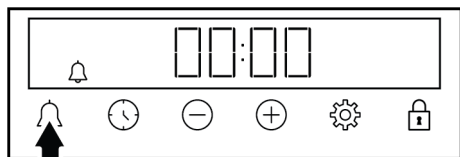
⇒ Le symbole  disparaît de l'écran et le verrouillage des touches est désactivé.



### Réglage de l'alarme

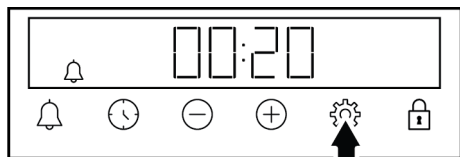
Vous pouvez également utiliser la minuterie de l'appareil pour tout avertissement ou rappel autre que la cuisson. L'horloge de l'alarme n'a aucun impact sur le fonctionnement du four. Elle est utilisée à des fins d'avertissement. Par exemple, vous pouvez utiliser l'alarme lorsque vous voulez retourner les aliments au four à une certaine heure. Dès que l'heure que vous avez réglée est écoulée, la minuterie émet un avertissement sonore.


**i** La durée maximale de l'alarme peut être de 23 heures 59 minutes.

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  de la touche s'affiche à l'écran.




2. Réglez l'heure de l'alarme à l'aide des touches /.



⇒ Après avoir réglé l'heure de l'alarme, le symbole  reste allumé et le compte à rebours de l'heure de l'alarme commence à l'écran. Si l'heure de l'alarme et le temps de

cuisson sont réglés en même temps, le temps le plus court s'affiche à l'écran.




3. Une fois que l'heure de l'alarme est écoulée, le symbole  commence à cliqueter et un avertissement sonore retentit.


### Désactivation de l'alarme

1. Une fois le temps de l'alarme écoulé, l'avertissement sonore retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.

⇒ L'avertissement s'arrête et l'heure du jour s'affiche à l'écran.

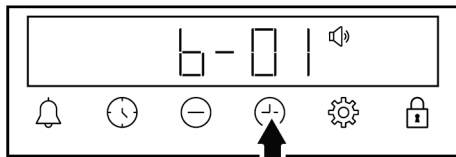
### Si vous souhaitez désactiver l'alarme ;



1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran pour réinitialiser l'heure de l'alarme. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole « 00 h 00 » s'affiche à l'écran.

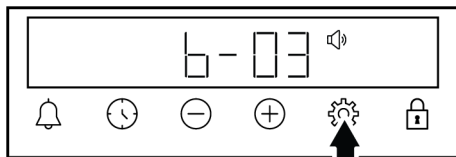
2. Vous pouvez également désactiver l'alarme en appuyant longuement sur la touche .


### Réglage du volume

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.




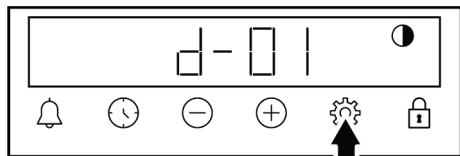
2. Réglez le niveau souhaité à l'aide des touches /. **(b-01-b-02-b-03)**





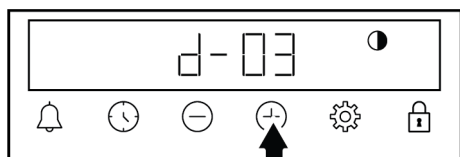
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer ou patientez sans appuyer aucune touche. Le volume réglé devient actif après un certain temps.


## Réglage de la luminosité de l'écran

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.




2. Réglez le degré de luminosité souhaité à l'aide des touches /. (d-01-d-02-d-03)





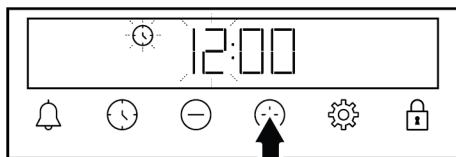
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer ou patientez sans appuyer aucune touche. Le réglage de luminosité devient actif après un certain temps.



## Modification de l'heure du jour

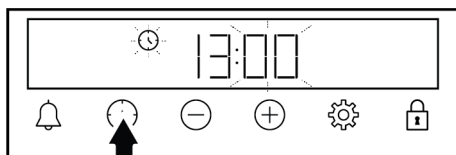
Sur votre four pour modifier l'heure du jour que vous avez précédemment définie :



1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.

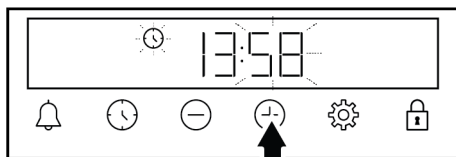
2. Réglez l'heure du jour à l'aide des touches /.






