

FR *FRANÇAIS*

Consignes de santé et sécurité	3
Guide rapide	5
Guide d'installation	27

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Ces instructions et l'appareil lui-même fournissent d'importantes consignes de sécurité qui doivent être respectées à tout moment. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des présentes consignes de sécurité, pour une utilisation inadaptée de l'appareil un ou réglage incorrect des commandes.

⚠ **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés sauf s'ils sont surveillés en continu.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne pas utiliser la table de cuisson si la surface est cassée ou fissurée - risque de choc électrique.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

⚠ **MISE EN GARDE** : La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse - risque d'incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle par ex. ou d'une couverture antifeu.

⚠ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou support.

Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent rester éloignés de l'appareil sauf s'ils sont surveillés en continu. Les enfants à partir de 8 ans et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet appareil uniquement s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité et s'ils comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

⚠ **AVERTISSEMENT** : L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre température élevée lors de l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

IL EST IMPORTANT DE LIRE ET OBSERVER

⚠ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments. Si une sonde peut être utilisée avec l'appareil, utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer. Soyez toujours vigilant lorsque vous faites la cuisson avec des aliments riches en matière grasse, huile, ou lorsque vous ajoutez de l'alcool - un incendie pourrait se déclarer. Utilisez des gants pour retirer les plats et les accessoires. À la fin de la cuisson, ouvrez la porte avec précaution, en laissant l'air chaud ou la vapeur s'échapper progressivement avant d'accéder à la cavité - risque de brûlures. Évitez d'obstruer les événements d'air chaud à l'avant du four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Prenez garde de ne pas entrer en collision avec la porte du four lorsque qu'elle est ouverte ou en position abaissée.

UTILISATION AUTORISÉE

⚠ **MISE EN GARDE** : L'appareil n'est pas destiné à être actionné par le biais d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou un système de télécommande séparé.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes; par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.

⚠ Aucune autre utilisation n'est permise (par exemple chauffage de pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation professionnelle. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

⚠ N'entreposez pas de substances explosives ou inflammables (p. ex. essence ou bombe aérosol) à l'intérieur ou près de l'appareil - un incendie pourrait se déclarer.

INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

L'installation, y compris l'alimentation en eau (éventuelle), les raccordements électriques ⚠ et les réparations doivent être réalisés par un technicien qualifié. Ne pas réparer ou remplacer de parties de l'appareil sauf si cela est spécifiquement indiqué dans le manuel de l'utilisateur. Maintenir les enfants éloignés du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé

pendant le transport. En cas de problèmes, contactez le distributeur ou votre service après-vente le plus proche. Une fois installé, les déchets de l'emballage (plastiques, pièces en polystyrène, etc.) doivent être stockés hors de portée des enfants - risque d'étouffement. L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique avant toute opération d'installation - risque de choc électrique.

Pendant l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble électrique - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

Retirez l'appareil de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation. ⚠ Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative - risque d'incendie.

⚠ Si la grille est placée sur une base, elle doit être nivelée et fixée à la paroi par la chaîne de conservation fournie, pour éviter l'appareil en glissant de la base.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter que l'appareil ne glisse, la chaîne de retenue doit être installée. Consultez les instructions pour l'installation.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠ La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation. N'utilisez pas l'appareil lorsque vous êtes mouillés ou pieds nus.

Ne faites pas fonctionner cet appareil s'il présente un câble ou une prise électrique endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou s'il est tombé.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avec un câble identique par le fabricant, un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

⚠ Si le câble électrique doit être remplacé, contactez un centre de maintenance agréé.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Pour éviter toute décharge électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ **AVERTISSEMENT** : Il convient de s'assurer que l'appareil est coupé et débranché de l'alimentation électrique avant de réaliser une opération de maintenance ; n'utilisez jamais d'équipement de nettoyage à la vapeur - risque de choc électrique.

⚠ N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte, ils peuvent égratigner la surface et, à la longue, briser le verre.

⚠ Utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.

⚠ Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant toute opération de nettoyage ou de maintenance. - Risque de brûlures.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Éteindre l'appareil avant de remplacer l'ampoule - vous pourriez vous électrocuter.

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE


Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage ♻. Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales régissant la mise au rebut des déchets.

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets.

Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électriques domestiques, contactez vos autorités locales, le service de collecte pour les déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2012/19/EU, Déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE).

En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le demande. Utilisez des plaques de cuisson foncées, laquées ou émaillées, car elles absorbent mieux la chaleur.

DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

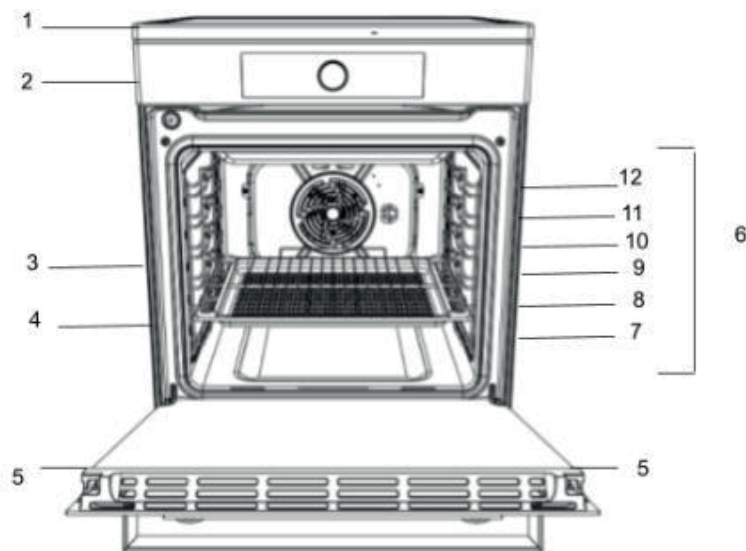
Réglementation 66/2014 ; Réglementation en matière de Label énergétique 65/2014 ;

Cet appareil respecte les normes suivantes : Réglementations en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-1.

Cet appareil respecte les conditions requises d'écoconception de la Réglementation européenne 66/2014 et des Réglementations en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-2.

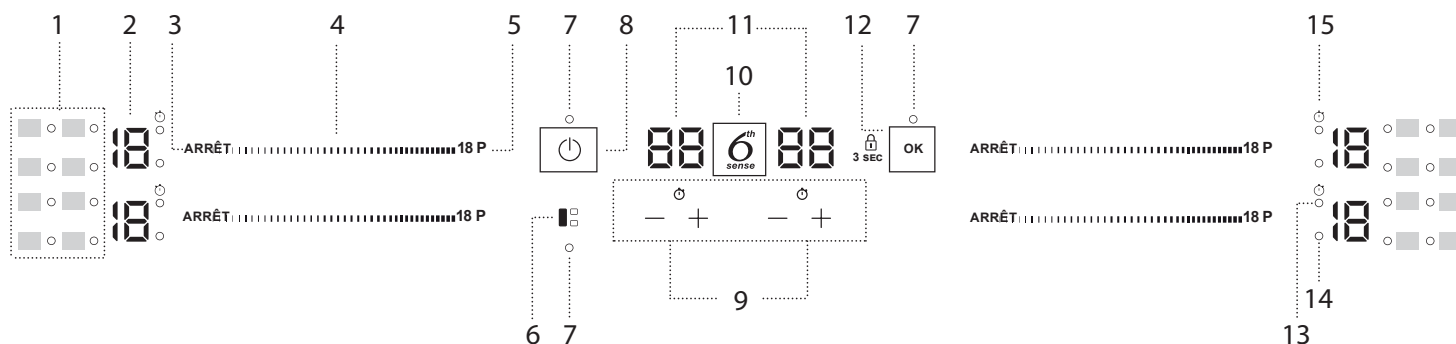


DESCRIPTION DU PRODUIT



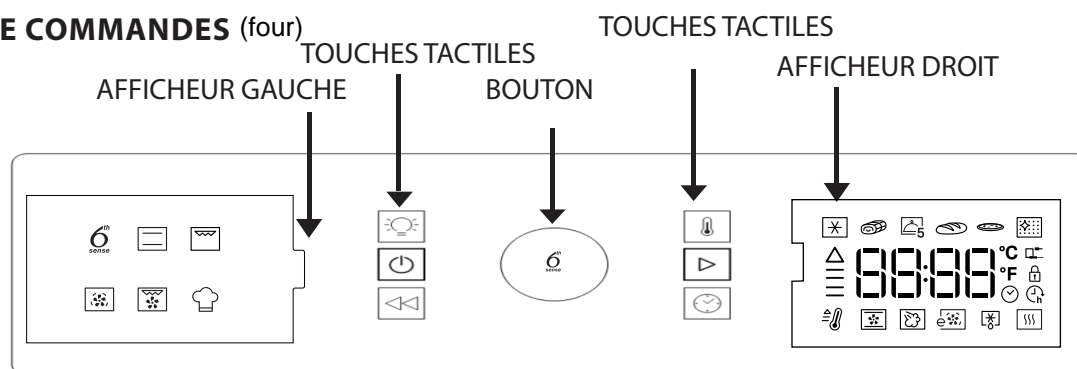
1. Table de cuisson à induction
2. Panneau de commandes
3. Clayette
4. Lèche-frite
5. Porte
6. Rails de guidage pour les grilles coulissantes
7. Position 1
8. Position 2
9. Position 3
10. Position 4
11. Position 5
12. Position 6

PANNEAU DE COMMANDES (table de cuisson)



- | | | |
|--|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Symboles/activation de fonctions spéciales 2. Niveau de cuisson choisi 3. Bouton d'arrêt de la zone de cuisson 4. Clavier déroulant 5. Touche préchauffage rapide (Booster) | <ol style="list-style-type: none"> 6. Touche FLEXICOOK 7. Témoin indicateur - fonction active 8. Touche MARCHE/ARRÊT 9. Minuterie 10. Touche 6th Sense | <ol style="list-style-type: none"> 11. Indicateur de temps de cuisson 12. Bouton OK/verrouillage – 3 secondes 13. Indicateur de minuterie active 14. Indicateur de sélection de zone 15. Symbole indicateur de minuterie |
|--|--|---|

PANNEAU DE COMMANDES (four)

SÉLECTEUR ROTATIF/BOUTON 6th SENSE

Tournez pour sélectionner les fonctions et régler tous les paramètres de cuisson.
Appuyer sur ce bouton pour sélectionner, régler, accéder et confirmer les fonctions ou les paramètres et lancer le programme de cuisson.



LAMPE

pour allumer/éteindre la lampe.



MARCHE/ARRÊT

pour allumer/éteindre le four.



RETOUR

pour retourner à l'écran précédent.



TEMP

pour régler la température.



START

pour exécuter les fonctions de cuisson.



DURÉE

pour régler l'horloge, le temps de cuisson ou prolonger le temps du programme de cuisson.

INSTALLATION DU FOUR

Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement ce livret d'instructions. Il contient des informations importantes concernant l'installation et le fonctionnement sûrs de l'appareil.

Conservez ce mode d'emploi pour toute future consultation. Veillez à ce que les instructions soient conservées avec l'appareil s'il est vendu, donné ou déplacé. L'appareil doit être installé par un professionnel qualifié conformément aux instructions fournies.

