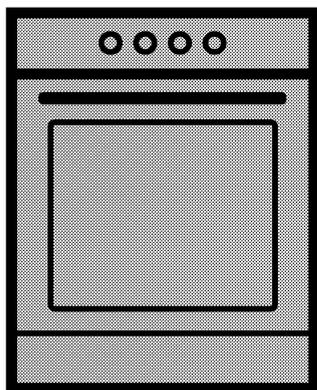


Cuisinière

Manuel de l'utilisateur



FSE70GW

FSE68301WC

FSE683001GACS

FR

285.3046.66/R.AB/06.08.2018

Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué dans des usines de pointe avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.

Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :



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



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4

Sécurité générale..... 4
 Sécurité électrique..... 5
 Sécurité du produit..... 5
 Utilisation prévue..... 9
 Sécurité des enfants..... 9
 Mise au rebut de l'ancien appareil..... 10
 Elimination des emballages..... 10

2 Généralités 11

Vue d'ensemble..... 11
 Contenu de l'emballage..... 12
 Caractéristiques techniques..... 13

3 Installation 14

Avant l'installation..... 14
 Installation et branchement..... 15
 Déplacement ultérieur..... 16

4 Préparation 17

Conseils pour faire des économies d'énergie..... 17
 Première utilisation..... 17
 Réglage de l'heure..... 17
 Premier nettoyage de l'appareil..... 18
 Première cuisson..... 18

5 Utilisation de la table de cuisson 19

Généralités concernant la cuisson..... 19
 Utilisation des tables de cuisson..... 20
 Bandeau de commande..... 21

6 Utilisation du four 28

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades..... 28
 Utilisation du four électrique..... 28
 Modes de fonctionnement..... 29
 Utilisation de l'horloge du four..... 30
 Tableau des temps de cuisson..... 32
 Utilisation du grill..... 33
 Tableau des temps de cuisson pour le grill..... 33

7 Maintenance et entretien 34

Généralités..... 34
 Nettoyage de la table de cuisson..... 34
 Nettoyage du bandeau de commande..... 34
 Nettoyage du four..... 34
 Retirer la porte du four..... 35
 Retrait de la vitre de la porte..... 36
 Remplacement de l'ampoule du four..... 37

8 Recherche et résolution des pannes 38

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrés ou reçu des consignes d'utilisation.

Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Ne jamais poser l'appareil sur un sol recouvert de moquette. Dans le cas contraire, l'absence de circulation d'air en-dessous de l'appareil entraînera la surchauffe des pièces électriques. Cette surchauffe causera des dommages à votre appareil.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont

en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
 - Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
 - Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
 - Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
 - La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
 - Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
 - Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
 - En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
 - Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

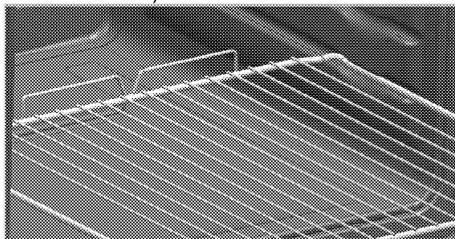
Sécurité du produit

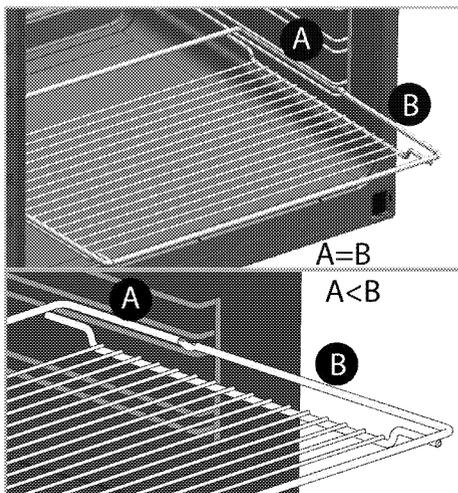
- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil devien-

nent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.

- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.

- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- N'utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- (Varient en fonction du modèle de four.)
Placer correctement la grille et le lèchefrite sur les gradins
Faites coulisser la grille ou le lèchefrite entre 2 glissières de coulissement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus (Observez l'illustration ci-dessous).





- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Ne pendez pas de serviettes, gants ou produits textiles similaires lorsque la porte est ouverte avec la fonction grill.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.
- Placez le papier de cuisson contenant les aliments dans la casserole ou sur l'accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) et insérez l'ensemble dans le four préchauffé. Retirez le surplus de papier de cuisson qui déborde de l'accessoire ou de la casserole afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais le papier de cuisson à une température de fonctionnement supérieure à la valeur recommandée pour un papier de cuisson. Évitez de placer le papier de cuisson directement sur la base du four.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que votre appareil est déconnecté de l'alimentation électrique avant de procéder au remplacement de l'ampoule. Cette précaution vous évite tout risque de choc électrique.
- Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.
- L'appareil doit être placé à même le sol. Il ne doit être placé ni sur un socle ni sur un piédestal.
- **AVERTISSEMENT** : Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de courte durée doivent être continuellement encadrés.

- AVERTISSEMENT : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- AVERTISSEMENT : En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- En cas de bris du verre de la plaque de cuisson : Éteignez immédiatement tous les brûleurs et les éventuels éléments chauffants électriques, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Évitez de toucher la surface de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil.
- Après avoir utilisé l'appareil, éteignez-le en appuyant sur sa commande et ne vous fiez pas à son détecteur de casserole.
- évitez de poser des objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles et bien d'autres, sur la surface de la table de cuisson dans la mesure où ils peuvent chauffer.
- L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. C'est pourquoi, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.
- Les plaques de cuisson sont dotées de la technologie à « Induction ». Votre table de cuisson à induction, qui vous permet de faire des économies de temps et d'argent, doit être utilisée avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction ou les plaques chauffantes ne fonctionneront pas. Reportez-vous à *Généralités concernant la cuisson, page 19*, sélection des casseroles.
- Les tables de cuisson à induction créant un champ magnétique, elles peuvent entraîner de graves dommages aux personnes utilisant des dispositifs tels qu'une pompe à insuline ou un pacemaker.
- AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.

Pour que votre appareil soit fiable:

- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans,

à compter de la date d'achat du produit .

Sécurité des enfants

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Lorsque la porte avant est ouverte, ne posez pas d'objets lourds dessus et ne permettez pas aux enfants de s'y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de porte être endommagées.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher

des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

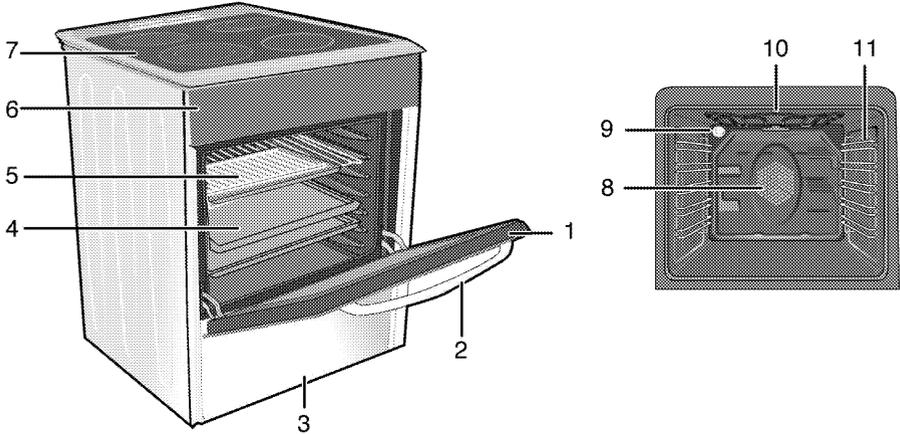
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

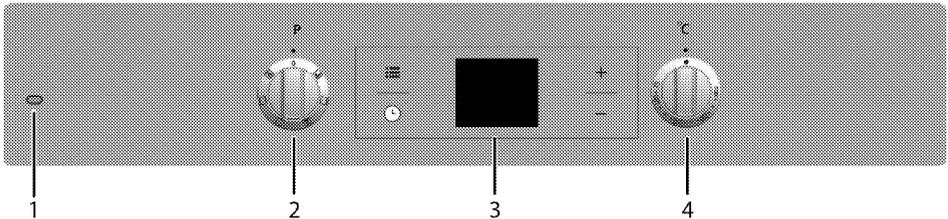
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

2 Généralités

Vue d'ensemble



- | | | | |
|---|---------------------|----|--|
| 1 | Porte frontale | 8 | Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier) |
| 2 | Poignée | 9 | Ampoule |
| 3 | Partie inférieure | 10 | Élément chauffant du grill |
| 4 | Lèche-frite | 11 | Gradins (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.) |
| 5 | Grille | | |
| 6 | Bandeau de commande | | |
| 7 | Plaque d'âtre | | |



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 | Témoin d'avertissement |
| 2 | Sélecteur des fonctions du four |
| 3 | Minuteur numérique |
| 4 | Sélecteur de température du four |

Contenu de l'emballage

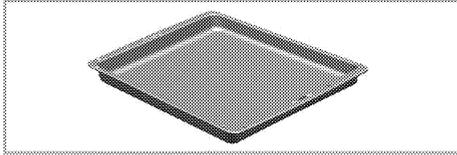


Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

1. Manuel de l'utilisateur

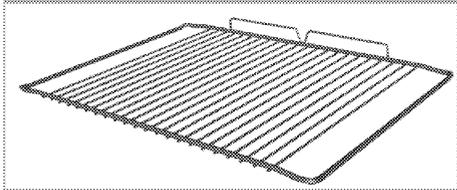
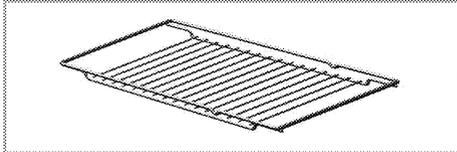
2. Lèche-frite

Utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.