3. Appuyez sur la touche  ou  pour activer le champ Minute.



4. Appuyez sur les touches / pour régler les minutes.



5. Confirmez en appuyant sur la touche  ou .

⇒ L'heure du jour est réglée et le symbole  disparaît de l'écran.

## 8 Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

Cette section décrit certains des aliments testés en tant que producteurs et les paramètres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

### 8.1 Informations générales sur la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.

- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.
- Selon les aliments, de la condensation ou de la vapeur d'eau peut apparaître sur la vitre intérieure du four sous forme de suintement ou de gouttes. Ce phénomène courant peut se produire pendant la cuisson. Il est conseillé d'utiliser un chiffon humide pour essuyer la vitre intérieure lorsque le produit a refroidi après la cuisson.

- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.
- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.
- L'utilisation des accessoires fournis vous garantit des performances de cuisson optimales. Respectez toujours les informations fournies par le fabricant des ustensiles de cuisine externes que vous utiliserez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.
- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.
- Si vous cuisinez à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.
- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et les surfaces inférieures des pâtisseries ne brunissent pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé, un petit brunissement peut être observé sur la surface inférieure de l'aliment. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre période de cuisson d'environ 10 minutes.
- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.
- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.
- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

### 8.1.1 Pâtisseries et aliments cuits au four

#### Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous utilisez un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et diminuez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est humide, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 10°C.
- Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur une étagère inférieure, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- Si l'intérieur du gâteau est bien cuit, mais que l'extérieur est collant, utilisez moins de liquide, diminuez la température et augmentez le temps de cuisson.

## Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson. Humidifiez les feuilles de pâte à l'aide d'une sauce composée d'un mélange de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie cuit lentement, veillez à ce que l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée ne déborde pas du plateau.
- Si la surface de la pâte est dorée et que le fond n'est pas cuit, assurez-vous que la quantité de sauce utilisée au fond de la

pâte n'est pas trop importante. Pour que la pâtisserie soit dorée de façon uniforme, essayez d'étaler uniformément la sauce entre les feuilles de pâte et la pâte.

- Faites cuire votre pâte à la position et à la température spécifiées dans la table de cuisson. Si le fond n'est toujours pas assez doré, placez-le sur une étagère inférieure pour la prochaine cuisson.

## Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

| Aliment               | Accessoire à utiliser  | Fonction d'utilisation                          | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|-----------------------|--|---|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Gâteau sur le plateau | Plateau standard *   | Convection naturelle                            | 3                     | 180              | 30 ... 45                           |
| Gâteau dans le moule  | Moule à gâteau sur la grille métallique **                                 | Convection naturelle                            | 2                     | 180              | 30 ... 50                           |
| Petits gâteaux        | Plateau standard *   | Convection naturelle                            | 3                     | 160              | 25 ... 35                           |
| Petits gâteaux        | Plateau standard *   | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 2                     | 150              | 20 ... 30                           |
| Génoise               | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique ** | Convection naturelle                            | 2                     | 160              | 25 ... 40                           |
| Génoise               | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique ** | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 2                     | 160              | 20 ... 30                           |
| Biscuit               | Plateau de pâtisseries *   | Convection naturelle                            | 3                     | 170              | 25 ... 40                           |
| Pâtisserie            | Plateau standard *   | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 2                     | 180              | 40 ... 50                           |
| Brioche               | Plateau standard *   | Convection naturelle                            | 2                     | 200              | 20 ... 35                           |
| Pain entier           | Plateau standard *   | Convection naturelle                            | 3                     | 200              | 30 ... 45                           |

| Aliment          | Accessoire à utiliser  | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|------------------|--|------------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Lasagne          | Récipient rectangulaire en verre / métal sur grille métallique **    | Convection naturelle   | 2 ou 3                | 200              | 30 ... 45                           |
| Tarte aux pommes | Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique ** | Convection naturelle   | 2                     | 180              | 60 ... 75                           |
| Pizza            | Plateau standard *   | Convection naturelle   | 2                     | 220              | 10 ... 25                           |

Il est recommandé de préchauffer le four pour tous les aliments.

\*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

\*\*Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

## 8.1.2 Viande, poisson et volaille

### Les points clés des grillades

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre avant la cuisson de tout le poulet, de la dinde et des gros morceaux de viande permettra d'améliorer la qualité de la cuisson.
- Il faut 15 à 30 minutes de plus pour faire cuire une viande désossée que de faire frire un filet.
- Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de cuisson pour chaque centimètre d'épaisseur de la viande.