Tout réglage ou entretien nécessaire doit être effectué après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique.

Positionnement et mise à niveau

Il est possible d'installer l'appareil à côté d'armoires dont la hauteur ne dépasse pas celle de la surface de la table de cuisson.

Cette table de cuisson doit être installée directement sur le sol. N'installez pas cette table de cuisson sur une base artificielle de quelque nature que ce soit.

Assurez-vous que la paroi en contact avec l'arrière de l'appareil est en matériau ininflammable et résistant à la chaleur (T 90°C).

Important : n'installez pas cet appareil près de la porte ou d'un autre moyen d'accès afin de minimiser le risque que les personnes utilisant la porte entrent en contact avec des casseroles sur la surface de la plaque de cuisson

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe

Cet appareil ne doit pas être installé sur une plate-forme.

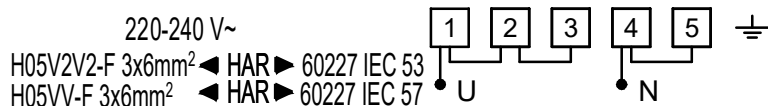
La table de cuisson est conçue pour s'adapter entre des placards de cuisine espacés de 600 mm. L'espace de chaque côté doit simplement être suffisant pour permettre de sortir la table de cuisson pour l'entretien. Elle peut être utilisée avec des placards d'un côté ou des deux côtés ainsi que dans un angle. Elle peut également être utilisée de façon autonome. Les parois latérales adjacentes qui se projettent au-dessus du niveau de la table de cuisson doivent être au moins à 150 mm de la table de cuisson et protégées par un matériau résistant à la chaleur. Toute surface surplombante ou hotte de table de cuisson ne doit pas être plus proche que 650 mm.

- La table de cuisson peut être située dans une cuisine, une cuisine/salle à manger ou garçonnière, mais pas dans une salle de bains ou une salle de douche.
- Les hottes doivent être installées conformément aux exigences du manuel de hotte.
- Le mur en contact avec l'arrière de la table de cuisson doit être en matériau ignifuge.
- La table de cuisson est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être attachée à un crochet, fixé au mur derrière l'appareil.
- l'appareil.

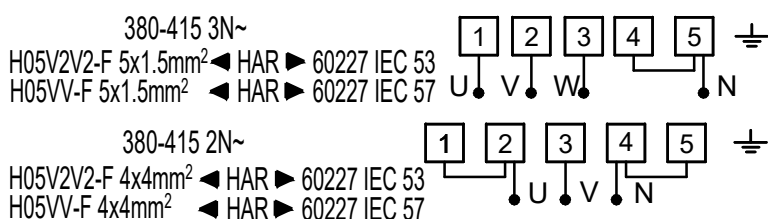
Branchement électrique

Les fours équipés d'un câble d'alimentation tripolaire sont conçus pour fonctionner en courant alternatif à la fréquence et à la tension d'alimentation indiquées sur la plaque signalétique (en bas du panneau de commande du four). Le conducteur de mise à la terre du câble est le conducteur jaune-vert.

Branchement électrique de base



Options d'alimentation alternatives



Raccordement du câble d'alimentation au réseau

⚠ AVERTISSEMENT : Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé

Avant de déplacer la table de cuisson, vérifiez qu'elle est froide et éteignez l'unité de commande. Le déplacement de votre table de cuisson est plus facile en soulevant l'avant comme suit :

Déplacement de la table de cuisson

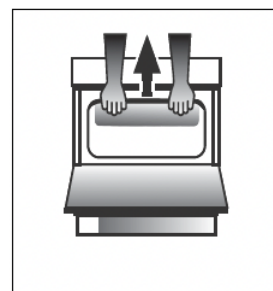


Fig. A

Ouvrez suffisamment la porte du gril pour saisir confortablement le bord inférieur avant de la voûte du four, en évitant les éléments du gril. (FIG. A)

Déplacez la table de cuisson avec précaution car elle est lourde.

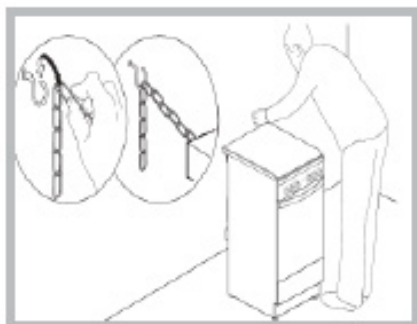
Veillez à ne pas endommager le revêtement.

Les instructions suivantes doivent être lues par un technicien qualifié afin de s'assurer que l'appareil est installé, réglé et entretenu techniquement, correctement et conformément aux réglementations en vigueur.

AVERTISSEMENTS : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

La table de cuisson doit être raccordée au réseau électrique par une prise de courant commutée (bipolaire) pour table de cuisson correctement protégée par un fusible d'une capacité appropriée à celle indiquée sur la plaque signalétique de la table de cuisson. Tout le câblage électrique de l'unité de consommateur à la table de cuisson, via la prise de la table de cuisson à double pôle commuté, doit être de type acceptable et d'un courant nominal comme ci-dessus. Le câble d'alimentation doit être positionné de sorte qu'il n'atteigne jamais en aucun endroit une température de 50°C supérieure à la température ambiante. Le câble doit être acheminé loin des événements arrière.

Chaîne de sécurité



Afin d'éviter que l'appareil ne bascule accidentellement, par exemple si un enfant grimpe sur la porte du four, la chaîne de sécurité fournie **DOIT** être installée !

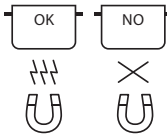
La table de cuisson est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être fixée au moyen d'une vis (non fournie avec la table) au mur derrière l'appareil, à la même hauteur que la chaîne est attachée à l'appareil.

Choisissez la vis et la cheville en fonction du type de matériau du mur derrière l'appareil. Si la tête de la vis a un diamètre inférieur à 9 mm, il faut utiliser une rondelle. Un mur en béton nécessite une vis d'au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de longueur.

Assurez-vous que la chaîne est fixée à la paroi arrière de la table de cuisson, comme indiqué sur la figure, de sorte qu'après l'installation, elle soit tendue et parallèle au niveau du sol.

ACCESSOIRES

POÊLES ET CASSEROLES



Utiliser uniquement des casseroles et poêles réalisées en matériau ferromagnétique qui sont adaptées à l'utilisation avec des plaques à induction :

- acier émaillé
- fonte
- casseroles et poêles spéciales en acier inoxydable, adaptées pour une cuisson sur plaque à induction

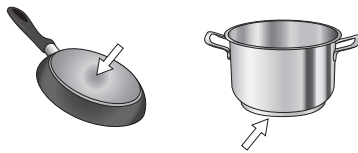
Pour déterminer si une casserole est adaptée, vérifiez si elle présente le symbole (habituellement imprimé sur le fond). Un aimant peut être utilisé pour vérifier si les casseroles sont magnétiques.

La qualité et la structure de la base de la casserole peuvent altérer les performances de cuisson. Certaines indications pour le diamètre de la base ne correspondent pas au diamètre effectif de la surface ferromagnétique.

Certaines casseroles et poêles n'ont qu'une partie du fond en matériau ferromagnétique, avec des parties dans un autre matériau qui n'est pas adapté à la cuisson sur une plaque à induction. Ces zones peuvent chauffer à différents niveaux ou avec des températures plus basses. Dans certains cas, lorsque le fond est réalisé essentiellement en matériaux non-ferromagnétiques, la table de cuisson risque de ne pas reconnaître la casserole et donc de ne pas allumer la zone de cuisson.



Pour assurer une efficacité optimale, utiliser toujours des casseroles et poêles avec un fond plat qui répartit uniformément la chaleur. Si le fond est irrégulier, cela affectera la puissance et la conduction de chaleur.



PREMIÈRE UTILISATION

Énergie

Au moment de l'achat, la table est réglée à la puissance maximale possible. Ajuster le réglage relativement aux limites du système électrique dans votre maison comme décrit au paragraphe suivant.

Pour régler la puissance de la table de cuisson :

Après avoir branché l'appareil au réseau électrique, il est possible de programmer le niveau de puissance dans les 60 secondes qui suivent. Appuyer sur le bouton « + » de minuterie totalement à droite pendant au moins 5 secondes. L'afficheur indique .

Appuyer sur le bouton jusqu'à ce que le dernier niveau de puissance sélectionné apparaisse.

Utiliser les touches « + » et « - » pour sélectionner le niveau de puissance souhaité. Puissances disponibles : 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Confirmer avec la touche .

Le niveau de puissance sélectionné restera en mémoire même si l'alimentation électrique est coupée.

Pour modifier le niveau de puissance, débrancher l'appareil du réseau électrique pendant au moins 60 secondes, puis le rebrancher et répéter les opérations décrites ci-avant.

Si une erreur se produit, pendant la séquence de réglage, le symbole apparaîtra et vous entendrez un bip. Si cela se produit, répétez l'opération.

Si l'erreur persiste, contactez le service après-vente.

Récipients vides ou à fond mince

N'utilisez pas de casseroles ou de poêles vides quand le plan de cuisson est allumé. La plaque de cuisson est équipée d'un système de sécurité qui contrôle constamment la température, en activant la fonction « arrêt automatique » lorsque des températures élevées sont détectées. En cas d'utilisation avec des casseroles vides ou à fond mince, il est possible que la température augmente très rapidement et que l'arrêt automatique n'intervienne pas à temps pour empêcher d'endommager la casserole ou la poêle. Dans ce cas, ne touchez à rien et attendez que les parties intéressées refroidissent.

Si des messages d'erreur s'affichent, contactez l'assistance technique après-vente.

Diamètre minimum du récipient pour les différentes zones de cuisson

En vue d'un fonctionnement optimal de la table de cuisson, le récipient doit recouvrir un ou plusieurs des points de repère figurant sur la surface de la table et présenter un diamètre minimum du socle.

Utiliser toujours la zone de cuisson qui correspond le mieux au diamètre du fond de la poêle.

	100 mm	150 mm	120 mm	200 mm

ADAPTATEUR POUR CASSEROLES/POÊLES INADAPTÉ POUR L'INDUCTION

L'utilisation de cet accessoire permet d'utiliser des casseroles et poêles qui ne sont pas adaptées pour les tables de cuisson à induction. Il est important de garder à l'esprit que l'utilisation de cet accessoire affecte l'efficacité et par conséquent, le temps nécessaire pour chauffer les aliments. Son utilisation doit être limitée car les températures atteintes sur sa surface dépendent considérablement de la casserole/poêle utilisée, de sa planéité et du type d'aliment cuit. L'utilisation d'une casserole ou d'une poêle ayant un diamètre inférieur au disque adaptateur peut provoquer la formation de chaleur qui ne sera pas transmise à la casserole ou à la poêle et cela pourrait noircir à la fois la table de cuisson et le disque. Adapter le diamètre de vos casseroles/poêles et la table de cuisson au diamètre de l'adaptateur.