3. Grille

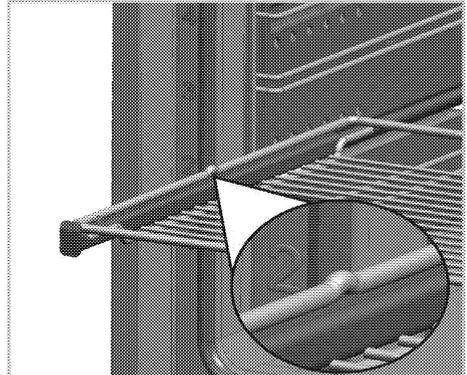
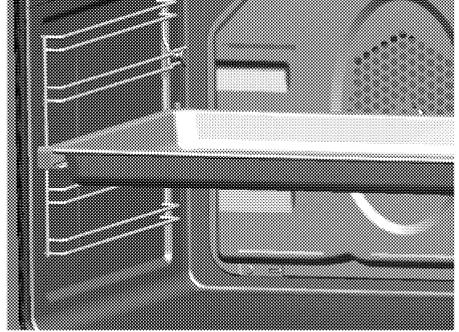
Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le four à la hauteur souhaitée.



4. Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis télescopiques (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Les châssis télescopiques vous permettent d'installer et de retirer facilement les plaques et l'étagère métallique.

Lorsque vous utilisez la plaque et l'étagère métallique avec les châssis télescopiques, vérifiez que les goupilles situées à l'arrière du châssis télescopique reposent contre les bords de l'étagère métallique et du plateau.



Caractéristiques techniques

| GENERALITES | |
|--|--|
| Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur) | 850 mm/600 mm/600 mm |
| Tension/fréquence | 220-240 V 1N / 380-415 V 3N ~ 50 Hz |
| Consommation d'énergie totale | 9.6 kW |
| Fusible | 32 A (1N) / 3 x 16 A (3N) |
| Type de câble/section | min.H05VV-FG 3 x 4 mm ² (1N) / 5 x 1,5 mm ² (3N) |
| Table de cuisson | |
| Brûleurs | |
| Arrière gauche | Plaque de cuisson à induction |
| Dimension | 210 mm |
| Puissance | 2300/3600W |
| Avant gauche | Plaque de cuisson à induction |
| Dimension | 145 mm |
| Puissance | 1500/2200 W |
| Droite | Plaque de cuisson à induction |
| Dimension | 180/280 mm |
| Puissance | 3000/3600 W |
| FOUR/GRILL | |
| Four principal | Assisté par ventilateur |
| Ampoule interne | 15-25 W |
| Consommation énergétique du grill | 2.2 kW |

Données de base : Les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées à charge standard avec des résistances de voûte et de sole ou des fonctions de cuisson ventilée (le cas échéant). La classe de consommation énergétique est déterminée conformément à la hiérarchie suivante en fonction de la présence ou non sur l'appareil les fonctions correspondantes. 1-Cuisson tournante économique, 2- Cuisson lente Turbo, 3- Cuisson Turbo, 4- Cuisson ventilée sole/voûte, 5- Cuisson voûte et sole.



Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.



Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.



La préparation de l'emplacement et l'installation de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.



DANGER:

Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.



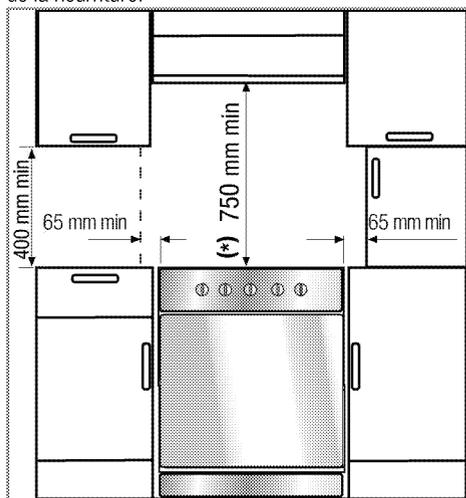
DANGER:

Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.
Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

Pour veiller à ce qu'une distance libre soit conservée sous l'appareil, nous vous recommandons de monter l'appareil sur une base solide et de veiller à ce que ses pieds ne transpercent pas le tapis, la moquette, ou tout autre revêtement de sol.

Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids de l'appareil plus le poids des instruments de cuisine et de la nourriture.



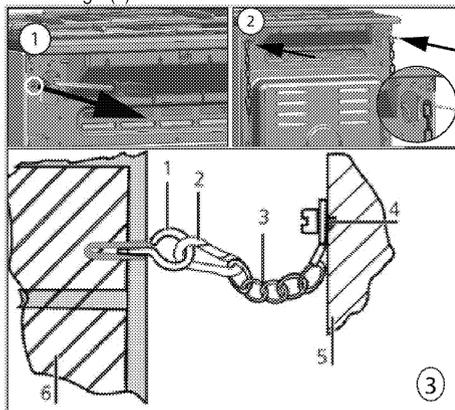
- Vous pouvez l'utiliser avec des meubles de part et d'autre, mais en prévoyant une distance minimale de 400 mm au-dessus du niveau de la plaque chauffante ; prévoyez un écart de 65 mm entre l'appareil et le mur, la cloison ou le placard.
- Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- S'il faut encaster une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 650 mm)..
- L'appareil correspond à un appareil de classe 1. En d'autres termes, il peut être placé avec le côté arrière et **un** côté contre les murs de la cuisine, des meubles ou des équipements de toute taille. Les meubles ou les équipements de cuisine situés sur **l'autre** côté doivent être de taille inférieure ou égale.
- Tout meuble de cuisine situé à côté de l'appareil doit résister à la chaleur (100 °C min.).

Chaîne de sécurité

Si votre appareil présente 2 chaînes de sécurité;

L'appareil doit être sécurisé contre le basculement par les deux chaînes de sécurité fournies avec votre cuisinière.

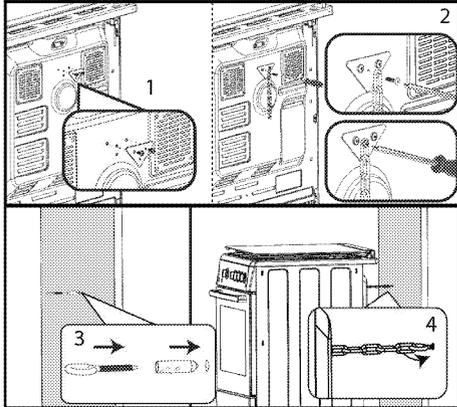
Fixez le crochet (1) sur le mur de la cuisine (6) en utilisant la cheville appropriée et connectez la chaîne de sécurité (3) sur le crochet via le mécanisme de verrouillage (2).



- 1 Stabilité du crochet
- 2 Mécanisme de verrouillage
- 3 Chaîne de sécurité
- 4 Fixez fermement la chaîne à la partie arrière de la cuisinière
- 5 Partie arrière de la cuisinière
- 6 Mur de la cuisine

Si votre appareil en présente une seule ;

L'appareil doit être sécurisé contre tout basculement par la chaîne de sécurité fournie avec votre four. Pour sécuriser la chaîne de votre produit, suivez les étapes décrites dans l'image ci-dessous :



La chaîne de stabilité doit être aussi courte que possible pour éviter que la cuisinière ne bascule vers l'avant et en diagonale. Grâce à cette précaution, la cuisinière ne s'incline pas sur le côté.

La chaîne de stabilité de la cuisinière conçue pour les plaques de cuisson, n'est pas fournie avec une encoche comme support.

Installation et branchement

L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur.



N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.

- Transportez l'appareil avec au moins deux personnes.
- L'unité doit être placée directement au sol. Elle ne doit pas être placée sur une base ou un socle.



N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer l'appareil. Cela endommage la porte, la poignée et les charnières.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise

à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



DANGER:

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



DANGER:

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil. Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est visible lorsque la porte ou le couvercle inférieur sont ouverts, ou elle est située sur la paroi arrière de l'appareil, en fonction du type de l'appareil.

Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".



DANGER:

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique. Vous risqueriez un choc électrique !

Raccordement du câble d'alimentation



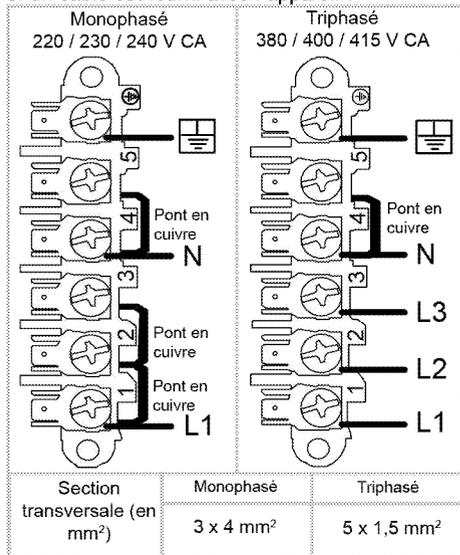
Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche et la prise, branchez l'appareil directement sur une installation électrique fixe sans utiliser de fiche ni de prise.

1. S'il n'est pas possible de débrancher tous les pôles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurité, contacts) doit être connectée et tous les pôles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit

(et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.

Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

Si un câble est fourni avec l'appareil :



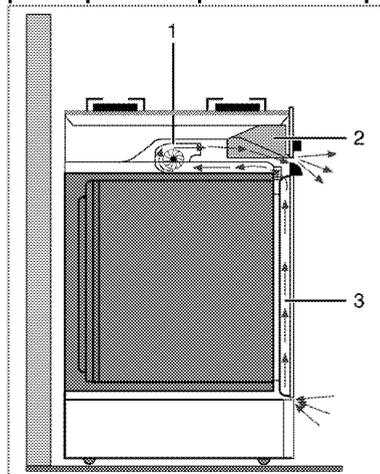
2. **Pour une connexion monophasée**, branchez comme indiqué ci-dessous:

- Câble marron = L (phase)
- Câble Bleu = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E) (Terre)

3. **Pour une triphasée**, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:

- Câble marron = L1 (phase 1)
- Câble Gris/noir = L2 (phase 2)
- Câble Gris/noir = L3 (phase 3)
- Câble Bleu = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E) (Terre)
- Poussez le produit vers le mur de la cuisine.
- **Réglages des pieds de la cuisinière**
Les vibrations pendant l'usage peuvent faire bouger les plats de cuisson. Cette situation dangereuse peut être évitée si le produit est équilibré et stable.
Pour votre sécurité, veuillez vérifier que le produit est stable en réglant les quatre pieds en bas en les tournant vers la gauche et la droite et en les alignant avec le haut.