- Une fois la durée de cuisson terminée, gardez la viande au four pendant environ 10 minutes. Le jus de la viande est mieux réparti sur la viande frite et ne ressort pas lorsque vous découpez la viande.
- Le poisson doit être placé sur une étagère de niveau moyen ou bas dans une assiette résistante à la chaleur.
- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

### Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

| Aliment                      | Accessoire à utiliser  | Fonction d'utilisation                          | Position de l'étagère | Température (°C)                 | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|------------------------------|--|---|-----------------------|----------------------------------|-------------------------------------|
| Steak (entier) / Rôti (1 kg) | Plateau standard *   | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 3                     | 15 mn 250/max, après 180 ... 190 | 60 ... 80                           |
| Jarret d'agneau (1,5-2 kg)   | Plateau standard *   | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 3                     | 15 mn 250/max, après 170         | 110 ... 120                         |
| Poulet frit (1,8-2 kg)       | Grille métallique *<br>Placez un plateau sur une étagère inférieure. | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 2                     | 15 mn 250/max, après 190         | 60 ... 80                           |
| Dinde (5,5 kg)               | Plateau standard *   | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 1                     | 25 mn 250/max, après 180 ... 190 | 150 ... 210                         |
| Poisson                      | Grille métallique *<br>Placez un plateau sur une étagère inférieure. | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 3                     | 200                              | 20 ... 30                           |

Il est recommandé de préchauffer le four pour tous les aliments.

\*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

\*\*Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

### 8.1.3 Grille

La viande rouge, le poisson et la volaille brunissent rapidement lorsqu'ils sont grillés, ils gardent une belle croûte et ne se dessèchent pas. Les filets de viande, les brochettes, les saucisses ainsi que les légumes juteux (tomates, oignons, etc.) sont particulièrement adaptés aux grillades.

#### Avertissements généraux

- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.
- **Fermez la porte du four pendant la grillade. Ne faites jamais de grillade avec la porte du four ouverte. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !**

#### Les points clés de la cuisson au grill

- Préparez autant que possible des aliments dont l'épaisseur et le poids sont similaires à la grille.
- Placez les morceaux à griller sur la grille métallique ou sur le plateau métallique en les répartissant sans dépasser les dimensions de l'appareil de chauffage.
- Les durées de cuisson indiquées sur le tableau peuvent varier en fonction de l'épaisseur des morceaux à griller.
- Faites glisser la grille métallique ou le plateau métallique jusqu'au niveau souhaité dans le four. Si vous cuisinez sur la grille métallique, faites glisser la plaque de four vers l'étagère inférieure pour récupérer l'huile. La plaque de four que vous ferez glisser doit être dimensionnée de manière à couvrir toute la surface de la grille. Ce plateau peut ne pas être inclus dans l'appareil. Mettez un peu d'eau dans la plaque de four pour faciliter le nettoyage.

#### Table grill

| Aliment                                  | Accessoire à utiliser | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|--|-----------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Poisson                                  | Grille métallique     | 4 - 5                 | 250              | 20 ... 25                           |
| Morceaux de volaille                     | Grille métallique     | 4 - 5                 | 250              | 25 ... 35                           |
| Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité | Grille métallique     | 4                     | 250              | 20 ... 30                           |
| Côtelette d'agneau                       | Grille métallique     | 4 - 5                 | 250              | 20 ... 25                           |
| Steak - (cubes de viande)                | Grille métallique     | 4 - 5                 | 250              | 25 ... 30                           |
| Côtelette de veau                        | Grille métallique     | 4 - 5                 | 250              | 25 ... 30                           |
| Gratin de légumes                        | Grille métallique     | 4 - 5                 | 220              | 20 ... 30                           |
| Pain grillé                              | Grille métallique     | 4                     | 250              | 1 ... 4                             |

Il est recommandé de préchauffer le four pour tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

## Gril inférieur assisté par ventilateur

| Aliment                                   | Accessoire à utiliser   | Fonction d'utilisation                 | Position de l'étagère | Température (°C)             | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|---|---|--|-----------------------|------------------------------|-------------------------------------|
| Poisson                                   | Grille métallique   | Gril inférieur assisté par ventilateur | 4                     | 200                          | 30 ... 35                           |
| Morceaux de volaille                      | Grille métallique   | Gril inférieur assisté par ventilateur | 4                     | 250                          | 25 ... 35                           |
| Boulettes de viande (veau) - 12 Quantités | Grille métallique   | Gril inférieur assisté par ventilateur | 4                     | 250                          | 30 ... 40                           |
| Steak (entier) / Rôti (1 kg)              | Grille métallique - Placez un plateau sur une étagère inférieure. | Gril inférieur assisté par ventilateur | 3                     | 15 mn 250, après 180 ... 190 | 90 ... 110                          |

Ne préchauffez pas les plats recommandés dans ce tableau

### 8.1.4 Aliments test

- Les aliments de cette table de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de faciliter les tests de l'appareil pour les instituts de contrôle.

- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

#### Tableau de cuisson pour repas expérimentaux

| Aliment               | Accessoire à utiliser  | Fonction d'utilisation                          | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|-----------------------|--|---|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Sablé (biscuit sucré) | Plateau standard *   | Convection naturelle                            | 3                     | 140              | 25 ... 35                           |
| Petits gâteaux        | Plateau standard *   | Convection naturelle                            | 3                     | 160              | 25 ... 35                           |
| Petits gâteaux        | Plateau standard *   | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 2                     | 150              | 20 ... 30                           |
| Génoise               | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique ** | Convection naturelle                            | 2                     | 160              | 25 ... 40                           |
| Génoise               | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique ** | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 2                     | 160              | 20 ... 30                           |
| Tarte aux pommes      | Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **       | Convection naturelle                            | 2                     | 180              | 60 ... 75                           |

Il est recommandé de préchauffer le four pour tous les aliments.

\*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

\*\*Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

## Grille

| Aliment                                  | Accessoire à utiliser | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|--|-----------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité | Grille métallique     | 4                     | 250              | 20 ... 30                           |
| Pain grillé                              | Grille métallique     | 4                     | 250              | 1 ... 4                             |

Il est recommandé de préchauffer le four pour tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

### Yaourt

#### Préparation du yaourt ;

1. Retirez les accessoires et les grilles latérales (le cas échéant) de la zone de cuisson.
2. Placez le récipient à yaourt au fond de la zone de cuisson.
3. Après la préparation du yaourt, laissez-le reposer au réfrigérateur pendant au moins 12 heures.

| Aliment | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère      | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|---------|------------------------|----------------------------|------------------|-------------------------------------|
| Yaourt  | Grille complète        | Fond de la zone de cuisson | 75               | 240 ... 360                         |

## 9 Entretien et nettoyage

### 9.1 Consignes de nettoyage générales

#### Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

#### Pour les plaques de cuisson :

- Les salissures acides telles que le lait, la pâte de tomate et l'huile peuvent causer des taches permanentes sur les plaques de cuisson et les composants des zones

chaudes. Nettoyez les liquides déversés immédiatement après l'arrêt et le refroidissement de la table de cuisson.

### **Inox - surfaces inoxydables**

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Éliminez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent entraîner l'apparition de rouille.
- Les nettoyants pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyants abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

### **Surfaces émaillées**

- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des surfaces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.
- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Si votre produit est équipé d'une fonction de nettoyage vapeur facile, vous pouvez nettoyer facilement les saletés légères et non permanentes. (Voir « Nettoyage vapeur facile ».)
- Pour les taches tenaces, vous pouvez utiliser un nettoyant pour four et grill recommandé sur le site web de votre marque. N'utilisez pas de nettoyant pour four externe. Si la surface est très sale, humidifiez-la légèrement et nettoyez délicatement

avec une brosse à poils doux ou un fil à récurer. Évitez d'exercer une pression excessive.

### **Surfaces catalytiques**

- Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle.
- Les parois catalytiques ont une surface légèrement mate et poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four.
- Les surfaces catalytiques absorbent de l'huile grâce à sa structure poreuse et commencent à briller lorsque la surface est saturée d'huile, dans ce cas il est recommandé de remplacer les pièces.

### **Surfaces en verre**

- Lorsque vous nettoyez des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibres spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.

- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

### **Pièces en plastique et surfaces peintes**

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder

## **9.2 Accessoires de nettoyage**

N'introduisez pas les accessoires de l'appareil dans un lave-vaisselle sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

## **9.3 Nettoyage de la table de cuisson**

### **Surface en verre**

Suivez les étapes de nettoyage décrites pour les surfaces en verre dans la section « Informations générales sur le nettoyage » pour le nettoyage de la surface de cuisson en verre. Pour les cas particuliers, vous pouvez effectuer votre nettoyage en suivant les informations ci-dessous.

- Nettoyez immédiatement les aliments à base de sucre comme la crème foncée, l'amidon et le sirop, sans attendre que la surface refroidisse. Dans le cas contraire, la surface de cuisson en verre peut être endommagée de façon permanente.
- N'utilisez pas d'agents de nettoyage pour le nettoyage que vous effectuez lorsque la table de cuisson est chaude, sinon des taches permanentes peuvent apparaître.