MARCHE / ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Pour actionner / exclure le signal sonore :

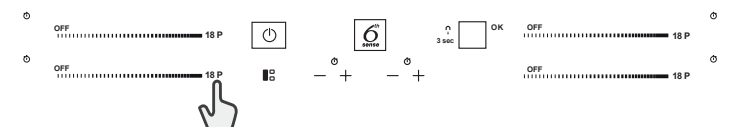
- Allumer le plan de cuisson.
- Appuyer sur le bouton « P » du premier clavier dans la partie supérieure gauche pendant 5 secondes.

Les éventuelles alarmes demeurent actives.

MODE DÉMO

Pour allumer et éteindre le mode démo :

- Branchez la table de cuisson à l'alimentation électrique ;
- Pendant la première minute, appuyer sur le bouton de chauffage rapide « P » du clavier inférieur gauche pendant 5 secondes (comme indiqué ci-dessous).



FR UTILISATION QUOTIDIENNE



MARCHE / ARRÊT DU PLAN DE CUISSON

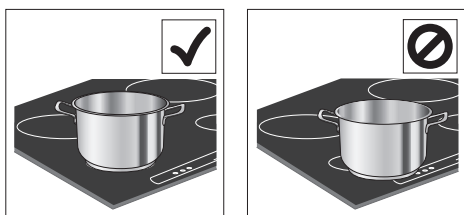
Pour allumer la table de cuisson, appuyez sur le bouton d'alimentation pendant environ 1 seconde. Pour éteindre le plan, appuyer sur cette même touche jusqu'à ce que les afficheurs s'éteignent. Toutes les plaques de cuisson s'éteignent.

Positionnement

Ne couvrez pas les symboles du panneau de commande avec la casserole.

Veillez noter : Dans les foyers proches du panneau de commande, il est conseillé de conserver poêles et casseroles dans les limites (en tenant compte du fond de la casserole et du bord supérieur, dans la mesure où il tend à être plus large).

Cela empêche toute surchauffe excessive du clavier. Pour griller et frire, utilisez les foyers arrière autant que possible.



MARCHE / ARRÊT DES ZONES DE CUISSON ET RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

OFF18 P

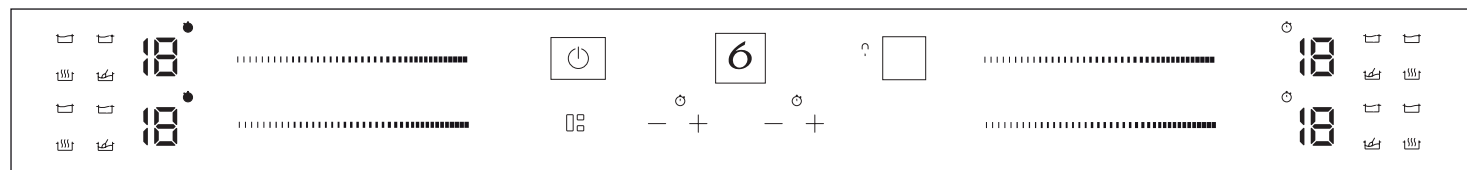
Pour activer les foyers :

Déplacer votre doigt horizontalement à travers le clavier déroulant (CURSEUR) de la zone de cuisson requise pour l'activer et régler la puissance. Le niveau sera indiqué de manière alignée à la zone, avec le témoin indicateur identifiant la zone de cuisson active. Le bouton « P » peut être utilisé pour sélectionner la fonction de chauffage rapide.

Pour désactiver les foyers :

Sélectionnez le bouton « OFF » au début du clavier déroulant.

UTILISATION QUOTIDIENNE



FLEXICOOK

En sélectionnant le bouton « FLEXICOOK », vous pouvez combiner deux zones de cuisson et les utiliser à la même puissance en couvrant toute la surface avec une grande casserole ou partiellement avec une casserole ronde/ovale. La fonction reste toujours allumée et, lors de l'utilisation d'une seule casserole, elle peut être déplacée sur toute la zone. Dans ce cas les deux claviers gauches peuvent être utilisés indifféremment. Idéal pour cuire avec des casseroles ovales ou rectangulaires ou avec des supports de casseroles.

6TH SENSE

Le bouton « 6th Sense » active les fonctions spéciales. Placer la casserole en position et sélectionner la zone de cuisson. Appuyez sur la touche « 6th Sense ». Un « A » apparaîtra sur l'afficheur. L'indicateur pour la première fonction spéciale disponible pour la zone de cuisson s'allumera. Sélectionnez la fonction spéciale souhaitée en appuyant sur le bouton « 6th Sense » une ou plusieurs fois.

La fonction est activée une fois que le bouton « OK » a été enfoncé pour confirmer. Si vous souhaitez changer la fonction spéciale, appuyer sur le bouton « OFF » puis sur le bouton « 6th Sense » pour sélectionner la fonction souhaitée. Pour désactiver les fonctions spéciales, appuyez sur le bouton « OFF » et maintenez-le enfoncé.

UTILISATION QUOTIDIENNE

Les tables de cuisson à induction peuvent produire des sifflements ou des craquements durant le fonctionnement normal. Ces bruits proviennent en réalité des casseroles et ils sont liés aux caractéristiques des fonds (par exemple, lorsque le fond de la casserole est fait de plusieurs



BLOCAGE PANNEAU DE COMMANDE

Pour verrouiller les réglages et empêcher que la table de cuisson ne soient allumées accidentellement, appuyer et maintenir le bouton OK/verrouillage pendant 3 secondes. Un signal sonore et un voyant au-dessus du symbole indiquent que cette fonction a été activée. Le panneau de commande est verrouillé, à l'exception de la fonction Arrêt (). Pour déverrouiller les commandes, répétez ces opérations.



MINUTERIE

Il y a deux minuteurs - l'un commande les zones de cuisson à gauche, tandis que l'autre commande les zones de cuisson à droite.

Pour activer la minuterie :

Appuyer sur le bouton « + » ou « - » pour régler le temps souhaité sur la zone de cuisson utilisée. Un témoin sera activé de manière alignée au symbole spécifique .

Une fois que la durée établie s'est écoulée, un signal sonore retentit et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Le temps peut être changé à tout moment, et plusieurs minuterias peuvent être activées simultanément.

Si 2 minuteurs du même côté de la table de cuisson sont activés simultanément, « Indicateur de sélection de zone » clignote et le temps de cuisson correspondant sélectionné est affiché sur l'écran central.

Pour désactiver la minuterie :

Appuyer conjointement sur les touches « + » et « - » jusqu'à ce que le minuteur soit désactivé.



MINUTERIE

Ce voyant (lorsqu'il est allumé) signale que la minuterie a été programmée pour la zone de cuisson.



FAIRE FONDRE

Cette fonction vous permet d'amener les aliments à la température idéale pour les faire fondre et maintenir leur condition sans risque qu'ils ne brûlent. Cette méthode est idéale, car elle respecte les aliments délicats (comme le chocolat) et leur évite d'attacher.



MAINTENIR AU CHAUD

Cette fonction vous permet de maintenir vos aliments à une température idéale, habituellement une fois la cuisson terminée, ou lorsque vous réduisez des liquides très lentement.

Idéal pour servir des aliments à la parfaite température.



MIJOTER

Cette fonction est idéale pour maintenir une température de frémissement, vous permettant de cuire des aliments longtemps sans risque qu'ils ne brûlent. Idéal pour les recettes qui durent longtemps (riz, sauces, rôtis) avec des sauces liquides.



BOUILLIR

Cette fonction vous permet d'amener l'eau à ébullition et de la maintenir à ébullition avec une consommation d'énergie inférieure. Environ 2 litres d'eau (de préférence à température ambiante) doivent être placés dans la casserole, sans couvercle. Dans tous les cas, les utilisateurs sont informés de contrôler l'eau en ébullition et de vérifier régulièrement la quantité d'eau restante.

couches de matériau ou si il est irrégulier). Ces bruits peuvent varier selon les casseroles utilisées et selon la quantité d'aliments qu'elles contiennent et ils n'indiquent aucun type de défaut.

INDICATEURS

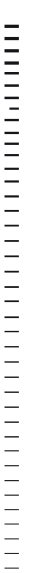
CASSEROLE MAL POSITIONNÉE OU ABSENTE

Ce symbole apparaît si la casserole n'est pas adaptée à une cuisson par induction, si elle est mal positionnée ou n'est pas de la dimension appropriée pour le foyer sélectionné. Si aucun récipient n'est détecté dans un délai de 30 secondes, la table de cuisson s'éteint.

CHALEUR RÉSIDUELLE

Si la lettre H est visible sur l'écran, la zone est encore chaude. Dès que le foyer a refroidi, l'afficheur s'éteint.

TABLEAU DE CUISSON

NIVEAU DE PUISSANCE		TYPE DE CUISSON	UTILISATION DU NIVEAU (indication de l'expérience et des habitudes de cuisson)
Puissance maximale	P	Chauffer rapidement	Idéal pour augmenter rapidement la température de cuisson jusqu'à ébullition rapide (pour l'eau) ou pour chauffer rapidement des liquides.
	14 – 18	Frيره - bouillir	Idéal pour dorer, démarrer une cuisson, frيره des produits surgelés, porter à ébullition rapide.
		Dorer - sauter - bouillir - griller	Idéal pour faire sauter, maintenir à ébullition, cuire et griller.
	10 – 14	Dorer - cuire - cuire à l'étouffée - sauter - griller	Idéal pour faire sauter, maintenir à faible ébullition, cuire et griller, et préchauffer les récipients.
		Cuire - cuire à l'étouffée - sauter - griller - cuire jusqu'à obtenir une sauce	Idéal pour cuire à l'étuvée, maintenir à faible ébullition, cuire et griller (longue durée).
	5 – 9	Cuire – frémir – épaissir – préparer la sauce	Idéal pour les recettes exigeant une cuisson prolongée (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait), et pour préparer la sauce des pâtes.
			Idéal pour les cuissons prolongées (volume inférieur à 1 l : riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait).
	1 – 4	Fondre - décongeler	Idéal pour ramollir le beurre, faire fondre lentement du chocolat, décongeler les aliments de petite taille.
		Maintien au chaud, risotto crémeux	Idéal pour garder au chaud de petites portions à peine cuisinées ou des plats de service, et pour des risottos bien crémeux.
Puissance zéro	OFF	–	La table de cuisson est en veille ou éteinte (la présence de chaleur résiduelle à la fin de la cuisson est indiquée par un « H »).

