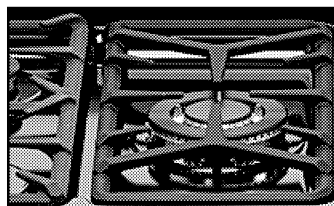
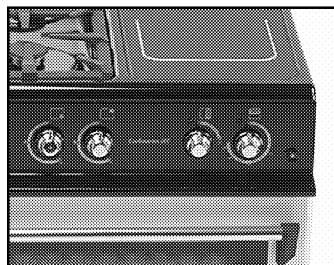


NOTICE D'UTILISATION

Piano de cuisson



CK100FIB



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

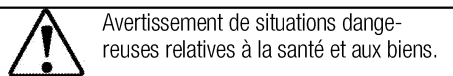
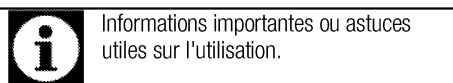
Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Leisure. 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 également. 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

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..... 6
 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..... 17

4 Préparation 18

Conseils pour faire des économies d'énergie..... 18
 Première utilisation..... 18
 Réglage de l'heure..... 18
 Premier nettoyage de l'appareil..... 19
 Première cuisson..... 19

5 Utilisation de la table de cuisson 20

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

6 Utilisation du four 26

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades..... 26
 Utilisation du four principal (côté gauche)..... 26
 Modes de fonctionnement..... 27
 Utilisation du programmateur du four..... 28
 Utilisation du verrouillage des touches..... 29
 Utilisation de l'horloge comme alarme..... 29
 Tableau des temps de cuisson pour four principal (côté gauche en bas)..... 30
 Utilisation du gril (four principal côté gauche en bas)..... 31
 Utilisation du gril (côté gauche en haut)..... 32
 Utilisation du four (côté droit)..... 32

7 Maintenance et entretien 34

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

8 Recherche et résolution des pannes 37

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 bénéficient 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.

- 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 toujours 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 s'il présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.
- 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.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un technicien 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.
- N'utilisez que le câble d'alimentation spécifié dans le chapitre « Spécifications techniques ».
- 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

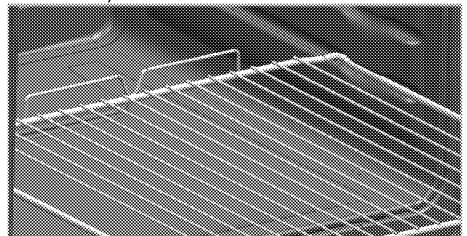
- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne 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

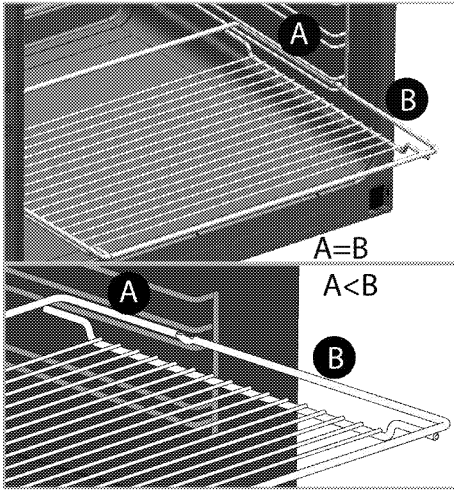
clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.

- 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 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 d'avoir éteint l'appareil 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. Toutefois, 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, 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.
- Cette appareil doit être utilisé seulement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage de la pièce.'
- 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 autre chose que de la nourriture.
- 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 relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

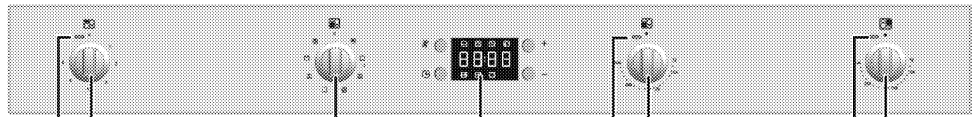
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez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

2 Généralités

Vue d'ensemble



- | | | | |
|---|-----------------------|---|-------------------------------|
| 1 | Plaque d'âtre | 4 | Four de gauche-Four inférieur |
| 2 | Bandeau de commande | 5 | Partie inférieure |
| 3 | Four de gauche - Gril | 6 | Four de droite |



- | | |
|---|---|
| 1 | Lampe de thermostat pour le four supérieur - Four de gauche |
| 2 | Molette de sélection de fonction du grill - Four de gauche |
| 3 | Molette de fonction du four principal - Four de gauche |
| 4 | Minuteur numérique |
| 5 | Lampe de thermostat pour le four principal - Four de gauche |
| 6 | Molette de réglage du thermostat du four principal - Four de gauche |
| 6 | Lampe de thermostat pour le four de droite |
| 7 | Manette du four - Four de droite |

Contenu de l'emballage

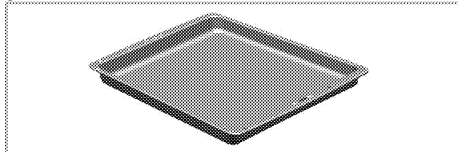


Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

Manuel de l'utilisateur

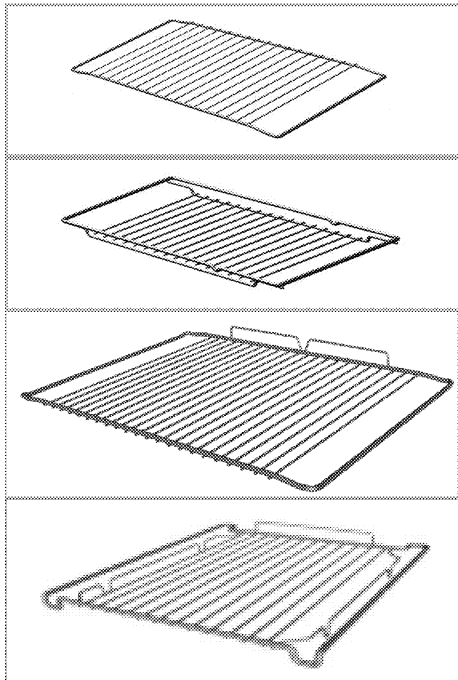
Lèche-frite

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



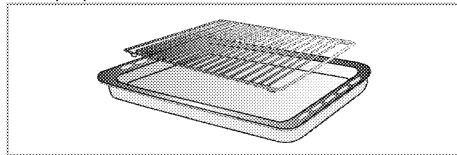
Grille

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



Petite grille

Elle est placée dans le lèche-frite (si fourni) afin de recueillir la graisse en fonction grill pour que le four reste propre.

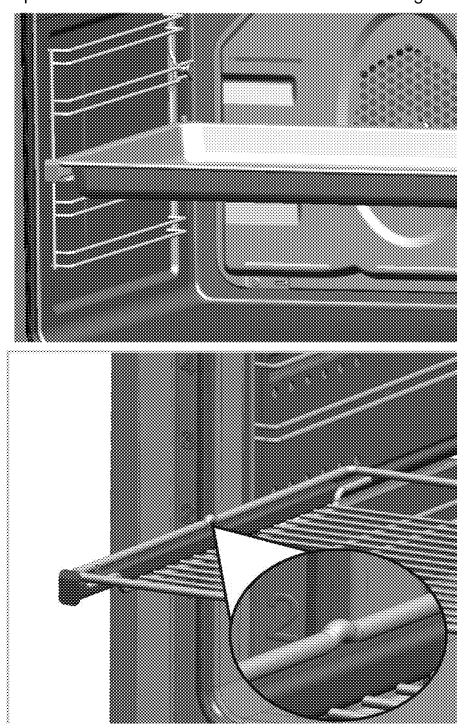


Placer correctement la grille et la plaque sur les rails télescopiques

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

Les rails télescopiques vous permettent d'installer et de retirer facilement les grille et lèche-frite.