Pour les produits équipés d'un ventilateur (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)



- 1 Ventilateur
- 2 Bande de commande
- 3 Porte

Le ventilateur refroidit à la fois le bandeau de commande et la façade de l'appareil.

Le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 à 30 minutes même après l'extinction du four.

Vérification finale

1. Rebranchez le produit au secteur.
2. Vérifiez les fonctions électriques.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- Afin d'éviter que la grille et la lèchefrite situés à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.
- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.

Ne placez aucun objet sur l'appareil et déplacez-le bien à plat.

Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat pour la cuisson sur une table de cuisson électrique. Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie.
- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les zones de cuisson. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.
- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

Première utilisation

Réglage de l'heure



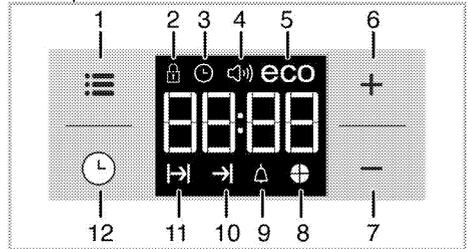
Les symboles correspondants clignoteront sur l'écran pendant l'opération des réglages.

Appuyez les touches **+/ -** pour régler l'heure après avoir branché le four pour la première fois.



Pour les modèles à commande tactile, touchez d'abord , puis utilisez **+/ -** pour définir l'heure du jour.

Confirmez le réglage en appuyant sur le symbole  et patientez pendant 4 secondes sans appuyer sur une touche pour confirmation.



- 1 Touche de choix des fonctions
- 2 Symbole de verrouillage des touches
- 3 Symbole Horloge
- 4 Symbole du volume de l'alarme (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)
- 5 Symbole du mode Éco
- 6 Touche plus
- 7 Touche moins
- 8 Symbole du temps de cuisson de la tarte
- 9 Symbole de l'alarme
- 10 Symbole de fin du temps de cuisson
- 11 Symbole de temps de cuisson
- 12 Touche de programmation



Si le temps initial n'est pas défini, l'horloge démarrera à partir de **12 h 00** et  le symbole apparaîtra. L'icône disparaît lorsque l'heure est réglée.



Le réglage de l'heure actuelle est annulé en cas de coupure de courant. Il vous faudra réaliser le réglage de nouveau.

Premier nettoyage de l'appareil



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

Première cuisson

Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, tous les résidus de production ou les couches de conservation seront brûlés et supprimés.



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.

Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la position "Traditionnel".
4. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du four électrique, page 28*.
5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
6. Eteignez votre four ; voir *Utilisation du four électrique, page 28*

Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du grill, page 33*.
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Eteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill, page 33*



Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez de respirer la fumée et l'odeur qui se dégagent.

5 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson



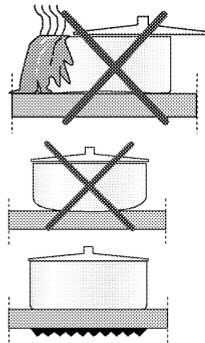
Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus.
Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil. Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent.
Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson.

Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

Choix de vos casseroles

- La surface vitrocéramique est à l'épreuve de la chaleur et n'est pas soumise aux différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de rangement ou comme planche à découper.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond usiné. Les bords tranchants peuvent rayer la surface.



Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.

N'utilisez pas de récipients avec un fond creux ou incurvé.

N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond plat. Elles assurent un meilleur transfert de chaleur.

Pour les tables à induction, n'utilisez que des récipients conçus pour la cuisson à induction. Testez vos casseroles

Les méthodes suivantes vous permettent de savoir si votre casserole est compatible ou non avec la table à induction.

1. Votre casserole est compatible si vous pouvez coller un aimant sur le fond.
2. Votre casserole est compatible si "U" ne cliquette pas lorsque vous placez la casserole sur un foyer de cuisson et allumez la table de cuisson.

Vous pouvez utiliser des casseroles en acier, en Teflon ou en aluminium avec un fond magnétique spécial mentionné sur les étiquettes ou les avertissements indiquant que la casserole est compatible avec la cuisson à induction. Les récipients en verre et en céramique, les cocottes et les casseroles en acier

inoxydable dont le fond en aluminium n'est pas magnétique ne devraient pas être utilisés.

Système permettant la reconnaissance de la casserole

Dans la cuisson à induction, seule la zone couverte par le récipient sur le foyer adéquat est alimentée en énergie. Le bas du fond du récipient est reconnu par le système et seule cette zone est chauffée automatiquement. La cuisson s'arrête si le récipient de cuisson est retiré du foyer pendant la cuisson. Le foyer de cuisson sélectionné et le symbole "⏏" clignotent en alternance.

Utilisation sans danger

Ne sélectionnez pas de niveaux de chauffe élevés lorsque vous utilisez une casserole anti-adhésive (en Téflon) sans huile ou avec très peu d'huile.

Sélection du foyer de cuisson adapté au récipient

| Grand foyer de cuisson Ø 28 cm Ø 21 cm | Foyer de cuisson moyen Ø 18 cm | Petit foyer de cuisson Ø 14,5 cm |
|---|--|--|
| Grand foyer de cuisson <ul style="list-style-type: none"> • Il s'adapte automatiquement à la casserole. • L'énergie est répartie de manière idéale. • La répartition de la chaleur est parfaite. Permet de préparer des plats comme de grandes crêpes ou de grands poissons à point ou au bleu. | Foyer de cuisson moyen (normal) <ul style="list-style-type: none"> • Il s'adapte automatiquement à la casserole. • L'énergie est répartie de manière idéale. • La répartition de la chaleur est parfaite. Utilisé pour tous les types de cuissons. | Petit foyer de cuisson <ul style="list-style-type: none"> • Utilisé pour les cuissons lentes (sauces, crèmes) • Utilisé pour préparer de petites portions ou des portions en fonction du nombre de personnes. |

Ne posez pas d'ustensiles métalliques tels que des fourchettes, couteaux ou couvercles de casserole sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer. N'utilisez jamais de papier aluminium pour la cuisson. Ne placez jamais d'aliments emballés dans du papier aluminium sur le foyer de cuisson.

i En cas de présence d'un four sous la table de cuisson, et que le four fonctionne, les capteurs de la table de cuisson peuvent diminuer le niveau de chauffe ou arrêter le four.

i Lorsque la plaque de cuisson fonctionne, tenez les objets dotés de propriétés magnétiques (cartes de crédits, cassettes...) à l'écart de la table de cuisson.

Utilisation des tables de cuisson



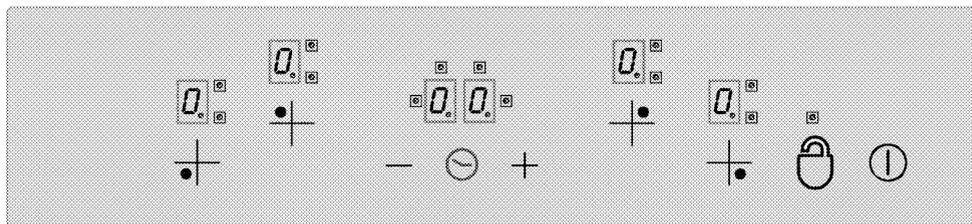
DANGER:

Évitez de laisser tomber un objet sur la table de cuisson. Même de petits objets comme la salière peuvent endommager la table de cuisson.

Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit.

Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (fissures visibles par exemple), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.

Bandeau de commande



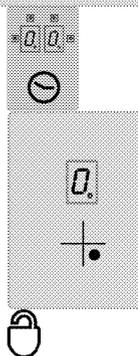
Caractéristiques techniques

-  Touche d'alimentation - Touche ON/OFF
-  Verrouillage des touches
-  Réglage de la température/Augmenter la minuterie
-  Réglage de la température/Diminuer la minuterie
-  * Activer/désactiver la minuterie
-  Commandes de sélection de foyer
-  Ecran de foyer (réglage de la température 0 ... 9)
-  * Ecran de la minuterie (composé de 4 voyants pour 4 foyers différents)

(* Si votre table de cuisson est équipée d'une minuterie.

(* N'est pas disponible sur les tables de cuisson à 3 brûleurs.

(* Si votre table de cuisson est équipée d'une minuterie.



Les schémas et représentations ont uniquement un but informatif. L'apparence ou les fonctions réelles peuvent différer.

Allumage de la table de cuisson

Appuyez sur la touche "⏻" du bandeau de commande pendant 1 seconde. L'écran des foyers s'allume. "0" et tous les chiffres décimaux adéquats clignotent à l'écran de tous les foyers. La table de cuisson est prête à l'emploi. Vous avez 10 secondes pour sélectionner les différents foyers.

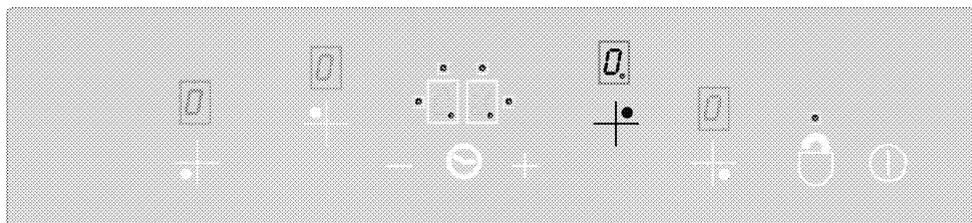
Si vous n'effectuez aucune opération dans les 10 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

Sélection des plaques chauffantes (Zone de cuisson)

Posez votre poêle appropriée pour la cuisson à induction (poêle à fond magnétique, voir page 12, "choix de la bonne poêle") sur la plaque chauffante correspondante.

 Cet appareil est contrôlé grâce à l'unité de commande tactile. Toutes les opérations effectuées au moyen de la commande tactile sont confirmées par un signal sonore si votre unité de commande tactile est équipée d'une minuterie.