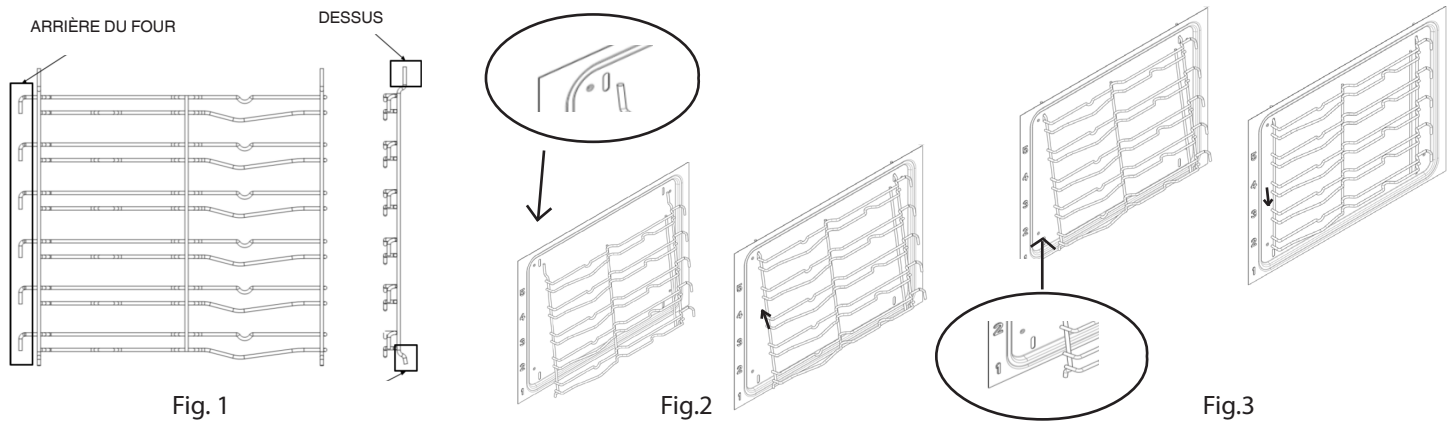
INDICATEURS

- Contrôlez que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.
- Si vous ne parvenez pas à éteindre la table de cuisson après l'avoir utilisée, débranchez-la de l'alimentation électrique.
- Si un code alphanumérique apparaît à l'écran lorsque la table de

cuisson est allumée, consultez le tableau suivant pour les consignes. Veuillez noter : De l'eau, du liquide ayant débordé des casseroles ou tout objet posé sur les commandes peuvent provoquer l'activation ou la désactivation accidentelles du verrouillage du bandeau de commandes.

CODE D'AFFICHAGE	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
F0E1	L'ustensile de cuisson est détecté mais n'est pas compatible avec l'opération demandée.	L'ustensile de cuisson n'est pas bien positionné sur le foyer, ou n'est pas compatible avec un ou plusieurs foyers.	Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt deux fois pour supprimer le code F0E1 et rétablir la fonctionnalité du foyer. Puis, essayez d'utiliser l'ustensile de cuisson avec une zone de cuisson différente, ou d'utiliser un ustensile de cuisson différent.
F0E7	Mauvaise connexion de câble électrique.	Le branchement de l'alimentation électrique n'est pas exactement comme indiqué au paragraphe « BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ».	Ajuster le branchement de l'alimentation électrique selon le paragraphe « BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ».
F0EA	Le panneau de commande s'éteint en raison de températures excessivement élevées.	La température interne des pièces électroniques est trop élevée.	Patiencez que la table de cuisson refroidisse avant de la réutiliser.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Débranchez la table. Attendez quelques secondes, puis rebranchez la table de cuisson à l'alimentation électrique. Si le problème persiste, appelez le Service Après-vente et spécifiez le code erreur qui apparaît sur l'afficheur.		
dE <i>[quand la table de cuisson est éteinte]</i>	La table de cuisson ne s'allume pas et ne chauffe pas. Les fonctions ne s'activent pas.	MODE DEMO activé.	Respectez les instructions au paragraphe « DEMO MODE ».

MONTAGE DES GRILLES LATÉRALES



Votre nouvelle cuisinière est fournie avec 2 supports d'étagères chromés emballés dans le four avec les grilles. Il faut noter que les tiges supérieures sont plus longues, donc la partie inférieure et les crochets sont à l'arrière du four. Voir fig. 1. Le haut du support de grille s'engage dans des fentes de la paroi latérale du four comme indiqué sur la Fig. 2. Une fois inséré en haut, poussez les tiges inférieures dans les fentes inférieures dans les parois latérales du four. Laissez maintenant les supports de grille s'abaisser légèrement et se mettre en prise. Voir Fig. 3

MONTAGE DES GRILLES COULISSANTES (LE CAS ÉCHÉANT)

Les grilles coulissantes à extension partielle ou intégrale facilitent la manipulation des grilles et des plaques

1. Enlevez les grilles de support latérales (Fig. 1)
2. Enlevez la protection en plastique des gradins coulissants (Fig. 2).
3. Accrochez la partie supérieure des glissières sur les grilles de support. Assurez-vous que les glissières télescopiques bougent librement vers l'avant du four.
Appuyez ensuite sur la partie inférieure des gradins coulissants contre la grille de support jusqu'à l'emboîtement (Fig. 3).
4. Remplacez les grilles de support latérales dans la cavité (Fig. 4).
5. Placez les accessoires sur la glissière (Fig. 5, 6).

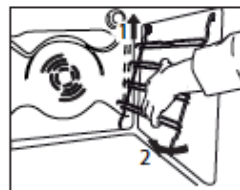


Fig. 1

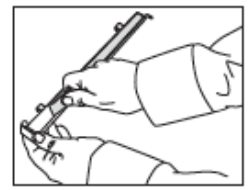


Fig. 2

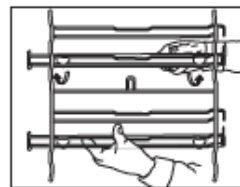


Fig. 3

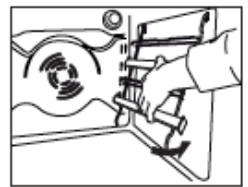


Fig. 4

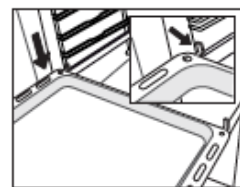


Fig. 5

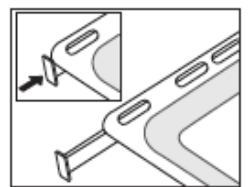


Fig. 6

ACCESSOIRES

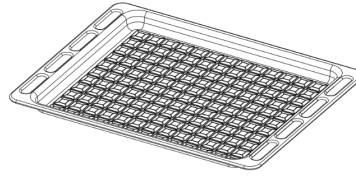
GRILLE



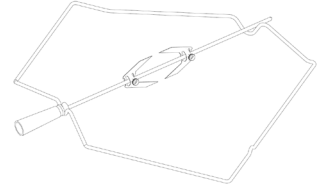
LÈCHEFRITE



PLAQUE DE CUISSON



KIT TOURNEBROCHE



Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté. Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service après-vente.

INTRODUCTION DES GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES DANS LE FOUR

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (Fig. 1A, Fig. 1B)

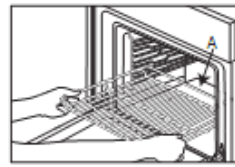


Fig. 1a

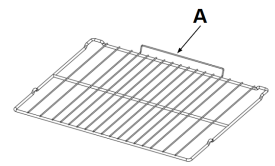


Fig. 1B

2. Pour les autres accessoires, tels que la lèchefrite et la plaque à pâtisserie, l'introduction s'effectue de la même manière que pour la grille (Fig. 2).



Fig. 2

TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS





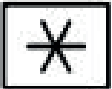











TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS			
FONCTION FOUR TRADITIONNEL		CONVECTION NATURELLE	Pour cuire tout type de plat sur un seul niveau. Utilisez le 3 ^e gradin. Pour les pizzas, les tartes salées, et les pâtisseries avec une garniture liquide, utilisez la 1 ^e ou la 2 ^e grille. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.
		GRIL	Pour griller des biftecks, des brochettes, et des saucisses ; faire gratiner des légumes ou dorer du pain. Placez les aliments sur la 4 ^e ou 5 ^{eh} grille. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite afin de recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur le 3 ^e /4 ^e grille en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
		AIR PULSÉ	Pour cuire une variété d'aliments à la même température, sur plusieurs grilles (trois au maximum), en même temps (p. ex. poisson, légumes, gâteaux). Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez la 3 ^e grille pour la cuisson sur une seule grille, la 1 ^e et la 4 ^e pour la cuisson sur deux grilles, et la 1 ^e , 3 ^e et 5 ^e pour la cuisson sur trois grilles. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson.
		TURBOGRIL	Pour griller de gros morceaux de viande (cuisses, rosbifs, poulets). Placez la viande sur les gradins intermédiaires. Utilisez une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur la 1 ^{er} /2 ^e grille, en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Avec cette fonction, il est possible d'utiliser le tournebroche, si l'accessoire est fourni.
FONCTIONS 6TH SENSE		CUISSON CONGELÉS 6TH Sense	La fonction sélectionne automatiquement le mode de cuisson idéal pour différents types d'aliments congelés prêts à consommer. La température peut être réglée de 180 à 250°C pour cuire tous les types de produits. Utilisez la 2 ^e ou la 3 ^e grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
		6th Sense VIANDES	La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour rôtir tout type de viande (volaille, bœuf, veau, porc, agneau, etc.). La température peut être modifiée dans une plage donnée pour s'adapter à la perfection aux différentes recettes et aux goûts personnels. Cette fonction utilise la chaleur tournante discontinue et modérée, ce qui empêche l'assèchement excessif des aliments. Utilisez la 2 ^e gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant la cuisson.
		6th Cook 5 Menu Sense	Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur cinq niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des cookies, des tartes, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
		6TH Sense PAIN	La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire tout type de pain (baguettes, petits pains, pain de mie, etc.). la température peut être modifiée dans une plage donnée pour s'adapter à la perfection aux différentes recettes et aux goûts personnels. Utiliser le 2 ^{ème} niveau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
		6TH Sense PIZZA	La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire tout type de pizza (pizza fine, pizza maison, focaccia etc.). la température peut être modifiée dans une plage donnée pour s'adapter à la perfection aux différentes recettes et aux goûts personnels. Utiliser le 2 ^{ème} niveau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

Fonctions spéciales 	 PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	<p>Pour préchauffer le four rapidement. À la fin de la phase de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la fonction traditionnelle. Attendre la fin du préchauffage avant d'y placer des aliments.</p>
	 CUISSON PAR CONVECTION	<p>Pour la cuisson de viandes, tartes garnies (tarte au fromage blanc, strudel, tartes aux fruits) et légumes farcis sur un seul gradin. Cette fonction utilise la chaleur tournante discontinue et modérée, ce qui empêche l'assèchement excessif des aliments. Utilisez la 2e gradin. Attendre la fin du préchauffage avant d'y placer des aliments.</p>
	 ÉCO AIR PULSÉ	<p>Pour cuisiner rôtis farcis et pièces de viande sur un gradin. Cette fonction utilise la chaleur tournante discontinue et modérée, ce qui empêche l'assèchement excessif des aliments. Lorsque la fonction ÉCO est activée, l'éclairage reste éteint pendant la cuisson et peut être rallumé temporairement en appuyant sur la touche de confirmation. De manière à optimiser l'efficacité énergétique, il est conseillé de ne pas ouvrir la porte pendant la cuisson. Il est conseillé d'utiliser le 3^e niveau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.</p>
	 BASSE TEMPÉRATURE	<p>-1 LEVAGE : Pour obtenir un levage optimal des pâtons salés ou sucrés. Placez la pâte sur la 2e grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pour maintenir la qualité de la fermentation, n'activez pas la fonction si le four est toujours chaud après la cuisson. -2 MAINTENIR AU CHAUD : Pour maintenir les aliments à peine cuits au chaud et croustillant (par ex : viandes, fritures ou tartes). Placez les aliments sur la grille du milieu.</p>
	 Décongeler	<p>Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'ils ne sèchent sur l'extérieur.</p>
	 VAPEUR	<p>Les fonctions fournissent d'excellents résultats grâce à l'ajout de cycles de cuisson à la vapeur. Lorsque le four est froid uniquement, verser de l'eau potable sur le fond du four et sélectionner la fonction spécifique pour votre préparation. Les quantités d'eau et les températures optimales pour chaque catégorie d'aliments sont énumérés dans le tableau de cuisson correspondant. Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments.</p>