Lorsque vous utilisez la plaque et l'étagère métallique grille et le lèche-frite avec les rails télescopiques, vérifiez que les goupilles situées à l'arrière des rails reposent contre les bords du lèche-frite ou de la grille.



Caractéristiques techniques

GENERALITES	
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	900 mm/1000 mm/600 mm
Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	13 kW
Fusible	40 A
Type de câble/section	H05VV-FG 3 x 6 mm ²
Table de cuisson	
Brûleurs	
Arrière gauche	Plaque de cuisson à induction
Dimension	160 mm
Puissance	1200/1400 W
Avant gauche	Plaque de cuisson à induction
Dimension	200 mm
Puissance	2300/3000 W
Centre	Plaque de cuisson à induction
Dimension	250 mm
Puissance	2300/3000 W
Avant droit	Plaque de cuisson à induction
Dimension	160 mm
Puissance	1200/1400 W
Arrière droit	Plaque de cuisson à induction
Dimension	200 mm
Puissance	2300/3000 W
FOUR/GRILL	
Four principal-LHS	Four multifonction
Ampoule interne	15-25 W
Consommation d'énergie	1.6 kW
Four supérieur - LHS	Gril
Consommation d'énergie	1.6 kW
Four de droite	Four traditionnel
Ampoule interne	15-25 W

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 des 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 et d'électricité en vigueur dans votre localité.



DANGER:

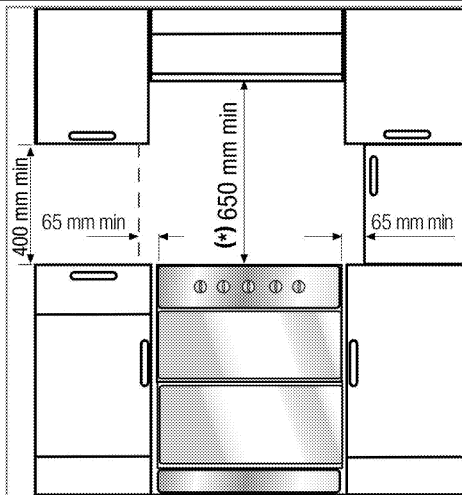
Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.
Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

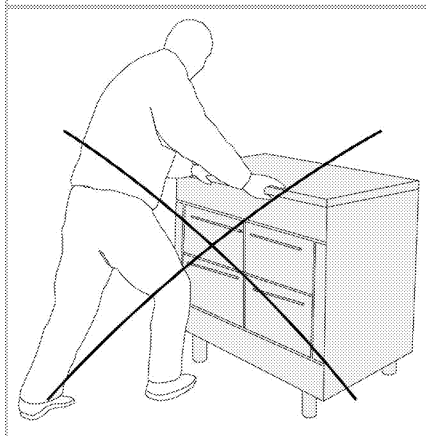
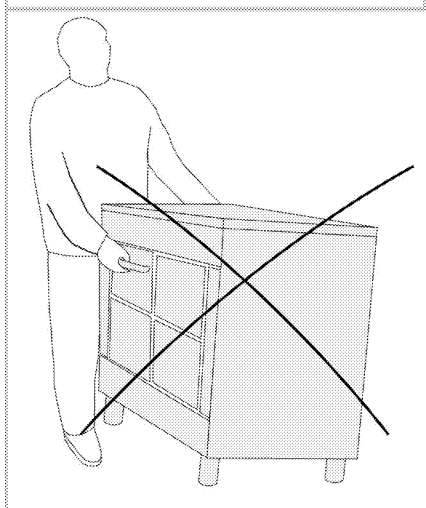
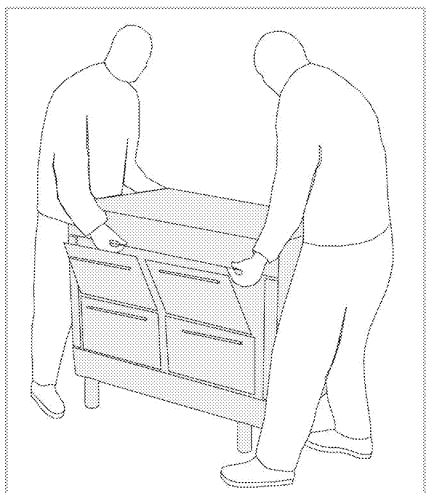
Veuillez noter que le produit est emballé sans que les pieds soient ajustés, assurez-vous que les pieds soient ajustés conformément aux instructions, avant que l'appareil ne soit placé dans sa position finale.

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 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 650 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson
- (*) S'il faut encastrier une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 650 mm)..
- Vous pouvez déplacer votre cuisinière beaucoup plus facilement en soulevant la partie avant comme indiqué dans le schéma. Ouvrez suffisamment la porte du four pour permettre une prise confortable et solide sur le bord antérieur du plafond du four en évitant d'endommager l'élément du grill ou d'autres parties internes du four. Ne déplacez pas l'appareil en tirant sur la poignée de la porte ou sur les manettes. Déplacez légèrement l'appareil pendant un moment jusqu'à ce que celui-ci soit positionné comme souhaité.

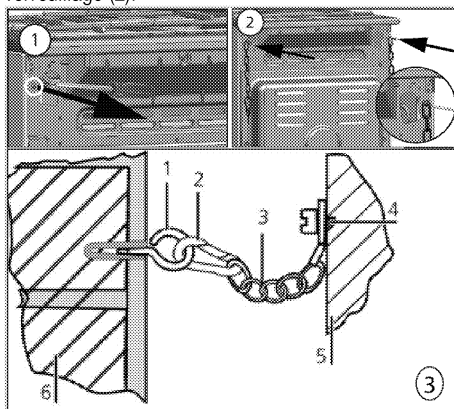


- L'appareil correspond à un appareil de classe 1. En d'autres termes, il peut être placé avec le côté arrière et **un** côté contre les murs de la cuisine, des meubles ou des équipements de toute taille. Les meubles ou les équipements de cuisine situés sur **l'autre** côté doivent être de taille inférieure ou égale.
- Tout meuble de cuisine situé à côté de l'appareil doit résister à la chaleur (100 °C min.)

Chaîne de sécurité

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

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 Crochet de stabilité
- 2 Mécanisme de verrouillage
- 3 Chaîne de sécurité (fournie et assemblée au four)
- 4 Fixez fermement la chaîne à la partie arrière de la cuisinière
- 5 Partie arrière de la cuisinière
- 6 Mur de la cuisine



La chaîne de sécurité doit être aussi courte que possible afin d'éviter que le piano de cuisson ne bascule vers l'avant et, en diagonale afin d'éviter que le piano de cuisson ne s'incline sur le côté.