 Le panneau de commande doit toujours être propre et sec. L'humidité ou la saleté peuvent entraîner des problèmes de fonctionnement.



1. Mettre la table de cuisson en marche.
2. Appuyez sur la commande de sélection de la plaque chauffante adéquate pour allumer la

plaque chauffante souhaitée. Une fois la plaque chauffante sélectionnée, "i" a fraction décimale arrête de clignoter à l'écran de la plaque chauffante y afférente et devient solide.

- Réglez le niveau de chaleur entre "1" et "9" ou "9" ou "1" en appuyant sur la touche "+" ou sur la touche "—".

Les touches "+" ou "—" sont munies d'une fonction de répétition. Si vous appuyez sur l'une des touches pendant une durée prolongée, le niveau de chaleur continuera à augmenter ou à diminuer après chaque 0,4 seconde.

Si vous commencez par la touche "+", "1" apparaîtra. Si en revanche vous commencez avec la touche "—", "A" et "9" clignoteront avec un intervalle de quelques secondes. Ceci indique que la **cuisson automatique** fonctionne. À l'issue du temps de cuisson automatique **prédéfini** par le fabricant, la plaque chauffante sélectionnée arrête la **fonction de cuisson** automatique et commence à fonctionner au niveau qui avait été défini lorsque la fonction de cuisson automatique avait été sélectionné.

- Pour faire passer votre four à une position de puissance supérieure, augmentez le niveau jusqu'à 9 avec la touche "+" et appuyez à nouveau sur la touche "+". Ainsi, il passera à la position de puissance "P" (Appoint) supérieure

Si "i" clignote;

- Votre poêle n'est pas adaptée à la cuisson à induction.
- Il n'y a rien sur la plaque chauffante sélectionnée.
- Le diamètre inférieur de la poêle est petite pour la plaque chauffante.



Vous ne pouvez faire fonctionner les deux plaques chauffantes dans le groupe de plaque chauffante droit ou gauche dans la position d'appoint au même moment.

Exemple: Si l'une des plaques chauffantes dans la même direction (droite ou gauche) est réglée au niveau "P", le système vous permet alors d'ajuster l'autre plaque chauffante jusqu'au niveau 8 sans toutefois changer le réglage de la première plaque chauffante.

Utiliser prudemment et efficacement la plaque de cuisson

Principe de fonctionnement: En raison de son principe de fonctionnement, la table de cuisson à induction chauffe directement la poêle. Par conséquent, il a de nombreux avantages par rapport aux autres types de tables de cuisson. Il est plus efficace et la surface de la table est plus fraîche.

Votre table de cuisson à induction est équipée de systèmes sécuritaires supérieurs qui vous permettront d'utiliser votre appareil avec un maximum de sécurité. La commande de la table de cuisson dispose d'une limitation de la durée de fonctionnement. Si une ou plusieurs plaques chauffantes ne sont pas éteintes par mégarde, la plaque chauffante sera désactivée automatiquement au bout d'un certain temps. (voir le tableau -1 ci-dessous).

Entre temps, si une minuterie était associée à la plaque chauffante, alors l'indication "00" s'affichera à l'écran de la minuterie pendant 10 secondes. La limite de la durée de fonctionnement dépend du réglage de température sélectionné par le fabricant.

Après avoir éteint de manière automatique la plaque chauffante tel qu'indiqué ci-dessus, celle-ci est opérable à nouveau. La durée de fonctionnement maximale pour ce réglage de chaleur est appliquée.

Important : Votre table de cuisson contient des zones de Ø 145, Ø 180, Ø 210 et Ø 280 dotées de fonctionnalités d'induction. Grâce à la fonction d'induction, chaque plaque chauffante détecte automatiquement le diamètre de la poêle. "Une énergie se crée uniquement aux endroits où le fond de la poêle touche" et ainsi, l'énergie est consommée au niveau minimum.

Important : Votre table de cuisson contient des zones de Ø 145, Ø 180, Ø 210 et Ø 280 dotées de fonctionnalités d'induction. Grâce à la fonction d'induction, chaque plaque chauffante détecte automatiquement le diamètre de la poêle. "Une énergie se crée uniquement aux endroits où le fond de la poêle touche" et ainsi, l'énergie est consommée au niveau minimum.

Tableau -1: Définissez les durées de fonctionnement à l'avance au cas où vous oublieriez d'éteindre la table de cuisson

| Niveau de cuisson | 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 |
| 9 | 0,5 |
| P (appoint) - Cuisson rapide (appoint) | 10 minutes (*) |
| (*) 10 minutes plus tard, le niveau de plaque chauffante descend jusqu'à 9. | |

Protection contre la surchauffe

Des capteurs ont été prévus à l'intérieur de votre table de cuisson dans le but de protéger celle-ci contre la surchauffe. Les réponses ci-après peuvent survenir dans un cas de surchauffe:

- La plaque chauffante en fonctionnement peut être éteinte.
- Le niveau sélectionné peut être réduit. (Mais l'indication ne s'affiche pas.)



Lorsque votre table de cuisson est en surchauffe, les foyers actifs descendent au 7ème niveau (s'ils étaient à un niveau supérieur à 7) pour des raisons de sécurité et ne peuvent pas être réglés à un niveau plus élevé. Ils peuvent être de nouveau réglés à un niveau supérieur lorsque la température de votre table de cuisson tombe à un niveau de sécurité. La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsqu'elle chauffe à un niveau critique. Dans ces conditions, ses foyers ne peuvent pas être activés.

En raison de la limite de la puissance totale de la table de cuisson, le premier niveau de cuisson réglé peut diminuer par rapport aux autres niveaux réglés lorsque les foyers de droite ou de gauche fonctionnent simultanément.

Système de sécurité contre les déversements

Votre table de cuisson est doté d'un système de sécurité contre les déversements. Si, pour quelque que raison que ce soit, un déversement se produit sur le panneau de commande, le système coupe automatiquement la connexion électrique pour éteindre votre plaque de cuisson. Entre temps, "F" apparaît.

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson à induction peut s'échauffer après le processus de cuisson à cause de la poêle laissée sur la plaque chauffante. "H" s'affichera sur le panneau de commande jusqu'à ce que la table vitrée qui se trouve sur la table de cuisson change pour une température normale. "Ne touchez pas les sections concernées jusqu'à ce que "H" disparaisse. 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.



L'affichage de la température ne s'allume pas et n'avertit pas l'utilisateur en cas de panne d'électricité.

Réglage sensible de l'alimentation

En raison de son principe de fonctionnement, la table de cuisson à induction réagit immédiatement aux

commandes. Ils changent rapidement les réglages de l'alimentation. Ainsi, vous pouvez empêcher à un plat de cuisson (eau, lait) d'éviter des débordements en éteignant l'appareil.

Cuisson automatique et puissance supérieure (Appoint)

Cuisson automatique cette fonction facilite la cuisson. Si la cuisson automatique est active, la plaque chauffante fonctionnera alors avec une puissance maximale pendant une période de temps (voir tableau-2) Le temps de chauffage rapide dépend du niveau de chaleur sélectionné. Ce fonctionnement est indiqué au moyen d'un « A » clignotant qui alterne avec la valeur du réglage de chaleur (« A » pendant une demi-seconde, et « 9 » pendant une autre demi-seconde) dans) l'écran de la plaque chauffante. À l'issue du temps de cuisson rapide, la table de cuisson retournera au mode de chauffage normal pour le niveau sélectionné et "A" disparaîtra.

Toutes les plaques chauffantes sont dotées de la fonction de chauffage rapide.

Le tableau ci-dessous contient les temps de chauffage automatique pour différents niveaux de chauffage.

Tableau -2: Temps de chauffage rapide en mode Cuisson automatique

| Niveau de cuisson | Chauffage rapide Durée de fonctionnement - (seconde) |
|-------------------|---|
| 1 | 10 |
| 2 | 30 |
| 3 | 47 |
| 4 | 65 |
| 5 | 85 |
| 6 | 25 |
| 7 | 35 |
| 8 | 45 |
| 9 | 10 |

Activer la fonction de cuisson automatique:

1. Mettre la table de cuisson en marche.
2. Sélectionnez la plaque chauffante souhaitée en appuyant sur les touches de sélection de la plaque chauffante.
3. Appuyez sur la touche "-----" pour faire basculer la valeur de la chaleur de la plaque chauffante au niveau souhaité. "9" et "A" s'afficheront à l'écran respectivement. Ceci signifie que la valeur de réglage de chaleur « 9 » et la fonction de charge thermique sont désormais actives.

- La fonction de chauffage rapide du niveau à sélectionner est déterminée à l'aide des touches "+" ou "—".
- La fonction de chauffage rapide spécifiée fonctionne pour la période selon le niveau de cuisson indiqué dans le tableau 2 et revient à son niveau à l'issue du temps prévu. (À titre d'exemple, cette période est de 25 minutes pour le niveau 6)

Désactiver la fonction de cuisson automatique:

- La fonction de cuisson automatique peut être désactivée tôt en réduisant le niveau de chaleur à "0".
- La fonction de cuisson automatique n'est plus active lorsque la période mentionnée dans le tableau 2 est terminée.

Puissance supérieure (Appoint)

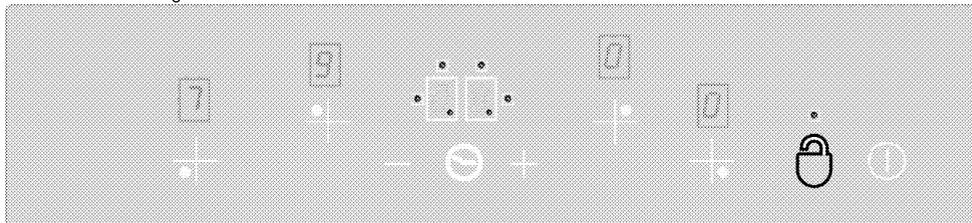
Vous pouvez utiliser le niveau de puissance supérieure pour chauffer votre table de cuisson plus rapidement. Toutefois, il n'est pas conseillé de faire la cuisson dans cette position pendant longtemps.