## **9.4 Nettoyage du bandeau de commande**

- Lors du nettoyage du bandeau de commande, essuyez celui-ci à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les joints

en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.

- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour du bouton. Les indicateurs situés autour du bouton peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

## **9.5 Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)**

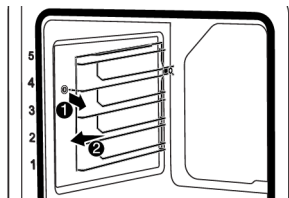
Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surface de votre four.

### **Nettoyage des parois latérales du four**

Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations. Si votre produit est un modèle à étagères grillagées, retirez les étagères grillagées avant de nettoyer les parois latérales. Terminez ensuite le nettoyage tel que décrit dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de la paroi latérale.

### **Pour retirer les étagères métalliques latérales :**

1. Retirez la partie avant de l'étagère métallique en la tirant sur la paroi latérale dans la direction opposée.
2. Tirez l'étagère grillagée vers vous pour l'enlever complètement.



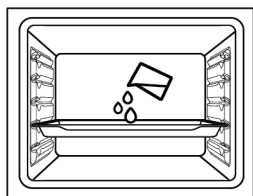
3. Pour insérer à nouveau les étagères, les procédures appliquées lors de leur retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

## 9.6 Nettoyage facile à la vapeur

Cela permet de nettoyer facilement la saleté (qui ne reste pas longtemps) qui est ramollie par la vapeur à l'intérieur du four et par les gouttelettes d'eau condensées dans les surfaces internes du four.

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
2. Ajoutez 500 ml d'eau dans le plateau et placez-le sur la 2ème étagère du four.

**i** N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement des eaux prêtes à l'emploi. N'utilisez pas de solutions inflammables, alcoolisées ou de particules solides à la place de l'eau.



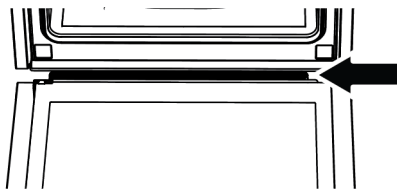
3. Réglez le four sur le mode de fonctionnement "nettoyage vapeur facile" et faites-le fonctionner à 100°C pendant 15 minutes.

Ouvrez immédiatement la porte et essuyez l'intérieur du four avec une éponge ou un chiffon humide. De la vapeur sera libérée lors de l'ouverture de la porte. Cela peut présenter un risque de brûlures. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte.

Pour les saletés tenaces, nettoyez le produit à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec.

**i** Dans la fonction de nettoyage facile à la vapeur, il est prévu que l'eau ajoutée au fond du four s'évapore et se condense sur l'intérieur du four et sur la porte du four afin de ramollir la saleté légère qui s'est formée dans votre four. La condensation qui s'est formée sur la porte du four peut s'écouler lorsque la porte du four est ouverte. Dès que vous ouvrez la porte du four, essuyez la condensation.

Après la condensation à l'intérieur du four, une flaque ou de l'humidité peut se produire dans le canal de la piscine sous le four. Essuyez ce canal de piscine sous le four. Utilisez un chiffon humide après utilisation et séchez-le.



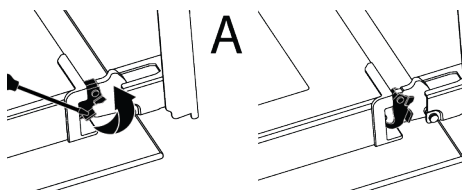
## 9.7 Nettoyage de la porte du four

Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « **Retrait de la porte du four** » et « **Retrait des vitres intérieures de la porte** ». Après avoir retiré les vitres intérieures de la porte, nettoyez-les à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Pour les résidus de calcaire qui peuvent se former sur la vitre du four, essuyez la vitre avec du vinaigre et rincez.

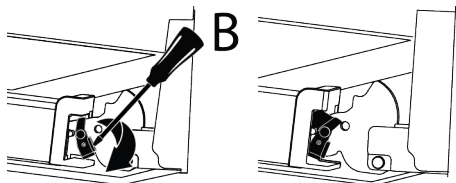
- i** N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

### Retrait de la porte du four

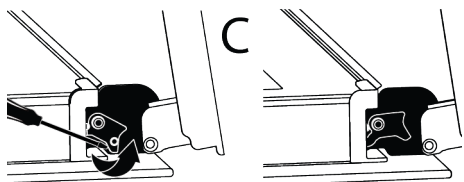
- Ouvrez la porte du four.
- Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en les poussant vers le bas comme illustré sur la figure.
- Les types de charnières varient en (A), (B), (C) selon le modèle de produit. Les figures suivantes montrent comment ouvrir chaque type de charnière.
- La charnière de type (A) est disponible dans les types de portes normales.