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

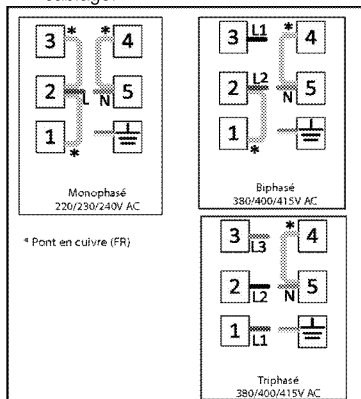
 Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche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

1. Si votre produit est fourni sans câble d'alimentation, vous devez brancher à votre produit un câble d'alimentation choisi à partir du tableau (en conformité avec l'installation électrique de votre domicile, en suivant les instructions sur le diagramme du câble.

S'il n'est pas possible de débrancher tous les poles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurités, contacts) doit être connectée et tous les poles 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.

2. Ouvrez le couvercle du boîtier de raccordement à bornes à l'aide d'un tournevis.
3. Insérez le câble d'alimentation dans le collier de serrage pour câble sous la borne et fixez-le au corps principal avec la vis intégrée sur le collier de serrage.
4. Branchez les câbles en respectant le schéma de câblage.



5. Après avoir effectué les connexions électriques, refermez le couvercle du boîtier de raccordement des bornes.
6. Dirigez le câble d'alimentation de sorte qu'il ne soit pas en contact avec le produit ni écrasé entre le produit et le mur.

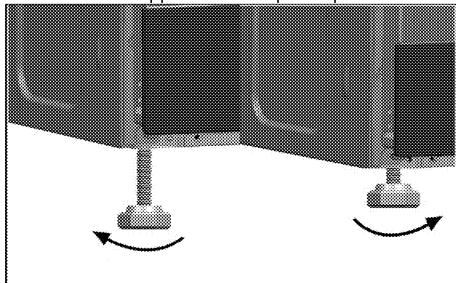


Le câble d'alimentation ne doit pas être plus long que 2 m pour des raisons de sécurité.

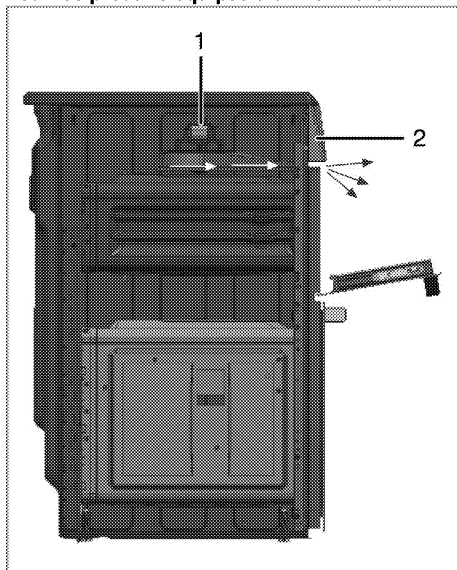
Réglages des pieds du four

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.

La hauteur de l'appareil ne doit pas dépasser 930mm.



Pour les produits équipés d'un ventilateur



1 Ventilateur

- 2 Bande de commande
- Lors de l'utilisation du grill, maintenir la porte ouverte afin de protéger le panneau de commande, les boutons et les pièces des autres fours; un ventilateur démarre automatiquement dès l'allumage du grill.



Le ventilateur continue de travailler jusqu'à ce que le produit soit refroidit.

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 d'origine, 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 plaque 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.
- Attachez les couvercles et grilles de support avec du 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 de couleur sombre et 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.
- Pour les cuissons longues, éteignez la zone de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 20 % d'énergie en utilisant la chaleur résiduelle.

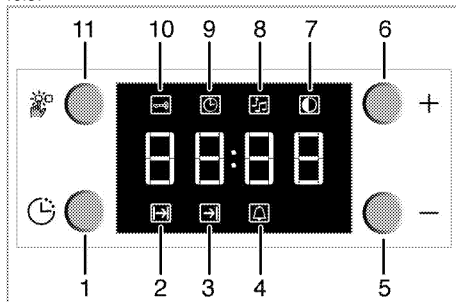
Première utilisation

Réglage de l'heure



Les symboles correspondants clignoteront sur l'horloge pendant la réalisation des réglages.

Appuyez sur les touches „-“ ou „+“ (5/6) pour régler l'heure après avoir branché le four pour la première fois.



- 1 Touche de programmation
- 2 Symbole de temps de cuisson
- 3 Symbole de fin du temps de cuisson
- 4 Symbole de l'alarme
- 5 Touche moins
- 6 Touche plus
- 7 Symbole des réglages de la luminosité de l'écran
- 8 Symbole de volume de l'alarme
- 9 Symbole de heure actuelle
- 10 Symbole de verrouillage des touches
- 11 Touche de choix des fonctions

Après avoir réglé l'heure, vous pouvez débiter et arrêter la cuisson en sélectionnant la position désirée à l'aide du bouton de température et du bouton des fonctions.



Si l'heure n'a pas été réglée, le paramètre de l'heure commencera à augmenter/se déplacer à partir de **12:00**. L'icône de l'horloge (9) s'affichera pour indiquer que l'heure n'a pas été réglée. Cette 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.

Modification de l'heure

Pour changer l'heure que vous aviez réglée auparavant:

1. Appuyez sur la touche (11) pour activer le symbole de l'heure (9).
2. Appuyez sur les touches „-“ ou „+“ (5/6) pour régler l'heure.

Modifier la luminosité de l'écran

1. Appuyez sur la touche (11) pour activer le symbole de la luminosité de l'écran (7) pour régler la luminosité de l'écran.
2. Appuyez sur les touches '- ' ou '+ ' (5/6) pour régler le niveau de luminosité désiré.

» Le niveau de luminosité sélectionné s'affichera sous le format **d-01**, **d-02** ou **d-03** à l'écran.

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.



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



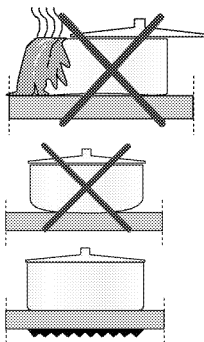
Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une 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  ne clignote 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.

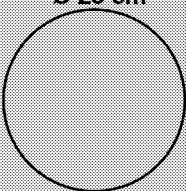
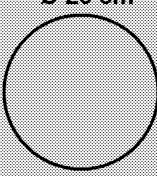
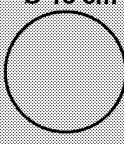
Système permettant la reconnaissance de la casserole

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	Foyer de cuisson moyen	Petit foyer de cuisson
Ø 25 cm 	Ø 20 cm 	Ø 16 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.

 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.

 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



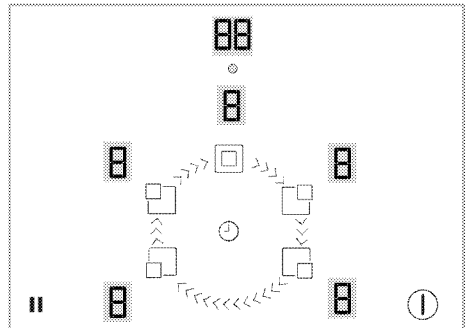
DANGER:

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.


Panneau de commande




Caractéristiques techniques

	Touche Marche / Arrêt
	Touche d'activation / de désactivation de la minuterie
	Touche Pause
	Touche de sélection du foyer avant gauche
	Touche de sélection du foyer arrière gauche
	Touche de sélection du foyer arrière droit
	Touche de sélection du foyer avant droit
	Touche de sélection du foyer central

 Les schémas et représentations sont à titre indicatif uniquement. L'apparence réelle et fonctions peuvent être différentes du modèle de votre table de cuisson.