Sélectionnez la plaque chauffante appropriée à faire fonctionner et mettez le récipient approprié. Augmentez son niveau jusqu'à 9, puis revenez à la position P en appuyant sur la touche "+". En raison de la température, il ne sera possible à votre table de cuisson de fonctionner que pendant une durée maximale de 10 minutes et la plaque chauffante de la table de cuisson sélectionnée pour la fonction d'appoint passera automatiquement au niveau 9.

Éteindre la table de cuisson

Si vous appuyez sur l'interrupteur principal "Ⓢ" pendant plus de 2 secondes, la table de cuisson s'éteint. Si la plaque chauffante adéquate reste chaude alors que la table de cuisson est éteinte,

l'indication "Ⓢ" clignote alors en continu .



Verrouiller ou déverrouiller la touche de commande sensible en mode de fonctionnement en appuyant sur la touche "Ⓢ".

Si la touche "Ⓢ" est appuyée pendant 2 secondes, la plaque chauffante est déverrouillée. L'opération sera confirmée par un signal audio.

Éteindre chaque plaque chauffante :

Vous pouvez éteindre une plaque chauffante sélectionnée de trois manières différentes :

- Fonctionnement simultané des touches "+" et "—"**

La plaque chauffante souhaitée doit être choisie à l'aide de la touche "+/-" de sélection de la plaque chauffante. Par exemple "Ⓢ")

La fraction décimale devient solide sur l'affichage de la plaque chauffante, les touches "+" et "—" doivent être appuyées simultanément pour éteindre la plaque chauffante.

- Réduction du réglage de chaleur à « 0 » en faisant fonctionner la touche "—" de la plaque chauffante souhaitée**
- Utilisation de la fonction Éteindre de la minuterie pour la plaque chauffante souhaitée** (si la fonction Minuterie est disponible)

Verrouillage des touches *

Appuyez sur la touche "Ⓢ" pendant plus de 2 secondes pour verrouiller la commande sensitive. L'opération sera confirmée par un signal audio. Ensuite, "Ⓢ" le voyant lumineux s'allume en continu et toutes les plaques chauffantes sont verrouillées.

Si les plaques chauffantes sont verrouillées, seul l'interrupteur principal "Ⓢ" peut être utilisé. Si vous éteignez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches sera toujours actif après redémarrage de cette table de cuisson. Afin de faire fonctionner la table de cuisson dans de telles conditions, les touches doivent être désactivées. Le verrouillage des touches est annulé lors des pannes de courant.

Ensuite, le voyant lumineux "Ⓢ" disparaît. À présent, la touche de commande sensitive est déverrouillée et peut fonctionner normalement.

Sécurité enfants

Vous pouvez opter pour la table de cuisson protégée afin d'empêcher aux enfants de mettre les plaques chauffantes en marche. La fonctionnalité Sécurité enfants est conçue pour verrouiller l'unité de commande sensitive au cours d'un processus compliqué

comportant plusieurs étapes. Le mode Sécurité enfants ne peut être activé et désactivé qu'en mode de veille.

Comment verrouiller le module :

1. Mettre la table de cuisson en marche à l'aide de l'interrupteur principal "Ⓢ".
2. Appuyez simultanément sur les touches "+" et "-" pendant au moins 2 secondes et attendez de recevoir un signal de confirmation audio du panneau.
3. Ensuite, appuyez sur la touche "+" à nouveau.
» La fonction Sécurité enfants devient active avec un deuxième signal de confirmation et "Ⓢ" apparaît sur l'affichage de toutes les plaques chauffantes

Annulation de la fonction Sécurité enfants:

Vous pouvez désactiver le verrouillage de l'enfant que vous avez activé.

1. Mettre la table de cuisson en marche à l'aide de l'interrupteur principal "Ⓢ".
2. Appuyez simultanément sur les touches "+" et "-" pendant au moins 2 secondes et attendez de recevoir un signal de confirmation audio du panneau.
3. Ensuite, appuyez sur la touche "-" à nouveau.
» La fonction Sécurité enfants est désactivée avec un deuxième signal de confirmation. "Ⓢ" apparaît sur les affichages de la plaque chauffante aussi longtemps que le verrouillage reste ouvert. "Ⓢ" disparaîtra immédiatement après un déverrouillage réussi.

Fonction minuterie *

Cette fonction vous facilite la tâche. Vous n'avez nullement besoin d'être présent en permanence au cours de la procédure de cuisson car la plaque chauffante est automatiquement éteinte à l'issue du temps sélectionné.

La minuterie fournit les fonctionnalités suivantes:

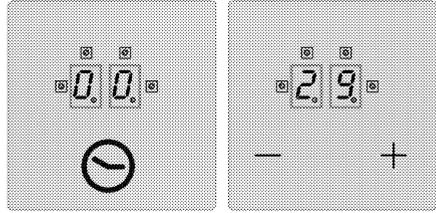
La commande sensitive peut faire fonctionner parallèlement 4 plaques chauffantes au maximum. Toutes les minuteries peuvent être utilisées uniquement dans le mode de fonctionnement de la plaque chauffante avec laquelle elles sont associées.

Minuterie et alarme

L'alarme de la minuterie fonctionne indépendamment des autres foyers. Qu'un foyer soit sélectionné ou non a donc peu d'importance.

1. Appuyez sur la touche "Ⓢ" pour activer l'alarme de la minuterie. "00" et "Ⓢ" s'affichent sur l'écran de la minuterie et un point s'affiche dans le coin inférieur droit. L'alarme de la minuterie est donc activée.

2. Réglez ensuite la valeur souhaitée à l'aide des touches "+" et "-".
3. La minuterie comptera à rebours une fois le réglage de l'heure effectué.



» Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, une alerte sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.

Minuterie de la plaque chauffante:

Les minuteries de la plaque chauffante ne peuvent être réglées que pour les plaques chauffantes activées.

1. Premièrement, mettre la table de cuisson en marche et activer la plaque chauffante souhaitée. (la plaque chauffante peut être comprise entre 1 et 9 ou à la position (p) de puissance supérieure.)
2. Activer la minuterie de la plaque chauffante en appuyant sur la touche "Ⓢ". L'affichage de la minuterie indiquera "00". Ainsi, la minuterie de la plaque chauffante est activée.
3. Réglez la valeur du temps souhaité avec les touches "+" et "-".

Pour régler les minuteries de la table de cuisson:

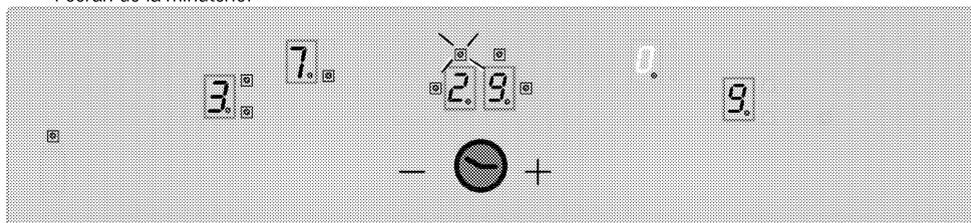
1. Appuyez à nouveau sur la touche "Ⓢ" après l'activation de la minuterie de la plaque chauffante. La commande tourne dans le sens des aiguilles d'une montre, en direction de la prochaine plaque chauffante active attribuée à une minuterie. La re-commandation de l'attribution est indiquée par le voyant lumineux clignotant "Ⓢ".
2. Réglez la valeur du temps souhaité avec les touches "+" et "-".
 - En appuyant une nouvelle fois sur la touche "Ⓢ", d'autres minuteries peuvent être attribuées à d'autres plaques chauffantes activées.
 - A10 secondes après avoir réglé les valeurs de minuterie des plaques chauffantes, le minuteur affichera à nouveau l'heure qui sera la première à arriver à son terme et le voyant lumineux et les clignotements appropriés de la plaque chauffante.
 - Les voyants lumineux "Ⓢ" allumés de manière statique sur l'écran de la minuterie présentent la minuterie en cours d'exécution.

- En faisant basculer la touche "☉" vous pouvez afficher les valeurs de la minuterie pour les minuteriers de plaque chauffante. À ce niveau, le voyant lumineux "☉" de la minuterie de la plaque chauffante clignote à son tour.

Annuler les minuteriers :

Tout d'abord, modifiez la position de la touche "☉" pour afficher la minuterie qui a besoin d'être désactivée. Cette minuterie peut être annulée de deux différentes manières.

- Diminuer en appuyant sur la commande "—" jusqu'à ce que le symbole « 00 » apparaisse à l'écran de la minuterie.



Afficher la valeur de temps restant de la minuterie de la zone de cuisson 3 (indicateur LED clignote) à l'affichage de la minuterie (les voyants DEL des minuteriers actifs des zones de cuisson 1 et 4, en fait, ne seront pas visibles sur l'écran de la minuterie).

Bruits

Certains bruits peuvent être entendus à partir d'une table de cuisson à induction échaudée. De tels bruits sont tout à fait normaux et font partie de la cuisson à induction. De tels bruits;

- peuvent être intensifiés lorsque le niveau se trouve à une position de puissance supérieure.
- peuvent provenir des matériaux structurels du récipient.
- Dans des positions de puissance inférieure, un son régulier Activé-Désactivé peut être entendu en raison du principe de fonctionnement.
- Le bruit peut se produire pendant le chauffage d'un récipient vide. Un tel bruit disparaît lorsque vous ajoutez de l'eau ou des aliments dans le récipient.
- Le bruit du ventilateur utilisé pour refroidir le système électronique peut être entendu.

Calibration du capteur et messages d'erreur

La commande de la table de cuisson effectue une calibration automatique par rapport au capteur, votre et conditions ambiantes après l'application de la tension principale. Évitez de couvrir la surface vitrée du capteur au cours de la calibration. En outre, la commande de la table de cuisson ne doit être exposée à une forte

- Appuyez sur les touches "+" et "—" simultanément pendant une demi seconde jusqu'à ce que le symbole « 00 » s'affiche à l'écran de la minuterie.