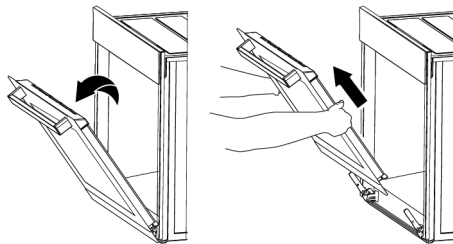
- La charnière de type (B) est disponible dans les types de portes à fermeture souple.



- La charnière de type (C) est disponible dans les types de portes à ouverture/fermeture souple.



- Mettez la porte du four en position semi-ouverte.



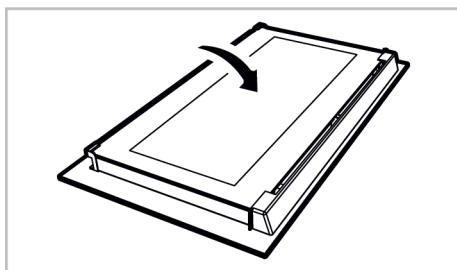
- Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

- i** Pour fixer à nouveau la porte, les procédures appliquées lors du retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement. Lors de l'installation de la porte, assurez-vous de fermer les attaches sur le support de charnière.

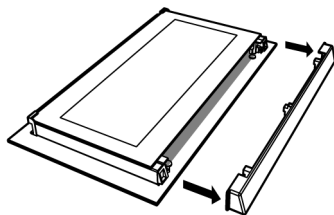
### 9.8 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

Vous pouvez retirer la vitre intérieure de la porte avant de l'appareil pour le nettoyage.

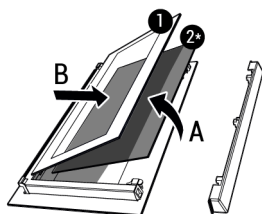
- Ouvrez la porte du four.



- Retirez le composant en plastique fixé sur la partie supérieure de la porte avant en le tirant vers vous.



3. Soulevez délicatement la vitre intérieure (1) vers « A » puis retirez-la en tirant vers « B » comme l'illustre la figure.



- 1 Vitre intérieure      2\* Vitre intérieure (Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre produit)

4. Si votre appareil est doté d'une vitre intérieure (2), répétez la même procédure pour la retirer (2).
5. La première étape du montage de la porte consiste à insérer la vitre intérieure (2). Placez le bord biseauté du verre de manière à ce qu'il rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique. (Si votre appareil comporte une vitre intérieure). La vitre intérieure (2) doit être fixée à la fente en plastique la plus proche de la vitre intérieure (1).
6. Lorsque vous remontez la vitre intérieure (1), veillez à placer le côté imprimé de la vitre sur la vitre intérieure. Il est essentiel de placer les coins inférieurs de la vitre (1) pour atteindre les fentes inférieures en plastique.
7. Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

### 9.9 Nettoyage de la lampe du four

Au cas où la porte en verre de la lampe du four de la zone de cuisson est sale, nettoyez-la à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-la à l'aide d'un chiffon sec. En cas de panne de la lampe du four, vous pouvez la remplacer en suivant les étapes suivantes.

### Remplacement de la lampe du four

#### Avertissements généraux

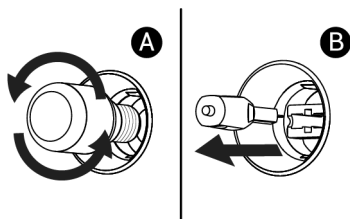
- Pour éviter tout risque d'électrocution avant le remplacement de la lampe du four, débranchez l'appareil et attendez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ce four est alimenté par une lampe à incandescence de moins de 40 W, de moins de 60 mm de hauteur, de moins de 30 mm de diamètre, ou une lampe halogène à douille G9 de moins de 60 W de puissance. Les lampes sont adaptées à un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes pour fours sont disponibles auprès des services agréés ou des techniciens agréés. Cet appareil contient une source lumineuse de classe énergétique G.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

#### Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens antihoraire.



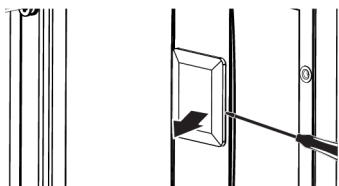
3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



4. Remettez le couvercle en verre.

**Si votre four est équipé d'une lampe carrée,**

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez les étagères grillagées conformément à la description.