CODE D'ERREUR	DESCRIPTION (tous les codes d'erreur s'affichent sur l'écran IHM)	ACTIONS POSSIBLES pour les CLIENTS
F1E1	Erreur électronique ensemble ACU	appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT et démarre n'importe quel cycle de cuisson pendant environ 20/30 minutes. Si l'erreur apparaît même après cela, appeler la maintenance.
F1EA	Surchauffe du produit	Attendre que le produit refroidisse. Si cette erreur est toujours présente, appeler la maintenance
F2E1	Erreur IHM/Clavier/Affichage.	Uniquement pour la maintenance.
F3E0	Erreur capteur de four principal	Uniquement pour la maintenance.
F3E3	Erreur de capteur de sonde à viande	Uniquement pour la maintenance.
F4E1	RTD bloqué.	appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT et maintenir la viande dans la cavité. Puis redémarrer la fonction. Si la panne apparaît même après cela, appeler la maintenance.
F5E0	Les commutateurs de porte principale et de verrou ne se mettent pas d'accord	Couper la ligne d'alimentation et attendre t>3s. Puis allumer la ligne principale. Si l'erreur apparaît même après cela, appeler la maintenance.
F5E1	Erreur du moteur de verrouillage de porte principale	Couper la ligne d'alimentation et attendre t>3s. Puis allumer la ligne principale. Si l'erreur apparaît même après cela, appeler la maintenance.
F6E1	Panne du système de communication entre ACU et IHM	Erreur de communication. Uniquement pour la maintenance
FBE1	Surchauffe cavité principale	Ouvrir la porte et laisser le produit refroidir

UTILISATION DE L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS ET UTILISATION QUOTIDIENNE

AFFICHEUR GAUCHE

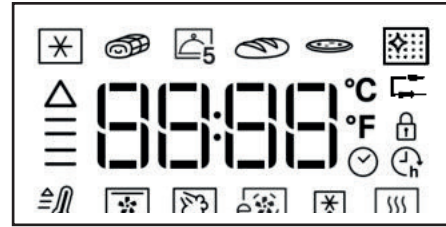




L'afficheur visualise les principales fonctions de cuisson.

La fonction sélectionnable est affichée en caractères plus lumineux. Les symboles indiquent la fonction.

Pour une description complète, consultez le tableau à la page 17.

AFFICHEUR DROIT





Cet écran affiche l'horloge, les groupes de commande pour le 6th Sense  et les fonctions spéciales , les détails de toutes les fonctions. Cet écran permet aussi de régler tous les paramètres de cuisson.


REMARQUE : l'image indiquée peut varier selon le modèle acheté. Si le dernier icône à la droite du groupement de fonctions spéciales ne s'illumine pas, la fonction de nettoyage automatique n'est pas disponible.

1. RÉGLER L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois.


Les deux chiffres de l'heure clignotent : Tournez le bouton pour régler l'heure et appuyez sur  pour confirmer.

Les deux chiffres des minutes clignotent. Tournez le bouton pour régler les minutes et appuyez sur  pour confirmer.

Veuillez noter: Pour changer l'heure plus tard, appuyez sur  pour au moins une seconde alors que le four est éteint, et répétez les étapes décrites plus haut.

Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

2. RÉGLAGES

Si nécessaire, vous pouvez changer l'unité par défaut de Avec le four arrêté, appuyez sur  et maintenez-le enfoncé pendant au moins 5 secondes. mesure, température (°C).

Tournez le bouton de sélection pour sélectionner l'unité de mesure, appuyez ensuite sur  pour confirmer.

3. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normale.

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.


Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Convection forcée »). Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

Veuillez noter: Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

1 MARCHE/ARRÊT


Lorsque l'appareil est éteint, seule l'horloge 24 heures est affichée.



Appuyez sur  pour éteindre le four (maintenez enfoncé pendant 1/2 seconde).


Lorsque le four est allumé, les deux afficheurs sont activés. Le bouton et toutes les touches tactiles sont entièrement fonctionnels.




REMARQUE : appuyez sur  pour terminer un cycle de cuisson actif, en éteignant l'appareil.

2 SÉLECTIONNER UNE FONCTION


Pour choisir les cycles de cuisson et autres fonctions. Pour les descriptions, consulter le tableau à la page 17 et à la page 18.

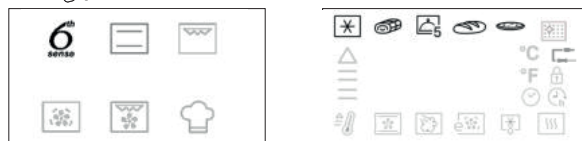
Lorsque le four est éteint, seul l'heure est affichée à l'écran. Appuyez sur  pour allumer le four.


Tournez le bouton pour afficher les principales fonctions disponibles sur l'écran de gauche.

Sélectionnez en appuyant sur .



Pour sélectionner une sous-fonction (selon le modèle), sélectionnez la fonction principale et appuyez ensuite sur  pour confirmer et accéder au menu de la fonction.




Tournez le bouton pour afficher les sous-fonctions disponibles sur l'écran de droite. Sélectionnez une fonction et appuyez sur  pour confirmer.


Procédez selon les indications fournies dans la section « démarrage rapide » (section 3), pour exécuter immédiatement la fonction de cuisson ou pour passer en revue l'assistant de réglage de mode comme indiqué dans les sections 4, 5, et 6

3 DÉMARRAGE RAPIDE




Pour passer l'assistant de réglage de mode et lancer rapidement un programme de cuisson.


Sélectionnez  pour démarrer rapidement n'importe quelle fonction.

Le four exécutera un programme de cuisson sans durée (voir la section 5.1) en utilisant la température par défaut, et l'écran comptera en ordre croissant afin d'indiquer le temps effectif.

Appuyez sur  pour démarrer immédiatement le cycle de cuisson en utilisant les valeurs les plus récentes.

4 RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Pour régler la température de tous les programmes de cuisson proposés, à l'exception du gril , Turbo Grill  Maintien au chaud 



Appuyez sur  pour confirmer la fonction souhaitée.

L'icône °C/°F clignote.



Tournez  pour régler la température souhaitée.



Appuyez sur  pour confirmer passer au réglage de la durée (voir section 5) ou appuyez sur  pour un Démarrage rapide.

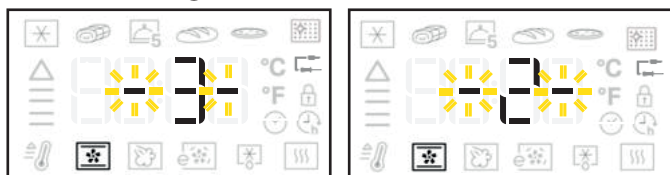
REMARQUE : tournez  pour ajuster la température pendant un cycle de cuisson.

4.1 RÉGLAGE DU NIVEAU DU GRIL



Pour régler la puissance des fonctions de cuisson du Gril  et du Turbo Gril .

Il existe 3 niveaux de puissance pour le gril :
-1- (bas), -2- (moyen), -3- (haut).

L'afficheur droit visualise la valeur prédéfinie entre deux clignotement « - - ».







Tournez  pour régler le niveau souhaité.

Appuyez sur  pour confirmer et passer au réglage de la durée (section 5) ou appuyez sur  pour un démarrage rapide.

REMARQUE : tournez  pour régler le niveau de la grille pendant un cycle de cuisson.

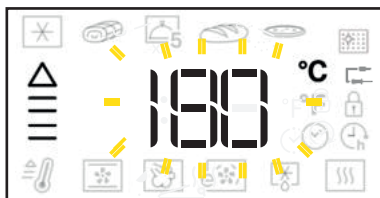
4.2 PHASE DE PRÉCHAUFFAGE

Pour certaines fonctions (Traditionnel , Chaleur pulsée , Convection forcée , Préchauffage Rapide ) on retrouve une phase de préchauffage obligatoire qui commence automatiquement et permet d'atteindre rapidement la température souhaitée.



Une flèche clignotante en boucle à côté de la température cible indique la phase de préchauffage.

Lorsque le four atteint la température cible, un signal sonore retentit.



Placez les aliments dans la cavité et fermez la porte : le four lance automatiquement le programme de cuisson sélectionné.



REMARQUE : Mettre un aliment dans la cavité avant la fin de la phase de préchauffage risque de compromettre les performances de cuisson.


5 RÉGLAGE DE LA DURÉE

Pour régler la durée d'une fonction après le réglage de la température.



L'icône  clignote.




Appuyez sur  ou  pour effectuer un cycle de cuisson sans durée (5.1).

Tournez  pour régler la durée.

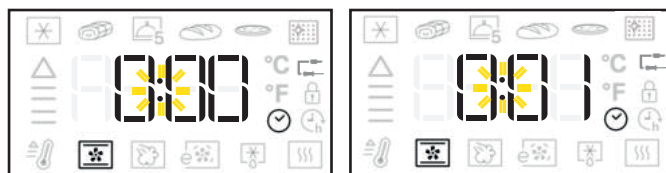



Appuyez sur  pour confirmer le temps de cuisson prévu (5.2) et aller au réglage de l'heure de fin ou appuyez sur  pour un Démarrage rapide.


REMARQUE : appuyez sur  pour ajuster la durée pendant un cycle de cuisson.

5.1 PROGRAMME DE CUISSON NON TEMPORISÉE

Au cours d'un programme de cuisson non temporisée, l'afficheur droit visualise la durée minute par minute en ordre croissant et « : » clignote.

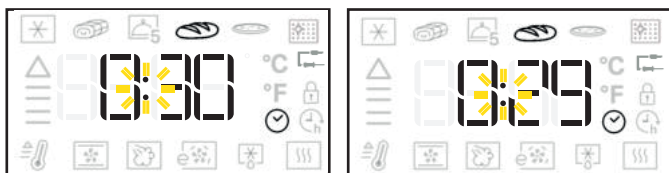



Appuyez sur  pour mettre fin au cycle de cuisson à tout moment et éteignez le four.

REMARQUE : appuyez sur  pour passer d'un programme de cuisson non temporisée à un programme de cuisson temporisée et régler une heure de fin.

5.2 PROGRAMME DE CUISSON TEMPORISÉE

Au cours d'un programme de cuisson temporisée, l'afficheur droit visualise la durée à rebours minute par minute et « : » clignote.