Une alarme audio retentira lorsque la durée de l'alarme est définie. Vous devez appuyer sur n'importe quelle touche sur la touche de commande sensitive pour arrêter la sonnerie.

illumination, comme la lumière du soleil, les fortes lumières halogènes, etc.

Tableau -3: Codes d'erreurs et sources d'erreurs

| Raison de l'erreur | Affichage |
|---|-----------|
| Témoin ambiant trop élevé | F1 |
| voyant de pulsation solide (tube fluorescent) | F2 |
| Capteur couvert avec un objet brillant | F3 |
| Témoin ambiant fortement fluctuant | F4 |
| Erreur de calibration | AX |
| Erreur de la plaque à induction | EX |
| (x = "0...9") | |

Exemple de l'application:

La calibration s'effectue sans problèmes si l'illumination suivante est présente:

Illumination à travers une ampoule sans réflecteur (100W, opal) sur une distance de 70 cm au-dessus de la table de cuisson vitrocéramique. Après une calibration réussie, la fonction de la table de cuisson est également garantie, même avec une forte illumination. C'est l'exemple du faisceau lumineux halogène avec réflecteur (50W).

En cas d'erreur, la calibration est répétée jusqu'à ce que les conditions ambiantes favorisent une calibration réussie. Le fonctionnement de la commande de la table de cuisson n'est possible que si la calibration de tous les capteurs est terminée avec succès. Après un processus de calibration réussi, la commande tolère un taux très élevé de témoin ambiant.

Pendant le fonctionnement de la commande de la table de cuisson, celle-ci adopte et calibre à nouveau les changements intervenus dans les conditions ambiantes.



Veillez vous reporter au tableau 3 pour de plus amples informations relatives aux explications liées aux messages d'erreur susceptibles d'apparaître sur la touche de commande sensitive.



Dans l'éventualité où la surface de la commande sensitive est fermée pour une période de plus de 10 secondes, tout le système de commande sera désactivé et un signal d'avertissement sera émis. De même, la lettre "F" clignote sur l'affichage de la plaque de cuisson.



Si la surface de la commande sensitive est exposée à la vapeur dense, le système de commande dans sa totalité sera désactivé et un signal d'avertissement peut être donné.



Gardez la surface de la commande sensitive propre. Sinon, un dysfonctionnement risque de se produire.

6 Utilisation du four

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.



DANGER:

Faites attention lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.

La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plats en métal anti-adhérent adaptés ou des ustensiles en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Placez le moule de cuisson au milieu.
- Sélectionnez l'emplacement adapté avant d'allumer le four ou le grill. Ne changez pas d'emplacement lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôtir

- Assaisonner les poulets entiers, dindes et gros morceaux de viande avec du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmentera la performance de cuisson.
- La viande rôtie met 15 à 30 minutes de plus à cuire avec des os par rapport à un rôti équivalent sans os.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.
- Le poisson doit être placé au milieu du four ou plus bas dans un plat résistant au feu.

Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de

viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons) sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

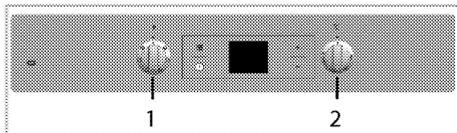
- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.
- Glissez la grille ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades sur la grille, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.



Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Utilisation du four électrique

Sélection d'une température et d'un mode de fonctionnement.



- 1 Sélecteur des fonctions du four
 - 2 Sélecteur de température du four
1. Réglez la manette des fonctions sur la fonction souhaitée.
 2. Réglez la manette Température sur la température souhaitée.
- » Le four chauffe à la température réglée et garde cette température. Pendant le chauffage, le voyant de la température reste allumé.

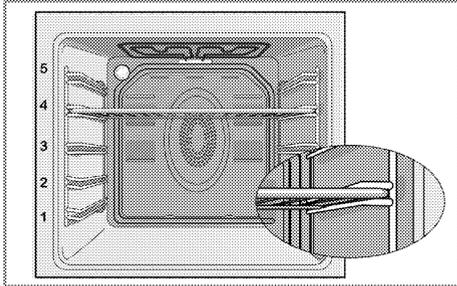
Arrêt du four électrique

Tournez la manette des fonctions et celle de la température sur la position arrêt (supérieure).

Positions des châssis (pour modèle avec grill)

Il est important de placer la grille correctement sur le châssis. La grille doit être insérée entre les châssis métalliques comme sur l'illustration.

Ne laissez pas la plaque du grill appuyée sur le mur arrière du four. Faites coulisser la grille vers l'avant du châssis et placez-la à l'aide de la contre-porte afin d'obtenir les meilleures performances du grill.
(Varient en fonction du modèle de four.)



Modes de fonctionnement

L'ordre des modes de fonctionnement présenté peut varier sur votre appareil.

Convection naturelle



Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs fonctionnent simultanément. Les aliments sont cuits simultanément par le dessus et le dessous. Par exemple, il est adapté pour des gâteaux, des pâtisseries ou des gâteaux et des ragoûts dans des moules. Cuisson avec une seule plaque.

Sole



Seule la sole fonctionne. Adapté par ex. pour des pizza et pour dorer le dessous des plats.



Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage vapeur.

Élément chauffant supérieur/inférieur avec ventilateur



Les éléments supérieur et inférieur et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. De l'air chaud est rapidement envoyé également dans le four au moyen du ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.

Grill fort



Le grand grill sur le haut du four fonctionne. Adapté pour les griller de grandes quantités de viande.

- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Grill pulsé



L'effet grill n'est pas aussi fort que sur Grill fort

- Placez des portions de petite ou moyenne taille correctement sous l'élément de grill pour les grillades.
- Réglez la température désirée.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

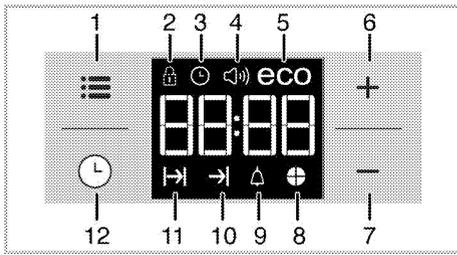
Booster



Cette fonction est utilisée pour chauffer le four rapidement, elle ne convient pas pour cuire les aliments.

- Sélectionnez la température désirée après avoir sélectionné cette fonction. Le voyant de la température s'allume et le four chauffe.
- Le voyant s'éteint après la fin du processus de chauffage. Sélectionnez maintenant la fonction désirée pour cuire vos aliments.

Utilisation de l'horloge du four



- 1 Touche de choix des fonctions
- 2 Symbole de verrouillage des touches
- 3 Symbole Horloge
- 4 Symbole du volume de l'alarme (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)
- 5 Symbole du mode Éco
- 6 Touche plus
- 7 Touche moins
- 8 Symbole du temps de cuisson de la tarte
- 9 Symbole de l'alarme
- 10 Symbole de fin du temps de cuisson
- 11 Symbole de temps de cuisson
- 12 Touche de programmation

| | |
|--|---|
|  | Le temps limite réglable pour la fin de la cuisson est de 5 heures et 59 minutes. Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devrez reprogrammer le four. |
|  | Les symboles connexes clignoteront sur l'écran pendant l'opération des réglages. Vous devez attendre un court instant pour que les réglages prennent effet. |
|  | Si aucun réglage de cuisson n'a été effectué, l'heure ne peut être réglée. |
|  | Le temps restant apparaîtra si la durée de la cuisson est défini au début de la cuisson. |

Faire la cuisson en spécifiant la durée de la cuisson :

Vous pouvez régler le four de sorte qu'il arrête de fonctionner à une heure précise. Pour ce faire, définissez la durée de la cuisson sur l'horloge.

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

3. Définissez la durée de la cuisson avec la touche **+ / -**.

» Une fois que la durée de la cuisson est réglée, le symbole  et l'intervalle de temps s'afficheront en continu.

4. Placez le récipient dans le four et réglez la température à l'aide du bouton de température. Une fois la température définie, la cuisson commence.

» La durée de cuisson commence le décompte à l'écran une fois le processus de cuisson lancé et toutes les parties du symbole du minuteur s'allument. La durée de cuisson définie est divisée en 4 parties égales et lorsqu'une partie s'achève, le symbole correspondant s'éteint. Ainsi, vous pouvez facilement comprendre le rapport entre la durée de cuisson restante et la durée totale de cuisson.

Régler la fin de la durée de la cuisson à une heure ultérieure :

Après avoir réglé la durée de la cuisson sur l'horloge, vous pouvez régler l'heure de cuisson à une heure ultérieure.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson.
2. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  de la durée de la cuisson s'affiche à l'écran.
3. Définissez la durée de la cuisson avec la touche **+ / -**.

» Une fois que la durée de la cuisson réglée, le symbole  s'affichera en continu à l'écran.

4. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  de fin de cuisson s'affiche à l'écran.
5. Appuyez sur les touches **+ / -** pour régler l'heure d'arrêt de la cuisson.

» Une fois que la durée de la cuisson est réglée, le symbole,  et le symbole  et l'intervalle de temps s'afficheront en continu. Dès que la cuisson démarre,  l'icône disparaît.

6. Placez le récipient dans le four et réglez la température à l'aide du bouton de température. Une fois la température définie, la cuisson commence.

» **Le minuteur du four calcule l'heure de début de cuisson en déduisant la durée de la cuisson à partir de la fin du temps de cuisson défini.** Le mode de fonctionnement sélectionné est activé une fois l'heure de début de cuisson définie et le four chauffé à la température sélectionnée. Le four conserve cette température jusqu'à la fin de la durée de la cuisson.

» La durée de cuisson commence le décompte à l'écran une fois le processus de cuisson lancé et toutes les parties du symbole du minuteur s'allument. La durée de cuisson définie est divisée en 4 parties égales et lorsqu'une partie s'achève, le symbole

correspondant s'éteint. Ainsi, vous pouvez facilement comprendre le rapport entre la durée de cuisson restante et la durée totale de cuisson.