 Cet appareil est contrôlé grâce à un panneau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur votre panneau de commande tactile est confirmée par un signal sonore.

 Le panneau de commande doit toujours être propre et sec. Une surface humide et sale peut causer des problèmes de fonctionnement.

Mise en marche de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche  du panneau de commande.


« 0 » apparaît sur l'affichage de tous les foyers. La table de cuisson est prête à l'utilisation.

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

Arrêt de la table de cuisson


1. Appuyez sur la touche  du panneau de commande.

La table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.

 Si « H » apparaît sur l'affichage du foyer une fois que la table de cuisson est à l'arrêt, il indique que le foyer est encore chaud. Ne touchez pas les foyers.

Voyant de chaleur résiduelle


Si « H » apparaît sur l'affichage du foyer, il indique que ce dernier est encore chaud et peut être utilisé pour garder une petite quantité de nourriture au chaud.

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

Mise en marche des foyers (zone de cuisson)

1. Appuyez sur la touche  pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer que vous souhaitez mettre en marche.

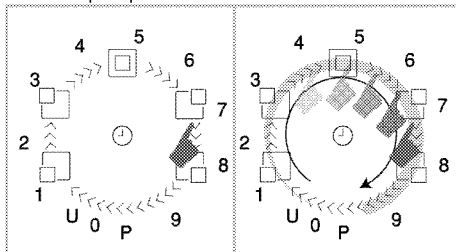
« 0 » s'affiche sur l'écran du foyer et le voyant du foyer correspondant s'allume.


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

Réglage du niveau de température

Le niveau de température est réglé en appuyant directement ou en faisant glisser votre doigt sur la zone indiquée par les flèches.


En tenant compte de la figure ci-dessous, réglez le niveau de température entre « 0 » et « 9 » appuyant directement ou en faisant glisser votre doigt sur la zone indiquée par les flèches.



 La valeur de température définie s'active après environ 3 secondes. Pour sélectionner un autre foyer, activez-le d'abord avant de le régler ensuite.

Arrêt des foyers :

Un foyer sélectionné peut être arrêté de 3 manières différentes :

1. **En ramenant le niveau de température à « 0 »**
Vous pouvez désactiver le foyer en ramenant son niveau de température à « 0 ».
2. **En utilisant la fonction Arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité**
Lorsque le temps de cuisson défini est écoulé, la minuterie désactive le foyer qui y est assigné. La valeur « 0 » ou « 00 » s'affiche sur l'écran de la minuterie. Le symbole  disparaît de l'écran de la minuterie.


Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du panneau de commande pour arrêter le signal sonore.

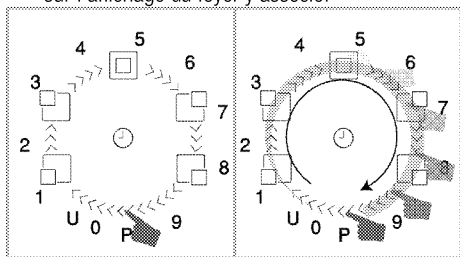
9	90
P	10

Booster

Cette fonction facilite la cuisson. Lorsque la fonction Booster est activée, la cuisson s'effectue à la puissance maximale pendant un certain temps (voir Tableau-1). Tous les foyers sont équipés d'une fonction Booster.

Activation de la fonction Booster :

1. Appuyez sur la touche  pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer que vous souhaitez mettre en marche.
3. Réglez la fonction Booster en appuyant directement la zone du symbole « P » ou en faisant glisser votre doigt sur la zone du symbole « P » indiquée par les flèches. Le symbole « P » apparaît sur l'affichage de foyer y associé.



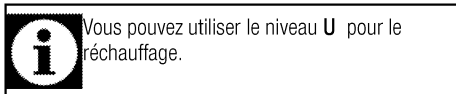
» Une fois la durée de la fonction Booster écoulée, la puissance des foyers réduit et le symbole « 9 » s'affiche de façon continue.

Arrêt de la fonction Booster :

Si le foyer dont la fonction Booster est activée est sélectionné à nouveau et le niveau de température réduit, la fonction Booster de ce foyer se désactive.

Tableau : 1 Temps limite de fonctionnement

Niveau de température	Temps limite de fonctionnement - en minute
0	720
U	480
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108




Vous pouvez utiliser le niveau **U** pour le réchauffage.

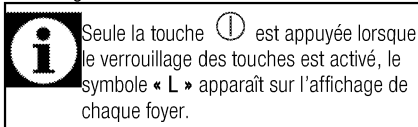
Verrouillage des touches

Lorsque la table de cuisson est en mode Arrêt, vous pouvez la protéger grâce au verrouillage des touches pour éviter que les enfants ne la mettent en marche. Le verrouillage enfants peut être activé ou désactivé uniquement lorsque la table de cuisson est en mode Arrêt (Veille).

Activation du verrouillage des touches


1. Lorsque la table de cuisson est en mode Arrêt, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le symbole « L » apparaisse sur l'affichage de chaque foyer.

Le verrouillage des touches est activé.



Seule la touche  est appuyée lorsque le verrouillage des touches est activé, le symbole « L » apparaît sur l'affichage de chaque foyer.

Désactivation du verrouillage des touches


1. Lorsque le verrouillage des touches est activé, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le symbole « L » apparaisse sur l'affichage de chaque foyer.

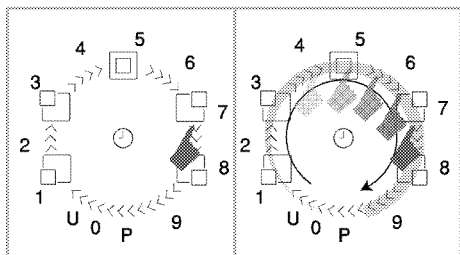
» Le verrouillage des touches est désactivé.

Fonction Minuterie

Cette fonction vous facilite la cuisson. Il est inutile de rester devant le four pendant toute la durée de la cuisson. Le foyer s'éteint automatiquement à la fin de la durée préalablement programmée.


Activation de la minuterie

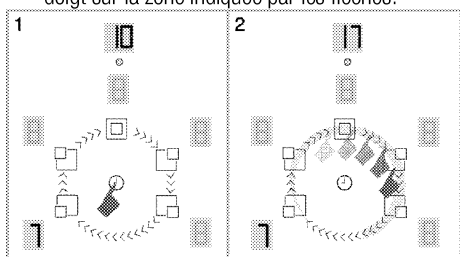
1. Appuyez sur la touche  pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer que vous souhaitez mettre en marche.
3. En tenant compte de la figure ci-dessous, réglez le niveau de température entre « 0 » et « 9 » appuyant directement ou en faisant glisser votre doigt sur la zone indiquée par les flèches.




4. Appuyez sur la touche  pour activer la minuterie.


Le symbole « 00 » et  apparaissent sur l'écran de la minuterie.

5. Définissez le temps de cuisson par intervalle de 10 et ses multiples en appuyant sur la touche . Vous pouvez augmenter le temps au fur et à mesure par intervalle de 10 et ses multiples en appuyant directement ou en faisant glisser votre doigt sur la zone indiquée par les flèches.



» Après environ 3 secondes, le temps défini est actif pour le foyer concerné.