## 10 Dépannage

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

**De la vapeur se dégage lorsque le four fonctionne.**

- Il est normal de voir de la vapeur qui s'échappe pendant le fonctionnement. >>> Ceci n'est pas une erreur.

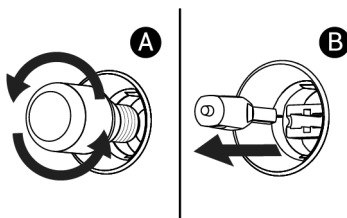
**Des gouttelettes d'eau apparaissent pendant la cuisson**

- La vapeur générée pendant la cuisson se condense lorsqu'elle entre en contact avec des surfaces froides à l'extérieur du produit et peut former des gouttelettes d'eau. >>> Ceci n'est pas une erreur.

**Des bruits métalliques se produisent pendant que l'appareil chauffe et refroidit.**

- Les parties métalliques peuvent se dilater et produire des sons lorsqu'elles sont chauffées. >>> Ceci n'est pas une erreur.

3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tournevis. Retirez d'abord la vis, s'il y a une vis sur la lampe carrée de votre produit.
4. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



5. Remettez le couvercle en verre et les étagères grillagées.

**L'appareil ne fonctionne pas.**

- Le fusible peut être défaillant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si le cadenas est allumé, désactiver la sécurité comme indiqué au chapitre : Activation du verrouillage de touches.
- Si la table de cuisson ne s'allume pas lorsque la touche marche/arrêt est enfoncée >>> Débranchez-le et attendez au moins 20 secondes avant de le brancher.
- Il a une protection contre la surchauffe. >>> Attendez que votre table de cuisson refroidisse.
- Les pots appropriés ne doivent pas être utilisés. >>> Vérifiez vos casseroles.

**Le voyant du four n'est pas allumé.**

- La lampe du four est peut-être défectueuse. >>> Remplacez la lampe du four.

- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

#### **Le four ne chauffe pas.**

- Le four peut ne pas être réglé sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifique. >>> Réglez le four sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifiques.
- Pour les modèles avec minuterie, l'heure n'est pas réglée. >>> Réglez l'heure.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

#### **Le symbole sur l'affichage de la zone de cuisson est allumé en permanence.**

- Il se peut qu'aucune casserole ne soit en fonctionnement sur la zone de cuisson. >>> Vérifiez s'il y a une casserole sur la zone de cuisson.
- Il se peut que votre casserole ne soit pas compatible avec l'induction. >>> Vérifiez si votre casserole est adaptée aux plaques à induction.
- Il se peut que la casserole ne soit pas correctement centrée sur la zone de cuisson ou que la surface inférieure de la casserole ne soit pas suffisamment large pour la zone de cuisson sélectionnée. >>> Centrez la zone de cuisson en sélectionnant une casserole suffisamment large pour la zone de cuisson.
- La casserole ou la zone de cuisson peut être très chaude. >>> Attendez qu'ils refroidissent.

#### **La zone de cuisson sélectionnée s'éteint soudainement alors qu'elle est en fonctionnement.**

- Le temps de cuisson de la zone sélectionnée est peut-être expiré. >>> Vous pouvez définir un nouveau temps de cuisson ou terminer la cuisson.

- Il y a une protection contre la surchauffe. >>> Attendez que votre table de cuisson refroidisse.
- Il se peut qu'un objet recouvre le panneau de commande tactile. >>> Retirez l'objet du panneau.

#### **Même si la zone de cuisson est allumée, la casserole ne chauffe pas.**

- Il se peut que la casserole ne soit pas compatible avec la plaque à induction. >>> Vérifiez si votre casserole est adaptée à la plaque à induction.
- Il se peut que la casserole ne soit pas correctement centrée sur la zone de cuisson ou que la surface inférieure de la casserole ne soit pas assez large pour la zone de cuisson sélectionnée. >>> Centrez la zone de cuisson en choisissant une casserole suffisamment large pour la zone de cuisson.

#### **Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner même si la table de cuisson est éteinte.**

- Il ne s'agit pas d'une erreur. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que l'équipement électronique à l'intérieur de la table de cuisson refroidisse à la température appropriée.

#### **Il y a un bruit provenant de la plaque de cuisson pendant la cuisson**

- Des bruits peuvent être émis par la table de cuisson pendant la cuisson. Ces bruits dépendent de la composition des ustensiles de cuisine. Ces bruits sont normaux, ne constituent pas un dysfonctionnement et font partie de la technologie à induction.