- Après la fin du processus de cuisson, la fonction « **Fin** » apparaît à l'écran et l'alarme retentit.
- Le signal de l'alarme retentit pendant 2 minutes. Appuyer sur une touche de votre choix pour arrêter l'alarme. L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

 Si vous appuyez sur un bouton à la fin de l'alarme, le four recommencera à fonctionner. Tournez le bouton de la température et le bouton de fonction à « **0** » mode (arrêt) pour éteindre le four afin d'empêcher que le four ne se mette à nouveau en marche à la fin de l'avertissement.

Activation du verrouillage des touches

Vous pouvez empêcher l'utilisation du four en activant la fonction de verrouillage des touches.

- Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  le symbole s'affiche à l'écran.
» La fonction « **ARRÊT** » s'affichera à l'écran.
- Appuyez sur  pour activer le verrouillage de la touche.
» Une fois le verrouillage des touches activé, la fonction « **MARCHE** » s'affiche à l'écran et le symbole  reste allumé.

 Les touches du four ne sont pas opérationnelles lorsque la fonction de verrouillage des touches est activée. Le verrouillage des touches ne s'annulera pas en cas de coupure d'électricité.

Pour désactiver le verrouillage des touches

- Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  le symbole s'affiche à l'écran.
» La fonction « **Marche** » s'affichera à l'écran.
- Désactivez le verrouillage de touches en appuyant sur la touche .
» L'écran affiche « **ARRÊT** » après la désactivation du verrouillage des touches.

Définir l'alarme

Vous pouvez utiliser le minuteur de l'appareil pour tout type d'avertissement ou pense-bête en plus du programme de cuisson.

L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez retourner les aliments dans le four après un certain temps. Le minuteur se fera entendre à la fin du temps réglé.

- Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.

 L'heure d'alarme maximum de cuisson est de 23 heures et 59 minutes.

- Réglez l'heure de l'alarme en appuyant sur les touches  / .

 Assurez-vous que les touches de fonction relatives au son du signal, à l'heure du jour, à la luminosité de l'écran et à la température sont réglées à la position 0 (OFF (ARRÊT)).

- » Le symbole  restera allumé et le temps de l'alarme s'affichera à l'écran une fois le temps de l'alarme réglé.
- À la fin du temps de l'alarme, le symbole  se met à clignoter et le signal de l'alarme retentit.

Couper l'alarme.

- Le signal de l'alarme retentit pendant 2 minutes. Appuyer sur une touche de votre choix pour arrêter l'alarme.
» L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

Annulation de l'alarme :

- Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran afin d'annuler l'alarme.
- Appuyez sur la touche  et maintenez-la jusqu'à ce que « **00:00** » s'affiche.

 La durée de l'alarme s'affiche. Lorsque la durée de l'alarme et la durée de cuisson sont définies simultanément, la durée la plus courte s'affiche à l'écran.

Changez le son de l'alarme

- Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  le symbole s'affiche à l'écran.
- Réglez le volume de l'alarme à l'aide des touches  / .
- La tonalité que vous avez définie s'activera après un court instant.
» La tonalité d'alarme sélectionnée s'affichera comme « **b-01** », « **b-02** » ou « **b-03** » à l'écran.

Modification de l'heure de la journée

Pour changer l'heure que vous aviez réglée auparavant:

- Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
- Définissez l'heure du jour en appuyant sur les touches  / .
- Le temps que vous avez défini s'activera après un court instant.

Mode « économie »

Vous pouvez économiser de l'énergie à ce mode tout en cuisinant en définissant le temps de cuisson dans le four.

Ce mode termine la cuisine à l'aide de la température interne du four en éteignant les résistances avant la fin du temps de cuisson.

Réglage du mode « économie »

- Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole « éco » apparaisse à l'écran.
- La fonction « ARRÊT » s'affichera à l'écran.
- Activez le mode « économie » en appuyant sur la touche .

» Une fois le verrouillage des touches activé, la fonction « MARCHE » s'affiche à l'écran et le symbole "ECO" reste allumé.

Désactivation du mode « économie »

- Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole « éco » apparaisse à l'écran.
- La fonction « Marche » s'affichera à l'écran.
- Désactivez le mode « économie » en appuyant sur la touche .

» L'écran affiche « Arrêt » près la désactivation du verrouillage des touches.

Réglage de la luminosité de l'écran

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

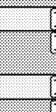
- Appuyez sur  jusqu'à ce que d-01 or d-02 or d-03 s'affiche à l'écran pour la luminosité de l'afficheur.
- Réglez la luminosité désirée en appuyant sur les touches  / .

» Le temps que vous avez défini s'activera après un court instant.

Tableau des temps de cuisson

 Les durées indiquées dans ce tableau ne servent que d'exemple. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

Cuisson au four et rôtisserie

 Le 1er étage du four est l'emplacement du premier gradin.

| Plat | Numéro du niveau de cuisson | | Hauteur des gradins | Température (°C) | Temps de cuisson (approx. en min.) |
|--------------------------------------|-----------------------------|---|---------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| **Gâteaux sur plaque | Un niveau |  | 4 | 175 | 30 ... 35 |
| **Gâteaux en moule | Un niveau |  | 2 | 175 | 40 ... 50 |
| **Gâteaux dans du papier alimentaire | Un niveau |  | 3 | 175 | 20 ... 30 |
| **Génoise | Un niveau |  | 3 | 200 | 5 ... 10 |
| **Cookies | Un niveau |  | 3 | 175 | 20 ... 25 |
| **Pâte à choux | Un niveau |  | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| **Pâte au beurre | Un niveau |  | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| **Levain de pâte | Un niveau |  | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| **Lasagnes | Un niveau |  | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| **Pizza | Un niveau |  | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| Bifteck (entier) / Rôti | Un niveau |  | 3 | 25 min. 250/max, puis 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Gigot d'agneau (casserole) | Un niveau |  | 3 | 25 min. 220, puis 180 ... 190 | 70 ... 90 |
| Poulet rôti | Un niveau |  | 2 | 15 min. 250/max, puis 190 | 65 ... 70 |
| Dinde (5,5 kg) | Un niveau |  | 2 | 25 min. 250/max, puis 190 | 150 ... 210 |
| Poisson | Un niveau |  | 3 | 200 | 20 ... 30 |

(**) Pour les processus de cuisson nécessitant un préchauffage, préchauffez le four au début du processus jusqu'à ce qu'il atteigne la température sélectionnée.

Conseils pour la pâtisserie

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop humide, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.

- Si le gâteau est trop foncé sur le dessus, placez-le au niveau inférieur, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- S'il est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, utilisez moins de liquide, baissez 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 réduisez le temps de cuisson. Humectez les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, d'oeuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie met trop de temps pour cuire, faites attention à ce que l'épaisseur de la pâtisserie que vous avez préparée ne dépasse pas la profondeur de la plaque.
- Si la partie supérieure de la pâtisserie dore mais que la partie inférieure n'est pas cuite, vérifiez que vous n'avez pas utilisé trop de sauce pour le bas de la pâtisserie. Essayez de répandre la sauce équitablement sur les couches de pâte et le haut de la pâtisserie afin de les dorer au même niveau.



Faites cuire la pâte conformément au mode et à la température indiqués dans le tableau de cuisson. Si la partie inférieure n'est toujours pas suffisamment dorée, la prochaine fois, placez-la à un niveau inférieur.

Conseils pour la cuisson des légumes

- Si le plat de légumes ne contient plus de jus et devient trop sec, cuisez-les dans une casserole avec un couvercle au lieu d'une plaque. Les récipients clos préservent le jus du plat.

- Si un plat de légumes ne cuit pas, faites bouillir les légumes au préalable ou préparez-les comme des aliments en conserve et placez-les au four.

Utilisation du grill



AVERTISSEMENT

Fermez la porte du four pendant les grillades. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Allumage du grill

1. Tournez la manette Fonction dans le sens des aiguilles d'une montre sur le symbole du grill.
2. Réglez ensuite la température désirée du grill.
3. Si nécessaire, effectuez un préchauffage d'environ 5 minutes.

» Le voyant du thermostat (température) s'allume.

Extinction du grill

1. Tournez la manette des fonctions sur la position arrêt (haut).



Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Tableau des temps de cuisson pour le grill

Grillade par grill électrique

| Aliments | Hauteur des gradins | Température recommandée (°C)** | Temps de grillade (environ) |
|----------------------------|---------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| Poisson | 4...5 | 250/max | 20...25 min. # |
| Ailes ou cuisses de poulet | 4...5 | 250/max | 25...35 min. |
| Côtelettes d'agneau | 4...5 | 250/max | 20...25 min. |
| Rôti de bœuf | 4...5 | 250/max | 25...30 min. # |
| Côtelettes de veau | 4...5 | 250/max | 25...30 min. # |
| Pain toast * | 4 | 250/max | 1...3 min. |

selon l'épaisseur
*Préchauffez pendant 5 minutes.
**Si la température du grill de votre appareil ne peut être réglée, le grill va fonctionner à une température maximale.

7 Maintenance et entretien

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.



DANGER:

Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.
Vous risqueriez un choc électrique !



DANGER:

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.



N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

Nettoyage de la table de cuisson

Surfaces vitrocéramiques

Essuyez la surface vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humidifié à l'eau froide pour ne pas laisser de traces du produit de nettoyage. Séchez à l'aide d'un chiffon doux et sec. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.

Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires. Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant comme le vinaigre ou le jus de citron. Vous pouvez également utiliser les produits appropriés disponibles dans le commerce. Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.



Les aliments sucrés, crèmes épaisses et sirops par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse. Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique peut être endommagée de manière irrémédiable.

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit. La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

Nettoyage du bandeau de commande

Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et essuyez-les.



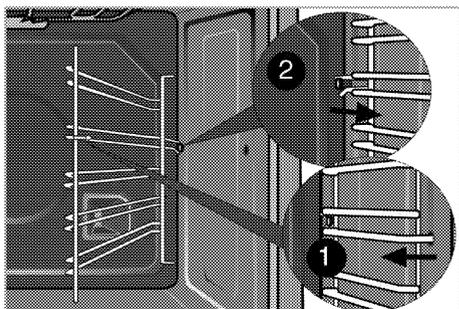
Si votre produit est équipé des boutons, ne retirez pas ceux de commande pour nettoyer le panneau de commande. Le panneau de commande pourrait être endommagé !