 Répétez les opérations ci-dessus pour les autres foyers nécessitant le réglage de la minuterie.

 Lorsque la minuterie est activée, seule la durée définie pour le foyer sélectionné s'affiche à l'écran de la minuterie.



Désactivation de la minuterie

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

Arrêtez la minuterie plus tôt en ramenant ses valeurs à « 00 »


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

1. Sélectionnez le foyer à arrêter.

- Appuyez sur la touche  pour sélectionner la minuterie du foyer correspondant.
- Réglez d'abord le temps sur 10 ou ses multiples en appuyant directement ou en faisant glisser votre doigt sur la zone indiquée par les flèches.
- Augmentez ensuite le temps de 10 en 10 en appuyant sur la touche . Après la valeur « 90 » minutes, la valeur affichée est « 00 » et la minuterie est désactivée.


Fonction Pause

À l'aide de cette fonction, vous pouvez momentanément arrêter toutes les fonctions actives de la table de cuisson (à l'exception de la minuterie).

 Si la minuterie est programmée pour n'importe quel foyer, elle continue de fonctionner pendant l'arrêt.

1. Appuyez sur la touche  pendant que la table de cuisson fonctionne.


Tous les foyers actifs s'arrêtent et le symbole « II » apparaît sur l'affichage de chaque foyer.

2. Pour remettre tous les foyers en marche, appuyez d'abord à nouveau sur la touche « II » et faites glisser votre doigt suivant l'indicateur DEL autour du symbole .

Utilisation sûre et efficace de la plaque à induction

Principes de fonctionnement : La particularité du fonctionnement de la table de cuisson à induction est qu'elle chauffe directement le récipient de cuisson. Par conséquent, les avantages sont multiples par rapport aux autres types de table de cuisson. Elle est plus efficace et la surface de la table de cuisson ne chauffe pas.

La table de cuisson à induction est équipée de systèmes de sécurité de pointe vous garantissant une sécurité d'utilisation maximale.

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

Contraintes liées à la durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de durée de fonctionnement. Lorsqu'un ou plusieurs foyers restent allumés, le foyer est auto-

matiquement désactivé après un certain temps (voir tableau-1). Si une minuterie est assignée à un foyer, l'affichage de la minuterie s'éteint également ultérieurement.

La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. La durée de fonctionnement maximale s'applique à ce niveau de température.

Le foyer peut être remis en marche par l'utilisateur après s'être arrêté automatiquement comme précédemment décrit.

Protection contre la surchauffe

Votre table de cuisson est équipée de certains capteurs qui la protègent contre la surchauffe. En cas de surchauffe, les phénomènes suivants sont observés :

- Le foyer actif peut s'éteindre.
- Le niveau sélectionné baisse. Toutefois, le voyant peut ne pas signaler cet état.

Système de sécurité anti-débordement

Votre table de cuisson est équipée d'un système de sécurité anti-débordement. Si un liquide déborde de son récipient et se verse sur le panneau de commande, le système coupe l'alimentation électrique immédiatement et arrête votre table de cuisson. Le message d'avertissement « E » apparaît alors sur l'affichage pendant ce temps.

Réglage précis de la puissance

La table de cuisson à induction déclenche immédiatement l'activation des commandes, caractéristique de ses principes de fonctionnement. Elle modifie très rapidement les réglages de puissance. Vous pouvez par conséquent éviter qu'un repas (eau, lait) ne déborde, même s'il était sur le point de le faire.

Fonctionnement bruyant


La table de cuisson à induction peut émettre des bruits. Ces bruits font partie du processus de cuisson de la table de cuisson à induction et sont tout à fait normaux.



- Le bruit peut être important à des niveaux de température élevés.
- L'alliage d'une casserole peut générer des bruits.
- À de faibles niveaux de température, les signaux sonores d'activation ou désactivation peuvent être émis à intervalles réguliers, bruits propres au bon fonctionnement de la table de cuisson.
- Faire chauffer une casserole vide peut générer des bruits. Si vous y versez de l'eau ou y mettez un repas, le son s'évanouit.

- Vous pouvez entendre le bruit du ventilateur qui refroidit le système électrique.

Codes d'erreur / messages d'avertissement et sources d'erreur

Tableau-2 :

Cause de l'erreur	Voyant	Écran d'affichage
Deux ou plusieurs touches ont été activées ou le panneau de commande a reçu de la vapeur.	Le symbole « ER03 » clignote	Affichages des foyers
Surchauffe de la table de cuisson	Le symbole « H » clignote	Affichages des foyers
Aucune casserole ne convient au foyer	Le symbole  s'allume.	Affichages des foyers
Arrêt de l'unité de commande dû à une température excessive pour éviter des dommages de la commande tactile	Le symbole « ER21 » s'allume.	Affichages des foyers

	Si la surface du panneau de commande tactile est soumise à la vapeur, le système de commande tout entier sera désactivé, un signal sonore est alors émis et le symbole « ER03 » clignote à l'écran.
	La surface du panneau de commande tactile doit toujours être propre. Il peut émettre un avertissement de fonctionnement erroné.

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.

Conseils pour les grillades

Lorsque les viandes, 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 le lèche-frites en dessous pour recueillir les graisses. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.

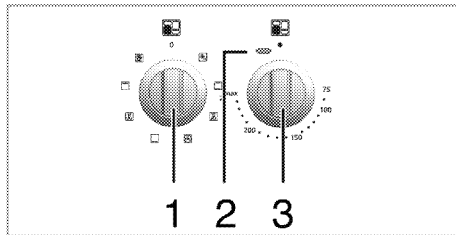


Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Utilisation du four principal (côté gauche)

Le produit est équipé de plusieurs fours. La section aperçu indique les manettes concernant chaque four.

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

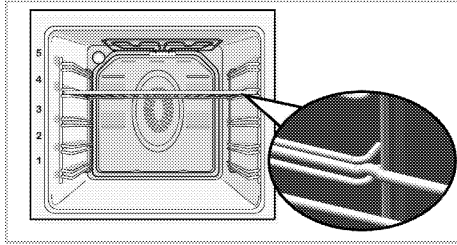


- 1 Molette de fonction du four principal - Four de gauche
- 2 Molette de réglage du thermostat du four principal - Four de gauche
1. Réglez la manette Température sur la température souhaitée.
2. Réglez la manette des fonctions sur la fonction souhaitée.

» Le four chauffe à la température réglée et garde cette température. Pendant le chauffage, témoin de fonctionnement reste allumé.

Arrêt du four électrique

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



Positions des gradins (pour modèle avec étagère métallique)

Il est important de placer la grille correctement sur le gradin latéral. La grille doit être insérée entre les gradins latéraux comme sur l'illustration.

Ne laissez pas la grille appuyer 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 gril.

Modes de fonctionnement

Toutes les fonctions des fours (y compris le four principal) sont présentées dans cette section. 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.

Éléments chauffants supérieur/inférieur avec ventilateur



Les éléments chauffants 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.

Fonctionnement avec ventilateur



Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. Adapté pour décongeler les aliments granulaires surgelés lentement à température ambiante et refroidir les aliments cuisinés.

Chaleur tournante



L'air chaud généré par la résistance arrière est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Cela permet de cuire des plats sur différents châssis et le préchauffage n'est pas nécessaire dans la plupart des cas. Adapté pour la cuisson avec des plaques multiples.