#### **Sons et causes possibles :**

- **Bruit du ventilateur :** La table de cuisson est équipée d'un ventilateur qui fonctionne automatiquement en fonction de la température du produit. Le ventilateur a différents niveaux de fonctionnement et fonctionne à différents niveaux en fonction de la température. Une fois la table de cuisson éteinte, si la température est élevée par rapport à la tempéra-

ture du produit, le ventilateur peut continuer à fonctionner pendant un certain temps.

- **Fonctionnement à faible bourdonnement comme un transformateur** :C'est la nature de la technologie à induction. Comme la chaleur est transférée directement au fond de l'ustensile de cuisson, ce type de bourdonnement peut se produire en fonction du matériau de l'ustensile de cuisson. Par conséquent, des sons différents peuvent être entendus selon les ustensiles de cuisson.
- **Crépitement** :Cela est dû au matériau et à la structure du fond de l'ustensile de cuisine. Si l'ustensile de cuisine est com-

posé de matériaux et de couches différents, des crépitements peuvent se produire.

- **Sifflement** :Un sifflement peut être entendu lors de la cuisson sur deux zones de cuisson situées du même côté de la table de cuisson à des niveaux de cuisson différents.

**(Pour les modèles avec minuterie) L'affichage de la minuterie clignote ou le symbole de la minuterie reste ouvert.**

- Il y a déjà eu une panne de courant. >>> Réglez la durée/Désactivez le bouton de fonction de l'appareil et mettez-le à nouveau dans la position souhaitée.

**Codes d'erreur/raisons et solutions possibles**

| Codes d'erreur | Causes de l'erreur   | Solutions possibles  |
|----------------|--|--|
| A1 – A8        | Erreur de communication sur la plaque à induction.   | Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Contactez le service agréé si le problème persiste.   |
| B1 – B5        | Un ustensile non compatible avec le chauffage par induction est utilisé.                               | L'erreur sera résolue en utilisant un ustensile compatible avec l'induction.   |
| B6             | La plaque à induction a dépassé la durée de fonctionnement maximale.                                   | Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Faites fonctionner l'appareil selon les durées indiquées dans le manuel d'utilisation.                    |
| B7             | Un ustensile non compatible avec le chauffage par induction est utilisé.                               | L'erreur sera résolue en utilisant un ustensile compatible avec l'induction.   |
| B8             | Si votre produit est une plaque à induction avec hotte intégrée ; une erreur de filtre s'est produite. | Retirez et réinstallez les filtres de ventilation. Si le problème persiste, contactez un service agréé.  |
| C1 – C2        | Une erreur de capteur de température est survenue sur la plaque à induction.                           | Éteignez la plaque et rallumez-la après 30 secondes. Si l'erreur persiste, débranchez l'appareil, puis rebranchez-le. Si le problème continue, contactez un service agréé. |
| C3             | Erreur de fonctionnement du ventilateur sur la plaque à induction.                                     | Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Contactez le service agréé si le problème persiste.   |
| C4             | Une erreur de connexion électrique est survenue.   | Vérifiez et rétablissez correctement la connexion électrique en vous référant au tableau technique et au manuel d'installation du produit.                                 |

| Codes d'erreur | Causes de l'erreur  | Solutions possibles  |
|----------------|---|--|
| C5 – C7        | Erreur de capteur de température sur la plaque à induction.                 | Éteignez la plaque et rallumez-la après 30 secondes. Si l'erreur persiste, débranchez l'appareil, puis rebranchez-le. Si le problème continue, contactez un service agréé. |
| D1 – D9        | Erreur matérielle de la carte électronique sur la plaque à induction.       | Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Contactez le service agréé si le problème persiste.   |
| T1 – T8        | Erreur de communication entre l'écran et la carte de l'interface du bouton. | Éteignez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur sera résolue lorsque la température descendra sous les limites.                                   |

| Informations supplémentaires pour le manuel de l'utilisateur : | Informations techniques sur les modes de fonctionnement à faible consommation d'énergie conformément au règlement européen 2023/826. |                   |
|--|--|-------------------|
| Mode   | CONSOMMATION D'ÉNERGIE(WATT)   | PÉRIODE(MINUTES)* |
| Mode arrêt   | -  | -                 |
| Mode veille  | -  | -                 |
| Mode veille avec affichage d'informations ou d'état            | 0,8  | 20                |
| Veille en réseau   | -  | -                 |

\*:Période au bout de laquelle l'équipement passe en mode veille automatique, en mode arrêt ou en veille en réseau, en minutes et arrondie à la minute la plus proche.