Nettoyage du four

Pour nettoyer la paroi latérale

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

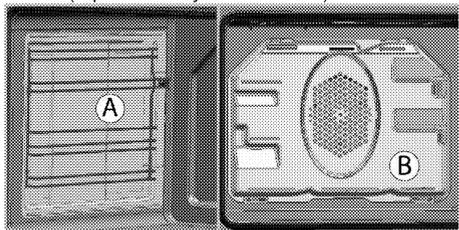
1. Retirez la partie avant du rail latéral en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers vous.



Parois catalytiques

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

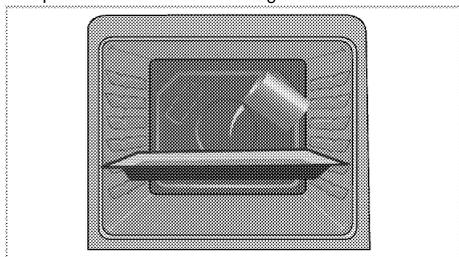
Les parois latérales internes (A) et/ou la paroi arrière (B) de votre produit peuvent être revêtues d'un émail catalytique. Les parois catalytiques ont une couleur mate claire et une surface poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four. Les surfaces poreuses des parois catalytiques sont nettoyées automatiquement par absorption et conversion des déversements d'huile (vapeur et dioxyde de carbone).



Nettoyage vapeur facile

Il assure un nettoyage facile parce que la saleté (après avoir attendu pas très longtemps) est ramollie par la vapeur qui se forme à l'intérieur du four et les gouttes d'eau de condensation sur les surfaces intérieures du four.

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez 500 ml d'eau sur la plaquedufour et placez-la sur la deuxième grille.

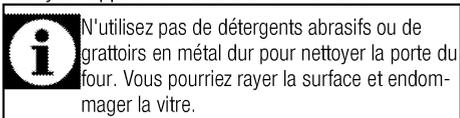


3. Réglez la température du four à 100° C et laissez tourner sur le mode de nettoyage vapeur facile bas pendant 25 minutes.

4. Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide.
5. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer la saleté persistante et enlevez-la à l'aide d'un chiffon sec.

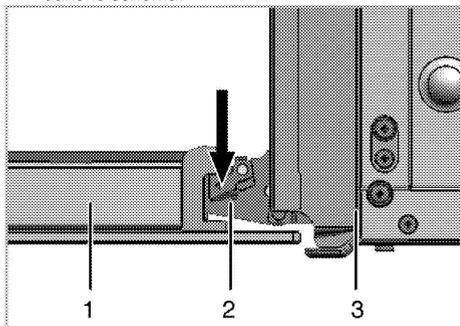
Nettoyage de la porte du four.

Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.

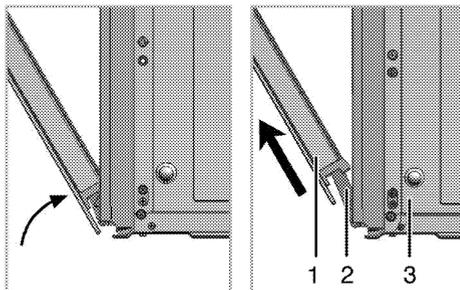


Retirer la porte du four.

1. Ouvrez la porte frontale (1).
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



- 1 Porte frontale
- 2 Charnière
- 3 Four



3. Ouvrez la porte frontale à moitié.
4. Retirez la porte frontale en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières droite et gauche.



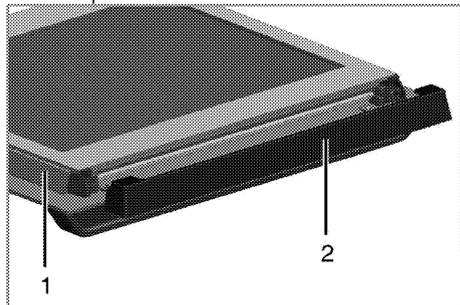
Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

Retrait de la vitre de la porte

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

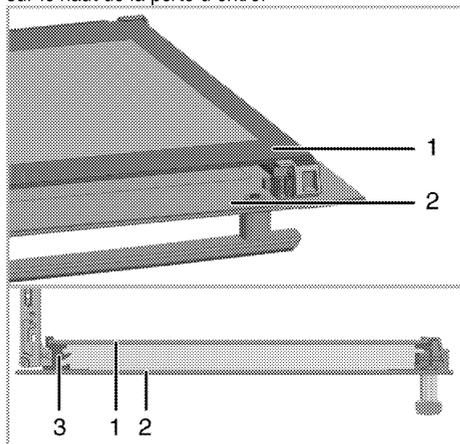
Le panneau vitré interne de la porte du four peut être retiré pour le nettoyage.

Ouvrez la porte du four.



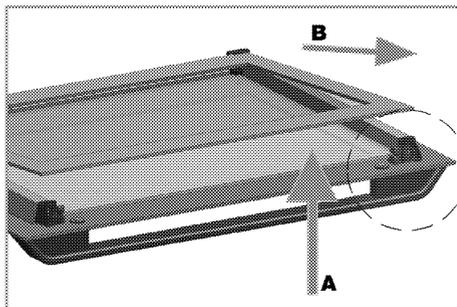
- 1 Cadre
- 2 Pice en plastique

Tirez vers vous et retirez le morceau en plastique plac sur le haut de la porte d'entre.



- 1 Panneau vitré du fond
- 2 Panneau de verre extérieur
- 3 Encoche en plastique du panneau de vert-Bas

Comme illustré sur la figure, soulevez légèrement le panneau de verre plus l'intérieur (1) vers **A** et tirez-le vers **B**.



Quand vous installez le panneau de verre intérieur (1), vérifiez que le côté imprimé du panneau fait face au second panneau.

Il est important d'asseoir les coins inférieurs de tous les panneaux en verre intérieurs dans l'encoche en plastique inférieure.

Poussez le morceau en plastique dans le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un "click".

Remplacement de l'ampoule du four



DANGER:

Avant de remplacer l'ampoule de four, vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation et froid afin d'éviter tout risque de choc électrique.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !



L'ampoule du four est une ampoule électrique d'éclairage spéciale pouvant résister à des chaleurs allant jusqu'à 300°C. Reportez-vous aux *Caractéristiques techniques*, page 13 pour les détails. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre technicien autorisé.



L'emplacement de la lampe peut varier par rapport à l'illustration.



L'ampoule utilisée dans cet appareil n'est pas appropriée à l'éclairage d'une pièce d'un ménage. Cette ampoule est destinée à aider l'utilisateur à distinguer les denrées alimentaires.

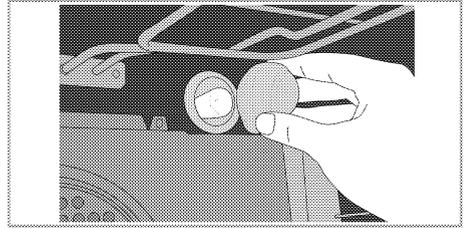


Les ampoules utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

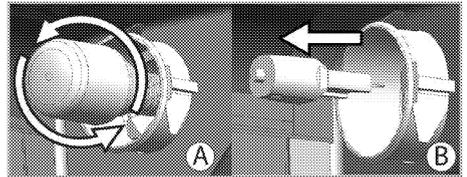
Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.

2. Dévissez le cache de l'ampoule en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'enlever.



3. Si la lampe de votre four est de type (A) comme l'indique le schéma ci-après, ôtez-la en la faisant pivoter comme illustré, avant de la remplacer. Si, par contre, elle est de type (B), tirez-la pour l'ôter comme illustré sur le schéma avant de la remplacer.



4. Remettez en place le cache de l'ampoule.

8 Recherche et résolution des pannes

Le four émet de la vapeur lorsqu'il est en marche.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le appareil émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le appareil ne fonctionne pas

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*
- Si l'écran ne s'allume pas lorsque vous rallumez la table de cuisson. >>> *Débranchez l'appareil au niveau du disjoncteur. Attendez 20 secondes et rebranchez-le.*
- La protection contre le sur chauffage fonctionne. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*
- Le plat de cuisson ne convient pas. >>> *Vérifiez votre plat.*

La lumière du four ne s'allume pas

- L'ampoule du four est défectueuse. >>> *Remplacer l'ampoule du four.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*

Le four ne chauffe pas.

- Peut ne pas être réglé sur une certaine fonction de cuisson et/ou à une certaine température. >>> *Réglez le four sur une certaine fonction de cuisson et/ou à une certaine température.*
- Sur les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est pas réglé. >>> *Réglez l'heure.* (Sur les produits avec four micro-ondes, le minuteur ne contrôle que le micro-ondes.)
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*

Le symbole "L" s'affiche sur l'écran du foyer.

- Vous n'avez pas placé le pot sur la zone active de cuisson. >>> *Vérifiez s'il y a un plat sur la zone de cuisson.*
- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. >>> *Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.*
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> *Choisissez un plat assez large et centrez le plat correctement sur la zone de cuisson.*
- Le plat de cuisson ou la zone de cuisson sont surchauffés. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*

La zone de cuisson sélectionnée s'éteint subitement durant le fonctionnement.

- La durée de cuisson pour la zone de cuisson sélectionnée est peut-être achevée. >>> *Vous pouvez régler une nouvelle durée de cuisson ou achever la cuisson.*
- La protection contre le surchauffage fonctionne. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*
- Il se peut qu'un objet recouvre le bandeau de contrôle des touches. >>> *Enlevez l'objet sur le bandeau.*

Le plat ne chauffe pas même si la zone de cuisson est allumée.

- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. >>> *Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.*
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> *Choisissez un plat assez large et centrez le plat correctement sur la zone de cuisson.*

(Sur les modèles avec un minuteur) L'écran de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.

- Une coupure de courant a eu lieu. >>> *Réglez l'heure / Eteignez l'appareil, puis rallumez-le.*



Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