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

Fonction "3D"



Les éléments chauffants supérieurs, inférieurs et le ventilateur et sa résistance (dans la paroi arrière) sont en marche. La nourriture est cuite également sur tous les côtés et rapidement. 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.

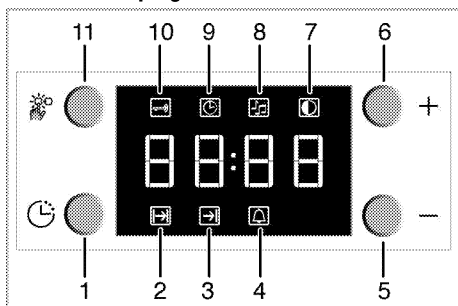
Grill pulsé



L'effet grill n'est pas aussi fort que sur Grill fort. Le ventilateur fonctionne également.

- 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.

Utilisation du programmeur du four



- 1 Touche de programmation
- 2 Symbole de temps de cuisson
- 3 Symbole de fin du temps de cuisson
- 4 Symbole de l'alarme
- 5 Touche moins
- 6 Touche plus
- 7 Symbole des réglages de la luminosité de l'écran
- 8 Symbole de volume de l'alarme
- 9 Symbole de heure actuelle
- 10 Symbole de verrouillage des touches

11 Touche de choix des fonctions

	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 correspondants clignoteront sur l'écran pendant la réalisation des réglages. Vous devez attendre un court instant pour que les réglages prennent effet.
	Si le mode semi-automatique ou entièrement automatique est activé, vous ne pouvez pas régler l'heure.
	L'heure de cuisson s'affiche au début de la cuisson.

Activer la programmation semi-automatique

Dans ce mode de fonctionnement, vous pouvez régler la durée pendant laquelle le four fonctionne (temps de cuisson).

1. Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur la touche programmation (1) et activez le symbole de temps de cuisson (2).
2. Appuyez sur les touches - (5) et + (6) pour régler l'heure de fin de cuisson.

» Le symbole de la durée de cuisson reste allumé en continu après le réglage de la durée de la cuisson.

3. Placez votre plat dans le four.
4. Sélectionnez une température et un mode de fonctionnement.

» Le four chauffera jusqu'à la température définie et il maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée.

5. Après la fin du processus de cuisson, "End" (Fin) apparaît à l'écran et l'alarme sonne.
6. Le signal de l'alarme se fera entendre pendant 2 minutes. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

	Si vous coupez le son de l'alarme en appuyant sur une touche, le four recommencera à fonctionner. Si vous appuyez sur un bouton à la fin de la période d'alarme, le four recommencera à fonctionner.
--	--

7. Eteignez le four à l'aide du bouton de réglage des températures et/ou de la manette des fonctions.

Activer la programmation automatique

Dans ce mode de fonctionnement, vous pouvez régler la durée pendant laquelle le four fonctionne automatiquement (temps de cuisson) ainsi que l'heure d'arrêt automatique (heure de fin de cuisson).

1. Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur la touche programmation (1) et activez le symbole de temps de cuisson (2).

2. Réglez la durée de cuisson avec les touches Moins (5) et Plus (6).

» Le symbole de la durée de cuisson reste allumé en continu après le réglage de la durée de la cuisson.

3. Pour régler la fin de la durée de cuisson, appuyez sur la touche programmation (1) et activez le symbole de la durée de cuisson (3).

4. Appuyez sur les touches - (5) et + (6) pour régler l'heure de fin de cuisson.

» Lorsque l'heure de fin de cuisson est définie, le symbole de fin de cuisson et le symbole de cuisson restent allumés en continu. Le symbole de l'heure de fin de cuisson (3) disparaît dès que la cuisson débute.

5. Placez votre plat dans le four.

6. Sélectionnez une température et un mode de fonctionnement.

» Le minuteur de four calcule automatiquement l'heure de début de cuisson en utilisant l'heure de fin de cuisson et la durée de cuisson que vous avez déterminées. Le mode de fonctionnement sélectionné est activé lorsque l'heure de début de cuisson est arrivée et le four chauffe à la température sélectionnée. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson.

7. Après la fin du processus de cuisson, "End" (Fin) apparaît à l'écran et l'alarme sonne.

8. Le signal de l'alarme se fera entendre pendant 2 minutes. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme. L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.



Si vous coupez le son de l'alarme en appuyant sur une touche, le four recommencera à fonctionner.

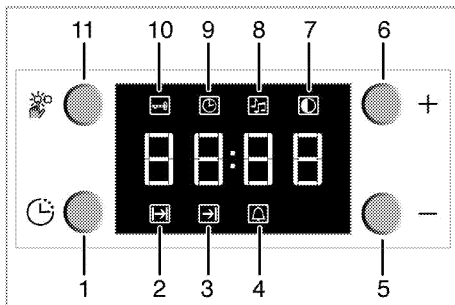
Si vous appuyez sur un bouton à la fin de la période d'alarme, le four recommencera à fonctionner.

9. Eteignez le four à l'aide du bouton de réglage des températures et/ou de la manette des fonctions.

Utilisation du verrouillage des touches

Activation du verrouillage des touches

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



- 1 Touche de programmation
- 2 Symbole de temps de cuisson
- 3 Symbole de fin du temps de cuisson
- 4 Symbole de l'alarme
- 5 Touche moins
- 6 Touche plus
- 7 Symbole des réglages de la luminosité de l'écran
- 8 Symbole de volume de l'alarme
- 9 Symbole de heure actuelle
- 10 Symbole de verrouillage des touches
- 11 Touche de choix des fonctions

1. Appuyez sur les touches (11) pour activer le symbole Verrouillage des touches (10).

» "OFF" (Arrêt) apparaît à l'écran.

2. Appuyez sur la touche '+' (6) pour activer le verrouillage des touches.

» Une fois le verrouillage des touches activé, "Marche" s'affiche à l'écran et le symbole Verrouillage des touches (10) reste allumé.



Une fois que le verrouillage des touches est activé, tous les boutons sont désactivés, à l'exception de la touche (11).

Désactivation du verrouillage des touches

1. Appuyez sur la touche de réglage (11) pour activer le symbole Verrouillage des touches (10).

» "ON" (Marche) apparaît à l'écran.

2. Appuyez sur la touche '-' (5) pour désactiver le verrouillage des touches.

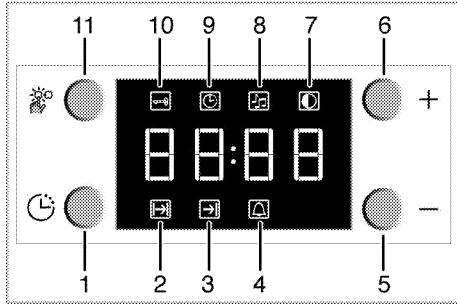
» "OFF" (Arrêt) s'affiche après la désactivation du verrouillage des touches.

Utilisation de l'horloge comme alarme

Vous pouvez utiliser l'horloge 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.

L'alarme émettra un signal une fois l'heure réglée achevée



- 1 Touche de programmation
- 2 Symbole de temps de cuisson
- 3 Symbole de fin du temps de cuisson
- 4 Symbole de l'alarme
- 5 Touche moins
- 6 Touche plus
- 7 Symbole des réglages de la luminosité de l'écran
- 8 Symbole de volume de l'alarme
- 9 Symbole de heure actuelle
- 10 Symbole de verrouillage des touches
- 11 Touche de choix des fonctions

Réglage de l'alarme

- Appuyez sur la touche Programme (1) pour activer le symbole du temps de l'alarme (4).