Appuyez sur  pour mettre fin au cycle de cuisson à tout moment.


Une fois écoulé le temps de cuisson, l'afficheur droit affiche « Fin » et un signal sonore retentit.



REMARQUE : La durée ne comprend pas le temps de la phase de préchauffage.


6 RÉGLAGE DE LA FIN DU PROGRAMME AVEC DÉPART DIFFÉRÉ

Pour régler l'heure de fin souhaitée d'une fonction.

L'écran à droite indique l'heure de fin du cycle de cuisson et l'icône  clignote.



Tournez  pour régler l'heure de fin souhaitée.

Appuyez sur  pour confirmer l'heure de fin.



REMARQUE : l'heure indiquée sur l'écran inclut la durée réglée. Pendant le départ différé, il est toujours possible de :

Tournez  pour augmenter l'heure de fin.

Appuyez sur  pour régler le niveau de température.

Appuyez sur  pour régler la durée.

Si la fonction prévoit une phase de préchauffage, elle sera sautée lorsqu'une heure différée a été réglée.


7 FONCTIONS 6TH SENSE

Pour sélectionner l'un des 6 programmes spécifiques de cuisson avec les valeurs prédéfinies. Pour la liste complète et une description des fonctions, consultez le tableau à la page 17.



Tournez  pour sélectionner la fonction 6th Sense.



Appuyez sur  pour confirmer.

Tournez  pour choisir la fonction 6th Sense souhaitée.



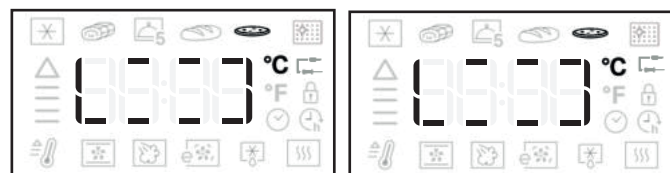
Appuyez sur  pour confirmer et aller au réglage des valeurs de durée/heure de fin ou appuyez sur  pour un Démarrage rapide.

REMARQUE : le préchauffage du four n'est pas nécessaire pour les fonctions 6th Sense. Consultez le tableau à la page 19 pour les températures et les temps de cuisson suggérés.

RÉTABLISSMENT DE LA TEMPÉRATURE 6th SENSE

Si, au cours d'un programme de cuisson 6th Sense, la température de la cavité baisse car la porte a été ouverte, la fonction 6th Sense de rétablissement de la température rétablit automatiquement la température d'origine.

Lors du rétablissement 6th Sense de la température, l'afficheur visualise une « animation en serpent » jusqu'à ce que la température cible ait été atteinte.

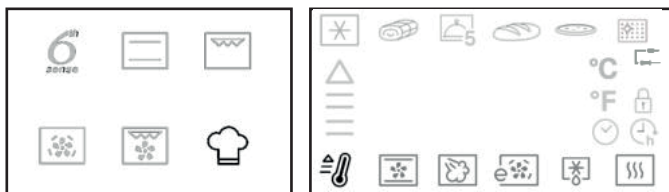


REMARQUE : Pendant un programme temporisé, de manière à garantir les performances de cuisson, la durée est prolongée du temps où la porte est restée ouverte.


8 FONCTIONS SPÉCIALES

Pour sélectionner l'un des programmes de cuisson spécifiques. Pour la liste complète et une description des fonctions, consultez le tableau à la page 18.



Tournez  pour choisir la fonction spéciale.



Confirmer avec la touche .

Tournez  pour choisir la fonction spéciale souhaitée.





Appuyez sur  pour confirmer et régler les valeurs ou appuyez sur  pour un Démarrage rapide.

8.1 PRÉCHAUFFAGE RAPIDE



Pour préchauffer le four rapidement. Consultez la description complète à la page 18.

Accédez aux fonctions spéciales .

Tournez  pour sélectionner .

Appuyez sur  pour confirmer.

Tournez  pour sélectionner la température souhaitée.

Appuyez sur  pour effectuer un cycle de préchauffage rapide ou appuyez sur  pour régler la durée du cycle de cuisson suivant.





Lorsque le four atteint la température cible, un signal sonore retentit.

Placez les aliments dans la cavité et fermez la porte : le four démarre automatiquement un cycle de cuisson en maintenant la température atteinte.

Ne placez pas d'aliments dans la cavité avant la fin du programme de préchauffage rapide.


9 ÉCLAIRAGE DE LA CAVITÉ

Appuyez sur  pour allumer ou éteindre l'ampoule de la cavité.

Pendant la fonction Eco Air pulsé , l'ampoule sera coupée après 1 minute.


10 VERROUILLAGE DES TOUCHES

Pour verrouiller les boutons du panneau de commande.

Maintenez enfoncée la touche  pendant au moins 5 secondes.



Pour désactiver.






Maintenez enfoncée la touche  pendant au moins 5 secondes.



Pour des raisons de sécurité, le four peut toujours être éteint pendant un programme de cuisson en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.

SONDE À VIANDE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

La sonde à viande fournie permet de mesurer la température interne exacte des aliments pendant la cuisson.

La sonde à viande est autorisée uniquement dans certaines fonctions de cuisson (Traditionnel , Chaleur pulsée , Convection forcée , Turbo Grill , 6th Sense Viandes .

Il est très important de positionner la sonde précisément pour obtenir des résultats de cuisson parfaits. Insérez entièrement la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande, en évitant les os et le gras (Fig. 1).

Pour la volaille, la sonde doit être insérée latéralement, au centre du blanc, en s'assurant que le bout de la sonde n'aboutit pas dans une cavité (Fig. 2).

Si l'épaisseur de la viande est irrégulière, contrôler qu'elle est cuite correctement avant de la retirer du four. Brancher l'extrémité de la sonde dans le trou situé sur la paroi droite de la cavité du four.

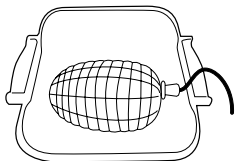


Fig. 1

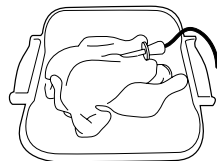




Fig. 2


IMPORTANT : faites attention aux parois de la cavité et aux aliments lors de l'insertion du thermomètre à viande : ils peuvent être chauds.

Quand la sonde à viande est insérée dans la cavité du four, un signal sonore est activé et l'écran présente l'icône  et la température à atteindre.




Si la sonde à viande est insérée pendant la sélection d'une fonction, l'écran passe à la température cible par défaut de la sonde à viande.



Appuyez sur  pour démarrer les réglages.

Tournez  pour régler la température cible du thermomètre à viande.



Confirmer avec la touche .


Tournez  pour régler la température de la cavité du four.

Appuyez sur  ou  pour confirmer et démarrez le cycle de cuisson.


Pendant le cycle de cuisson, l'écran affiche la température cible du thermomètre à viande.


Quand la viande atteint la température cible établie, le cycle de cuisson s'arrête et l'écran affiche « Fin ».



Pour redémarrer le cycle de cuisson à partir de « Fin », en tournant  il est possible d'ajuster la température cible du thermomètre cible comme indiqué ci-dessus.


Appuyez sur  ou  pour confirmer et redémarrer le cycle de cuisson.

REMARQUE : pendant le cycle de cuisson avec un thermomètre à viande, il est possible de tourner  pour changer la température cible du thermomètre à viande.

Appuyez sur  pour ajuster la température de la cavité du four.

Consultez le tableau à la page 19 pour connaître la température idéale pour chaque type de viande.

La sonde à viande peut être insérée à n'importe quel moment, même pendant un cycle de cuisson. Dans ce cas, il est nécessaire de régler de nouveau les paramètres de la fonction de cuisson.

Si la sonde à viande est incompatible avec une fonction, le four éteint le cycle de cuisson et émet un signal sonore d'alerte. Dans ce cas, débrancher la sonde à viande ou appuyez sur  pour régler une autre fonction.

Le démarrage différé et la phase de préchauffage ne sont pas compatibles avec la sonde à viande



11 NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

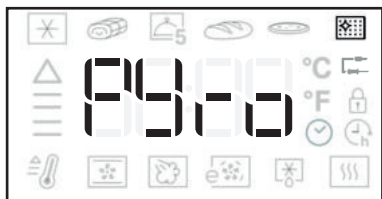
La fonction de nettoyage automatique, lorsqu'elle existe, peut varier selon le modèle acheté.

CYCLE DE PYROLYSE (SELON LE MODÈLE)


Pour la description de cette fonction, consultez également le tableau des fonctions à la page 22, 23 et le chapitre « Nettoyage » à la page 24.

Accédez aux fonctions spéciales .



Tournez  pour sélectionner .





Appuyez sur  pour confirmer.

Tournez  pour sélectionner la durée préétablie souhaitée.




Appuyez sur  pour effectuer un cycle de pyrolyse ou appuyez sur  pour aller au réglage de l'heure de fin (section 6).

Tournez  pour régler l'heure de fin souhaitée.

Appuyez sur  pour démarrer le nettoyage automatique du four.

REMARQUE: Lors du programme de nettoyage Pyro, la porte du four est verrouillée automatiquement.




Lorsque l'icône  disparaît, le four est à nouveau entièrement fonctionnel.

AVERTISSEMENT

- Ne touchez pas le four pendant le cycle de pyrolyse.
- Éloignez les enfants du four pendant le cycle de pyrolyse.
- Gardez les animaux éloignés pendant et après le cycle de pyrolyse.

STEAM



Uniquement lorsque le four est froid, remplissez le gaufrage de la cavité avec la quantité de boisson l'eau suggérée dans le relatif table de cuisson. Placez la nourriture dans le four. Réglez et activez le **STEAM** 

fonction: à la fin, soigneusement ouvrez la porte

et laissez la vapeur s'échapper lentement.

Veuillez noter : Pendant la vapeur cuisiner, ne pas ouvrir la porte et ne rajoutez jamais d'eau.

TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire utilisé. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal forcés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFER	TEMPÉRATURE. (°C)	DURÉE (min)	NIVEAU (numéro L) ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise		OUI	170	30 - 50	L-1
		OUI	150	50 - 70	L-5 L-3
Gâteau fourré(gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		OUI	160 - 180	40 - 60	L-2
		OUI	150 - 170	40 - 70	L-5 L-3
Biscuits / Petit pain		OUI	140	30 - 60	L-3
		-	140 - 150	30 - 60	L-4
		OUI	140	30 - 60	L-5 L-3
		OUI	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2
		OUI	140	35 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3
Petits gâteaux / Muffins		OUI	160 - 180	20 - 50	L-4
		-	160 - 180	20 - 50	L-2
		OUI	150 - 160	30 - 50	L-5 L-3
		OUI	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2
Chouquettes		OUI	170 - 200	20 - 50	L-3
		OUI	170 - 200	20 - 50	L-5
		OUI	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2
Meringues		OUI	80 - 100	120 - 200	L-3
		OUI	80 - 100	120 - 200	L-5
		OUI	80 - 100	120 - 200	L-6 L-4 L-2
Pizza / Pain / Fougasse		OUI	190 - 250	15 - 50	L-2
		OUI	190 - 230	20 - 50	L-6 L-3
		OUI	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-1
Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)		OUI	170-180	30 - 60	L-3
		-	180	30 - 60	L-3
		OUI	180	50 - 80	L-5 L-3
Vol-au-vent / Feuilletés		OUI	170 - 190	15 - 40	L-3
		OUI	180 - 210	15 - 40	L-5
Lasagnes/pâtes cuites/cannellonis/tartes		OUI	180 - 200	30 - 65	L-3
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		OUI	190 - 200	40 - 80	L-3
		-	3	40 - 90	L-3
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		OUI	190 - 220	50 - 80	L-3
		-	3	50 - 100	L-3





















































RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFER	TEMPÉRATURE. (°C)	DURÉE (min)	NIVEAU (numéro L) ET ACCESSOIRES
Dinde/Oie 3 kg		-	3	130 - 170	L-3  
		OUI	160 - 180	130 - 170	L-3  
Filets de poisson/steaks		OUI	180 - 200	20 - 30	L-3  
		-	3	10 - 30	L-4  
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		OUI	190 - 220	40 - 80	L-3  
		-	3	30 - 60	L-3  
Gratin de légumes		OUI	180 - 200	20 - 30	L-3  
		-	3	10 - 30	L-4  
Pain grillé		5'	3	1 - 2	L-5 
Saucisses/kebab/côtes levées/hamburgers		-	3	15 - 30	L-5  
Pom. terre rôties		OUI	190 - 220	40 - 80	L-3  
		-	3	30 - 60	L-3  
Gigot d'agneau/jarrets		-	3	50 - 100	L-3  
Repas complet (Cook3) : Tarte aux fruits Lasagnes Rôti		-	180 - 190	40 - 80	L-6  L-4  L-2 
		-	180 - 190	40 - 80	L-6  L-4  L-3  L-1 
		-	180 - 190	40 - 80	L-6  L-4  L-3  L-1 

Table de cuisson 6eme sens


















































































































RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFER	TEMPÉRATURE. (°C)	DURÉE (min)	NIVEAU (numéro L) ET ACCESSOIRES
Pizza épaisse congelée		-	180 - 250	25 - 45	L-3  
Pizzas surgelées		-	180 - 250	25 - 45	L-3  
Lasagnes surgelées		-	180 - 250	25 - 45	L-3  
Frites		-	180 - 250	25 - 45	L-2  
Rôti de bœuf		-	190 - 200	40 - 90	L-3  
Poulet		-	200 - 220	50 - 100	L-3  
Rôti de porc		-	170 - 200	40 - 90	L-3  
Repas complet (Cook5) : Amuse-gueules Lasagnes Tarte aux fruits Morceaux de viandes Légumes rôtis		-	180 - 190	40 - 80	L-6  L-4  L-3  L-2  L-1 
		-	180 - 190	40 - 80	L-6  L-5  L-4  L-3  L-1 
		-	180 - 190	40 - 80	L-6  L-5  L-4  L-3  L-1 
Biscuits / Petit pain		-	140	45 - 80	L-6  L-5  L-4  L-3  L-1 
Pizzas		-	190 - 230	45 - 70	L-6  L-5  L-4  L-3  L-1 
Petits pains de 60-80g chacun		-	210	25 - 45	L-3  
Pain 1kg		-	170 - 210	50 - 120	L-3  
Pain de mie 0,5 - 0,7 kg		-	170 - 180	70 - 100	L-3  
Pizza fine		-	220 - 250	15 - 25	L-3  
Pizza épaisse		-	190 - 210	30 - 45	L-3  

Table de cuisson vapeur

RECETTE	FONCTION	Eau (g)	TEMPÉRATURE. (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU (numéro L) ET ACCESSOIRES
Gâteaux au levain / Génoises		100	170-180	30-60	L-2  
Petits gâteaux / Muffin		100	160-170	30-55	L-3  
Focaccia		150	200-220	20-40	L-3  
Des petits pains		100	210	25-40	L-3  
Miche de pain		150	170-180	70-100	L-3  
Rôti de bouf		200	200	35-60	L-3  
Rôti de boeuf 2Kg		250	200	40-70	L-3  
Gigot d'agneau		200	180-200	65-75	L-3  
Agneau / Veau / Boeuf / Porc 1 kg		200	200	60-90	L-3  
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		200	200-220	50-70	L-3  
Filets de poisson / Steaks		150	180	15-35	L-3  
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		150	180-200	25-40	L-3  
Pommes de terre rôties		200	200-220	50-70	L-3  
Poulet rôti 1-1,3 Kg		250	200	50-80	L-3  

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite /plaque de cuisson	Lèche-frite /plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

COUPEZ L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL ET ASSUREZ-VOUS QUE LA TABLE DE CUISSON EST FROIDE AVANT DE LA NETTOYER. AVANT DE LA RALLUMER, ASSUREZ-VOUS QUE TOUTES LES COMMANDES SONT EN POSITION OFF.

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.

Utilisez des gants de protection lors de toutes les opérations.

Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

- N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à récurer car ils peuvent endommager le verre.
- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.
- Une surface qui n'est pas maintenue convenablement propre peut réduire la sensibilité des boutons de panneau de commande.
- Utilisez un racloir uniquement si des résidus sont collés sur la table de cuisson. Respectez les instructions du fabricant pour éviter de rayer le verre.
- Le sucre et les aliments très sucrés peuvent abîmer la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout, ou un nettoyant pour cuisinière pour nettoyer la table de cuisson (suivez les consignes du fabricant).
- Des déversements de liquide dans les zones de cuisson peuvent provoquer le déplacement ou la vibration des casseroles.
- Après le nettoyage de la table de cuisson, séchez-la soigneusement.

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibres humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez-les avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

N'utilisez pas de produits à base d'alcool comme de l'alcool dénaturé.

SURFACES INTÉRIEURES

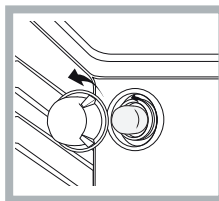
- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

REEMPLACER L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.



1. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Remarque : Utilisez une ampoule 40 W/230 V type G9

L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

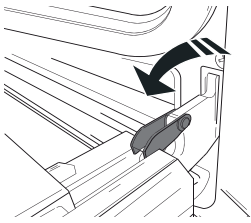
- Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

CYCLE DE PYROLYSE

Vous trouverez une description du nettoyage pyrolyse dans le chapitre « utilisation de l'appareil pour la première fois et utilisation quotidienne »

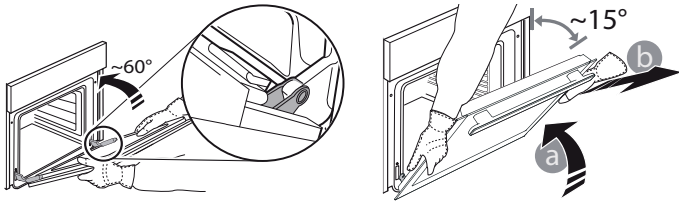
ENLEVER ET RÉINSTALLER LA VITRE DE LA PORTE DU FOUR

1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



2. Fermez le plus possible la porte.

Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.

3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

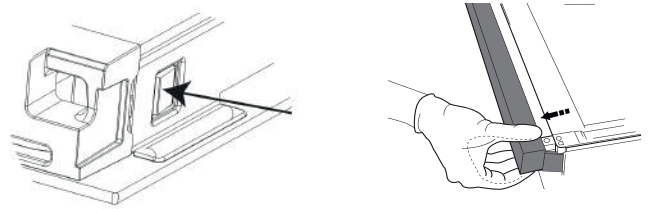
4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

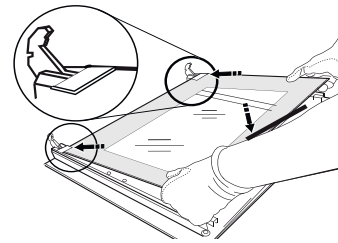
CLIQUER POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.



2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

3. Lors du remontage de la vitre de porte intérieure, insérez le panneau en verre correctement de sorte que le texte écrit sur le panneau ne soit pas à l'envers et qu'il soit facilement lisible.



4. Remplacez le bord supérieur : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

DÉPANNAGE

Que faire si...

Causes possibles

Solutions

Le four ne fonctionne pas.

Coupure de courant.
Débranchez de l'alimentation principale

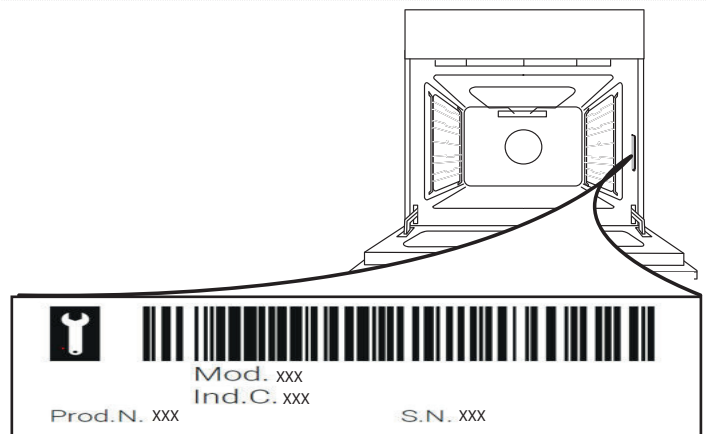
Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