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

- Réglez la durée de l'alarme avec les touches '-' / '+' (5/6).

» Le symbole alarme 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 Heure de l'alarme (4) se met à clignoter et le signal de l'alarme retentit.

Couper l'alarme.

- Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.
» L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

Si vous voulez annuler l'alarme:

- Pour réinitialiser la durée de l'alarme, appuyez sur la touche programmation (1) pour activer le symbole de l'alarme (4).
- Appuyez sur la touche '-' (5) jusqu'à ce que "00:00" s'affiche.

i La durée de l'alarme s'affiche. Si la durée de l'alarme et la durée de cuisson sont activées simultanément, la durée la plus courte sera affichée.

Changez le son de l'alarme

- Appuyez sur la touche Réglage (11) pour activer le symbole du son de l'alarme (8).
- Réglez le son désiré avec les touches '-' / '+' (5/6).

» Le son de l'alarme sélectionné s'affichera sous le format "b-01", "b-02" ou "b-03" à l'écran.

Tableau des temps de cuisson pour four principal (côté gauche en bas)

i 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

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

Plat	Nombre de plaques		Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux sur plaque*	Une plaque		3	175	30 ... 45
Gâteaux en moule*	Une plaque		2	175	30 ... 50
Gâteaux dans du papier alimentaire*	Une plaque		3	160 ... 170	25 ... 30
Génoise*	Une plaque		3	180 ... 200	10 ... 20
Cookies*	Une plaque		3	160 ... 170	20 ... 30
Pâte à chou*	Une plaque		3	200	20 ... 30
Pâte au beurre*	Une plaque		3	190	20 ... 35
Levain de pâte*	Une plaque		3	190	20 ... 40
Lasagnes*	Une plaque		2	180	25 ... 45
Pizza*	Une plaque		1	200	10 ... 20
Bifteck (entier) / Rôti	Une plaque		2	25 min. 220, puis 180 ... 190	80 ... 100
Gigot d'agneau	Une plaque		2	25 min. 220, puis	70 ... 90

(casserole)				190	
Poulet rôti	Une plaque		2	15 min. 250/max, puis 190	55 ... 65
	Une plaque		2	15 min. 220, puis 180 ... 190	50 ... 65
Dinde (émincée)	Une plaque		3	25 min. 220, puis 190	70 ... 120
	Une plaque		2	25 min. 220, puis 180 ... 190	60 ... 100
Poisson	Une plaque		3	200	20 ... 30
	Une plaque		3	200	20 ... 25
Lors de la cuisson avec deux plaques simultanées, placez la plaque creuse sur la partie supérieure et l'autre plaque sur la partie inférieure. * Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.					

(**) Pour une cuisson nécessitant un préchauffage, préchauffez au début de la cuisson jusqu'à ce que le témoin du thermostat s'éteigne.

Conseils pour de gâteaux

- 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 pâte 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 gril (four principal côté gauche en bas)

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

Allumage du gril

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

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

Extinction du gril

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

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

Tableau des temps de cuisson pour Four principal - en bas à gauche

Aliments	Niveaux de d'insertion	Temps de grillade (approx.)
Poisson	4..5	20...25 min. #
Poulet en tranches	4..5	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	4..5	20..25 min.
Rôti de bœuf	4..5	25...30 min. #

Côtelettes de veau	4...5	25...30 min. #
Pain toast	4...5	1...2 min.

selon l'épaisseur



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 grill (côté gauche en haut)



AVERTISSEMENT

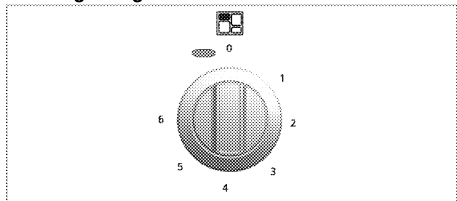
Les surfaces chaudes peuvent brûler ! Tenez les enfants à l'écart de l'appareil. Laissez la porte du four légèrement inclinée lorsqu'elle est grandement ouverte, afin d'être à l'abri des éclaboussures.



DANGER:

Cet appareil est conçu pour fonctionner porte du grill ouverte.

Allumage du grill



Tournez la manette de contrôle du grill dans le sens des aiguilles d'une montre. Cela vous offre différentes puissances de grill.

- Ouvrez la porte du grill.
 - Si nécessaire, effectuez un préchauffage d'environ 5 minutes en allumant le grill en position 4.
 - Réglez ensuite la température désirée du grill.
- » Le voyant du thermostat (température) s'allume.

Extinction du grill

- Tournez la manette de contrôle du grill sur Arrêt (indicateur vers le haut)
 - Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
 - Grillez les aliments dont seul le haut doit griller en les plaçant sur la grille métallique dans la lèchefrite ou en plaçant la lèchefrite sur le bas du compartiment grill.
 - Les aliments et plats placés sur le bas du compartiment grill seront chauffés quand le four principal sera en marche. N'allumez pas le compartiment grill quand vous l'utilisez pour conserver de la nourriture.

Tableau des temps de cuisson par grill (LHS-supérieur)

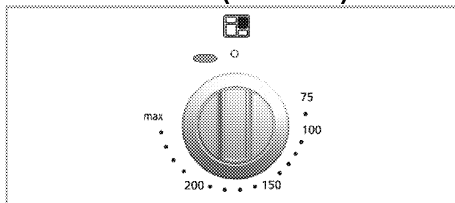


Le 1er étage du four est l'emplacement du premier gradin.

Alliments	Niveaux de d'insertion	Temps de grillade (approx.)
Poisson	1	20...25 min. #
Poulet en tranches	1	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	1	20...25 min.
Rôti de bœuf	1	25...30 min. #
Côtelettes de veau	1	25...30 min. #
Pain toast	2	1...3 min.

selon l'épaisseur

Utilisation du four (côté droit)

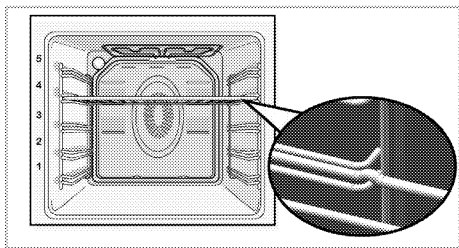


Sélection d'une température et d'un mode de fonctionnement.

- Réglez la manette des fonctions sur la température souhaitée.
- » Le four chauffe à la température réglée et garde cette température. Pendant le chauffage et le refroidissement, la lampe du thermostat s'allume.

Arrêt du four électrique

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



Positions des châssis (pour modèle avec étagère métallique)

Il est important de placer l'étagère métallique correctement sur le châssis latéral. L'étagère métallique doit être insérée entre les châssis latéraux comme sur l'illustration.

Ne laissez pas la plaque de l'étagère métallique appuyée sur le mur arrière du four. Faites coulisser l'étagère métallique vers l'avant du châssis et placez-la à l'aide de la contre-porte afin d'obtenir les meilleures performances du grill.

Cuisson au four et rôtisserie

Tableau des temps de cuisson pour four RHS (côté droit)

i	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.
i	Capacité de charge maximale pour la plaque de four : 4 kg.
i	Le 1er étage du four est l'emplacement du premier gradin.

- Ne placez pas de plat de cuisson avec des angles durs sur la porte du four.
- Assurez-vous qu'il y a au moins 25 mm d'espace en haut du four quand vous cuisez de gros aliments ou utilisez un plat haut.


Plat	Nombre de plaques	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
*Gâteaux sur plaque	Une plaque	3	175	30 ... 45
*Gâteaux en moule	Une plaque	3	175	30 ... 50
*Gâteaux dans du papier alimentaire	Une plaque	3	160 ... 170	20 ... 30
*Génoise	Une plaque	3	180 ... 200	10 ... 20
*Cookies	Une plaque	3	160 ... 170	20 ... 30
*Pâte à choux	Une plaque	3	200	20 ... 30
*Pâte au beurre	Une plaque	3	190	25 ... 35
*Levain de pâte	Une plaque	3	190	20 ... 40
*Lasagnes	Une plaque	2	180	25 ... 45
*Pizza	Une plaque	2	200	15 ... 25
Bifteck (entier) / Rôti	Une plaque	2	25 min. 220, puis 180 ... 190	80 ... 120
Gigot d'agneau (casserole)	Une plaque	2	25 min. 220, puis 180 ... 190	70 ... 100
Poulet rôti	Une plaque	2	15 min. 220, puis 190	80 ... 90
Dinde (émincée)	Une plaque	2	25 min. 220, puis 190	70 ... 120
Poisson	Une plaque	3	200	20 ... 30


* Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.

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 avec un chiffon sec.

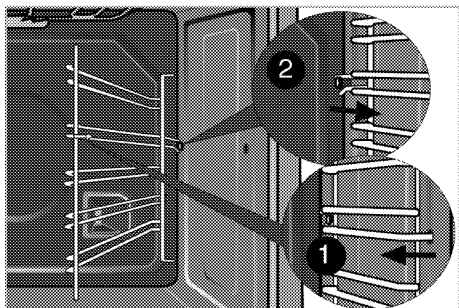
 Si votre produit est équipé des boutons, ne retirez pas ceux de commande pour nettoyer le panneau de commande. Le panneau de commande pourrait être endommagé !

Nettoyage des cavités du four/du gril

Pour nettoyer la paroi latérale

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

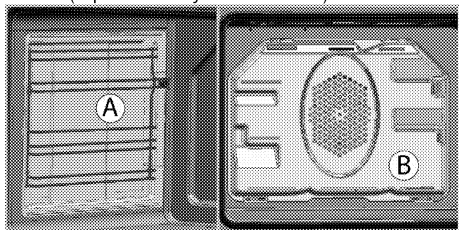
1. Retirez la partie avant du gradin latéral en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez le gradin latéral complètement en le tirant vers vous.



Parois catalytiques

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

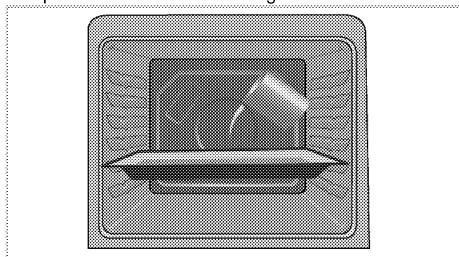
Les parois latérales internes (A) et/ou la paroi arrière (B) de votre produit peuvent être revêtues d'un émail catalytique. Les parois catalytiques ont une couleur mate claire et une surface poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four. Les surfaces poreuses des parois catalytiques sont nettoyées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

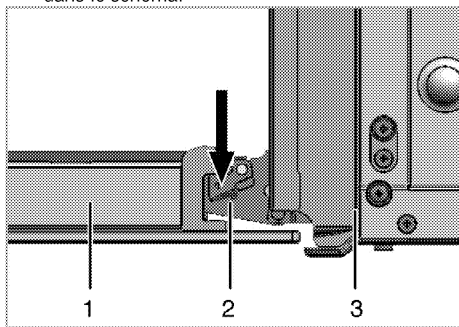
Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.



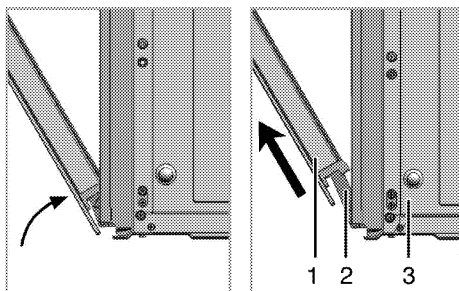
N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

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.



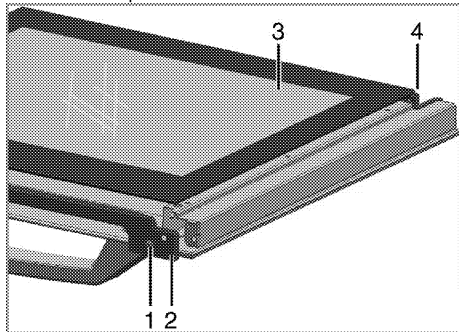
Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

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 portes du fours supérieur (supérieur-côté gauche et supérieur-côté droit) peut être retiré totalement pour le nettoyage.

1. Ouvrez la porte du four.



- 1 Vis
 - 2 Profil
 - 3 Panneau vitré du fond
 - 4 Encoche en plastique
2. Retirez la vis (1) à l'aide d'un tournevis
 3. Retirez le profil (2) puis tenez le panneau vitré du fond (3).
 4. Regroupez à nouveau les éléments de la porte, mettez le panneau vitré (3) en place dans les fentes en plastique (4) et assemblez le profil.



Si la porte du four a trois verres, n'oubliez pas de remettre en place le panneau de verre intérieure.

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 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.



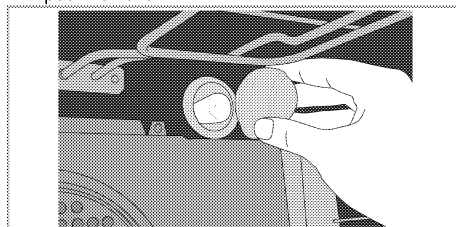
L'ampoule utilisée dans cet appareil n'est pas appropriée à l'éclairage d'une pièce d'un ménage. Cette ampoule est destinée à aider l'utilisateur à distinguer les denrées alimentaires.



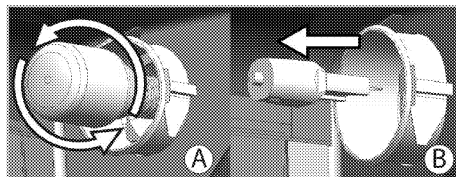
Les ampoules utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

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.*

De l'eau s'écoule durant la cuisson.

- La vapeur qui se forme durant la cuisson peut se condenser et former des gouttes d'eau quand elle touche les surfaces froides du produit. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le four 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 four 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.*
- Les boutons/manettes/touches sur le bandeau de commande ne fonctionnent pas. >>> *Il se peut que le verrouillage des touches soit activé. Veuillez le désactiver. (Reportez-vous à Utilisation du verrouillage des touches, page 29)*
- 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 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.

- La fonction et /ou la température ne sont pas réglées. >>> *Réglez la fonction et la température avec les touches/manettes fonction et/ou 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 ventilateur de refroidissement continue à fonctionner bien que la plaque soit éteinte.

- Cela n'est pas un défaut. Le ventilateur de refroidissement continuera à fonctionner jusqu'à ce que les composants électroniques de la table de cuisson refroidissent en passant à une température adaptée.

(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.