SERVICE APRÈS-VENTE

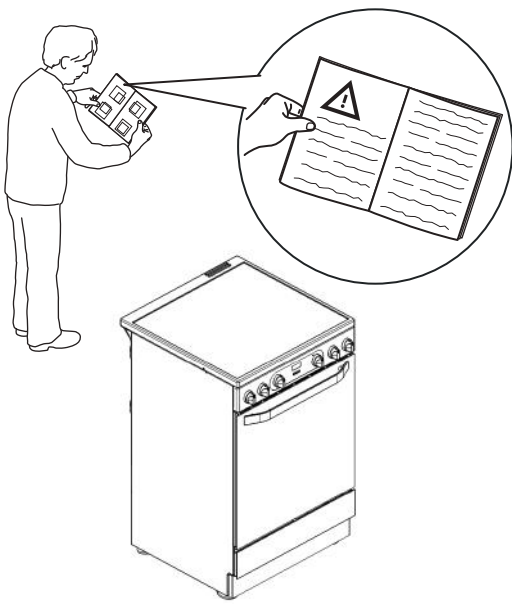
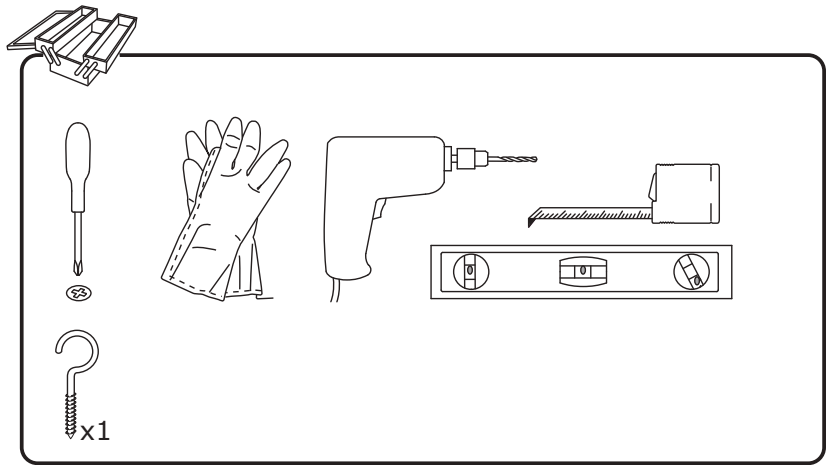
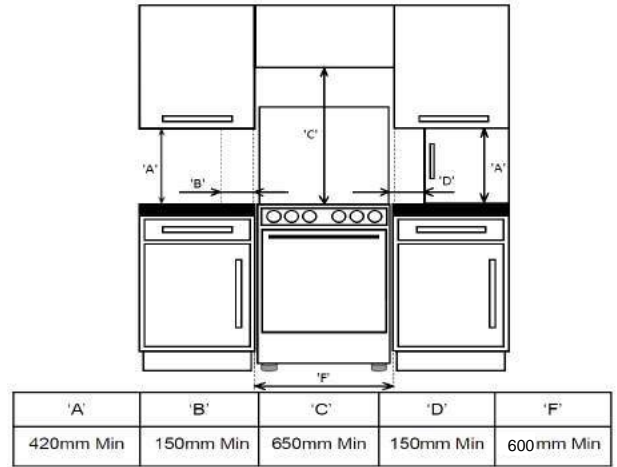
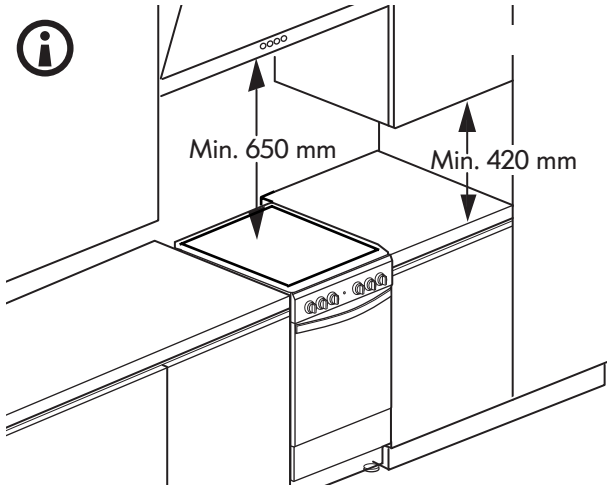
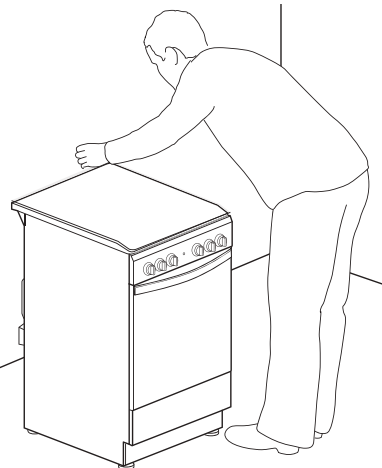
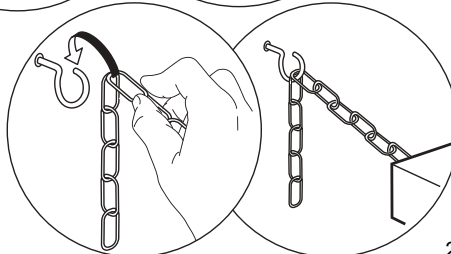
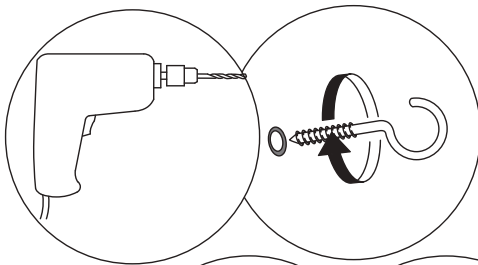
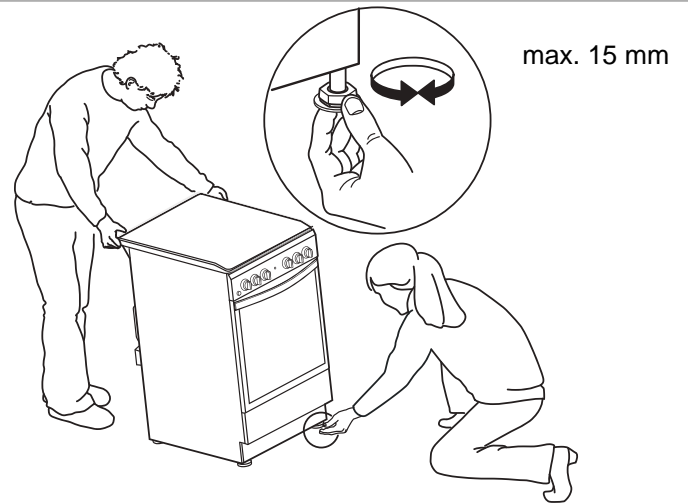
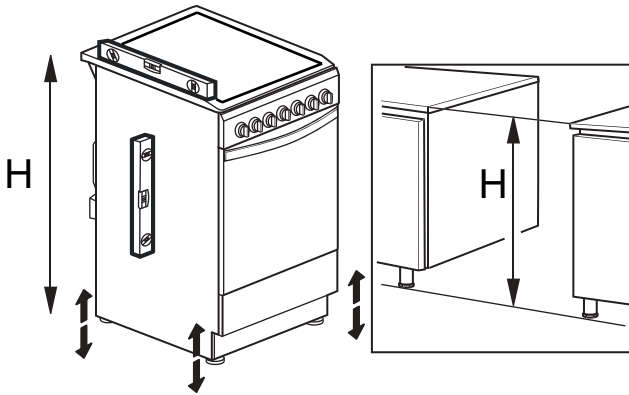
Pour obtenir de l'aide, appelez le numéro disponible dans le livret de garantie fourni avec l'appareil, ou suivez les directives sur notre site Web.

Soyez prêt à fournir :

- Une brève description du problème ;
- Le type et le modèle exact de l'appareil ;
- Le code d'aide (le nombre qui suit le mot SERVICE sur la plaque signalétique placée sur l'appareil, qui est visible sur le bord intérieur gauche lorsque la porte du four est ouverte) ;
- Votre adresse complète ;
- Un numéro de téléphone de contact.

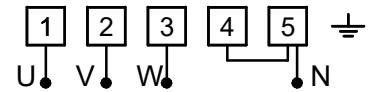


Veillez noter: Si des réparations sont nécessaires, veuillez contacter un Service Après-vente autorisé pour garantir que des pièces d'origines sont utilisées et que la réparation est effectuée correctement. Veuillez vous référer au livret de garantie pour plus d'information sur la garantie.

1**2****3** **4**

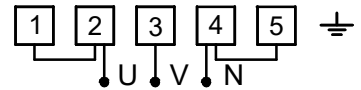
380-415 3N~

H05V2V2-F 5x1.5mm² ◀ HAR ▶ 60227 IEC 53
 H05VV-F 5x1.5mm² ◀ HAR ▶ 60227 IEC 57



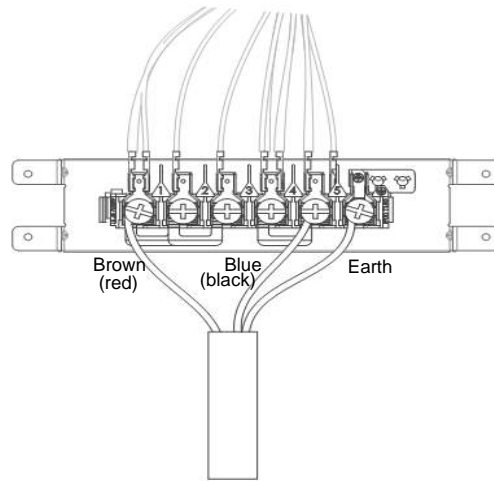
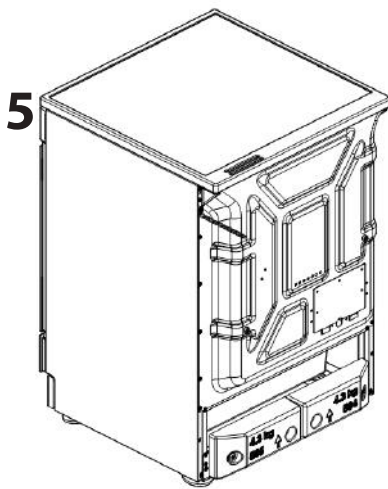
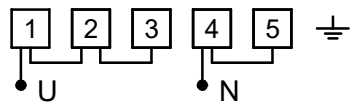
380-415 2N~

H05V2V2-F 4x4mm² ◀ HAR ▶ 60227 IEC 53
 H05VV-F 4x4mm² ◀ HAR ▶ 60227 IEC 57

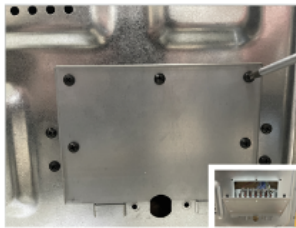


220-240 V~

H05V2V2-F 3x6mm² ◀ HAR ▶ 60227 IEC 53
 H05VV-F 3x6mm² ◀ HAR ▶ 60227 IEC 57



6 6.1



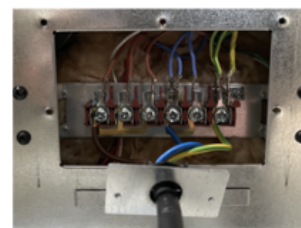
Démontez le couvercle

6.2



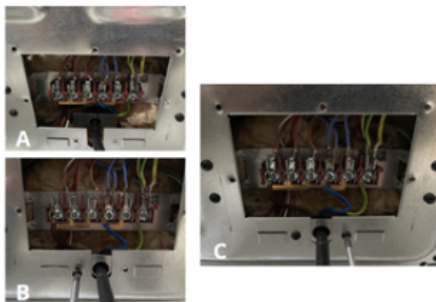
Fixez le cordon d'alimentation au support en plastique.

6.3



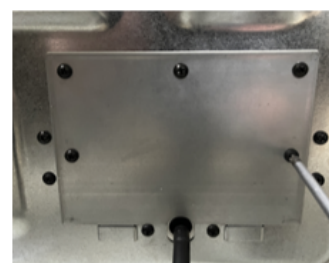
Fixez les fils aux douilles du bornier. Pour éviter toute connexion desserrée, assurez-vous que toutes les vis sont complètement serrées et que les 3 liaisons de bornes en cuivre sont en position comme indiqué.

6.4



Fixez le support métallique au panneau arrière de la cuisinière.

6.5



Assemblez le couvercle et serrez les vis.

Les images présentes dans la section 6 sont destinées à montrer les étapes requises pour installer le câble d'alimentation. Pour plus de détails sur le type de câble et le câblage électrique, reportez-vous à la section 5.

7

