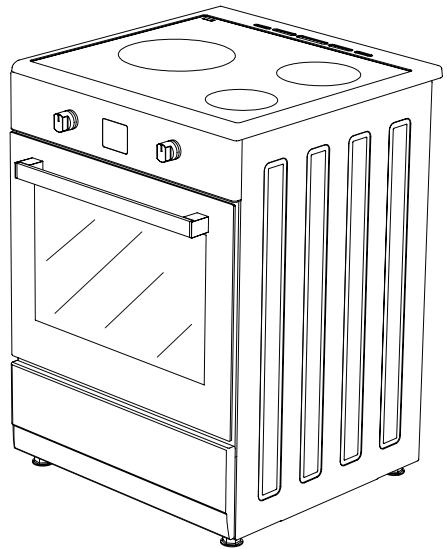
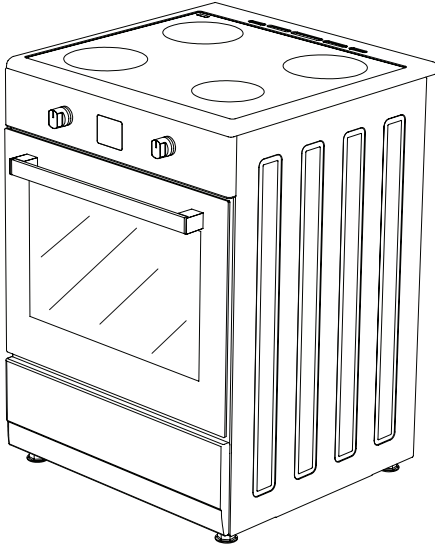


Full Size Oven With Induction Stove

Four Pleine Grandeur Avec Cuisinière À Induction



USER MANUAL **GB**
MANUEL D'UTILISATION **FR**

Dear User,

Our objective is to make this product provide you with the best output which is manufactured in our modern facilities in a careful working environment, in compliance with total quality concept.

Therefore, we suggest you to read the user manual carefully before using the product and, keep it permanently at your disposal.

Note: This user manual is prepared for more than one model. Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance.

All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

The product images are schematic.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without adversely affecting nature.

Products marked with (*) are optional.

“Conforms with the WEEE Regulations.”

Contents

Important warnings.....	4
Methods for protecting ceramic glass cooking surface.....	13
Electrical connection.....	14
Introduction of the appliance.....	15
Accessories.....	16
Technical features of your oven.....	17
Installation of your oven.....	18
Chain lashing illustration.....	20
Oven control panel.....	20
Using oven section.....	21
Using the grill.....	21
Using the chicken roasting.....	22
Steam cleaning.....	22
Using cooker section.....	23
Operation of stove section electronic board.....	24
Cooking areas.....	37
Cooking applications.....	38
Selection of the right pot.....	38
Program types.....	40
Introduction of the program types.....	40
Cooking recommendations.....	41
Cooking time table.....	42
Maintenance and cleaning.....	43
Installation of the oven door.....	44
Cleaning and maintenance of the oven's front door glass.....	45
Catalytic walls.....	45
Rack positions.....	45
Using the wire grill.....	46
Changing the oven lamp.....	46
Troubleshooting.....	47
Handling rules.....	49
Recommendations for energy saving.....	49
Environmentally-friendly disposal.....	50
Package information.....	50

IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **“AUTHORIZED SERVICE”**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The oven should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. **WARNING: The accessible parts may be hot while using the grill. Keep away from children.**
6. **WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.**
7. **WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.**
8. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
9. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.
10. **WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**
11. To clean the appliance, do not use steam cleaners.

12. Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.

13. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

14. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

15. Touching the heating elements should be avoided.

16. CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.

17. This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.


18. This device has been designed for household use only.

19. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

20. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

21. Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

- 22.** Keep the ventilation channels open.
- 23.** The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.
- 24.** Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.
- 25.** Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.
- 26.** Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.
- 27.** While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.
- 28.** Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.
- 29.** Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.
- 30.** After each use, check if the unit is turned off.
- 31.** If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.
- 32.** Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.
- 33.** Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.



34. Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).

35. Do not put objects that children may reach on the appliance.

36. It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

37. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

38. Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.

39. When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.

40. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

41. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.

42. Do not hit glass surfaces of vitro-ceramic cookers with a hard metal, resistance can get damaged. It may cause an electric shock.

43. User should not handle the oven by himself.

44. Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.

45. During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.

46. Upper cover of the oven can be closed for a reason, than cookware can trip over. Step back to avoid the hot food coming on you. There is risk of burning.


47. Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.

48. User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.

49. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.

50. Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.

51. Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.



52. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.

53. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.

54. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

55. Cable fixing point shall be protected.

56. Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.

57. CAUTION: If the glass of the stove is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not touch the surface of the appliance and do not use the appliance.

58. WARNING: As the induction surfaces generate a magnetic field, it may cause harmful effects for people using medical devices such as pacemakers or insulin pumps.

59. WARNING: When induction furnaces are operated at high power or based on the material of the pan base, it may emit certain noises. This is normal.

Electrical Safety

1. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.
2. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.
3. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.
4. The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.
5. If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.
6. Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.
7. **WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.**
8. **WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.**
9. **WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.**
10. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.

11. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.

12. The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.

13. Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.

14. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.

15. If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.

16. Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.

17. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.

18. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

19. Appliance is equipped with a **type “Y”** cord cable.

20. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

Intended Use

1. This product has been designed for domestic use. Commercial use is not permitted.

2. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.

3. This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.

4. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.

5. Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.

6. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

Methods for Protecting Ceramic Glass Cooking Surface

Ceramic glass surface is unbreakable and scratch resistant to a certain degree. However, to avoid any damage, please do the following:

1. Never pour cold water on hot cookers.
2. Do not stand on a ceramic glass plate.
3. Sudden pressure, for example, the effect of a falling salt shaker may be critical. So, do not place such objects on a place above the hobs.
4. After each use, make sure that the base of the cooking pot and surfaces of cooking zones are clean and dry.
5. Do not peel vegetables on the hob surfaces. Sand grains falling from the vegetables may scratch the ceramic glass plate.
6. Do not lay flammable materials such as cardboard or plastic on the oven. Objects such as tin, zinc, or aluminium (as well as aluminium foils or empty coffee pots) may melt on hot cooking surfaces and thus cause damage.
7. Take care not to let sugary foods or fruit juices contact the hot cooking zones. The ceramic glass surface may be stained by these.

Electrical Connection

1. Your oven requires 40 Amp fuse for mono phase or 3x16 Amp fuse for 3 phase supply according to electrical power for cooker section has 4 ceramic heater and oven section has electric models. Installation by a qualified electrician is mandatory.

2. Your oven is adjusted in compliance with 220-240V / 380-415V AC,50/60Hz. electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.

3. Electrical connection of the oven should only be made to connections / sockets with an earth system installed in compliance with local regulations. If there are no connections/sockets with an earth system in place where the oven will be installed, immediately contact a qualified electrician to install. The manufacturer is not responsible for damages that will arise because of the appliance not be connected to an earth system.

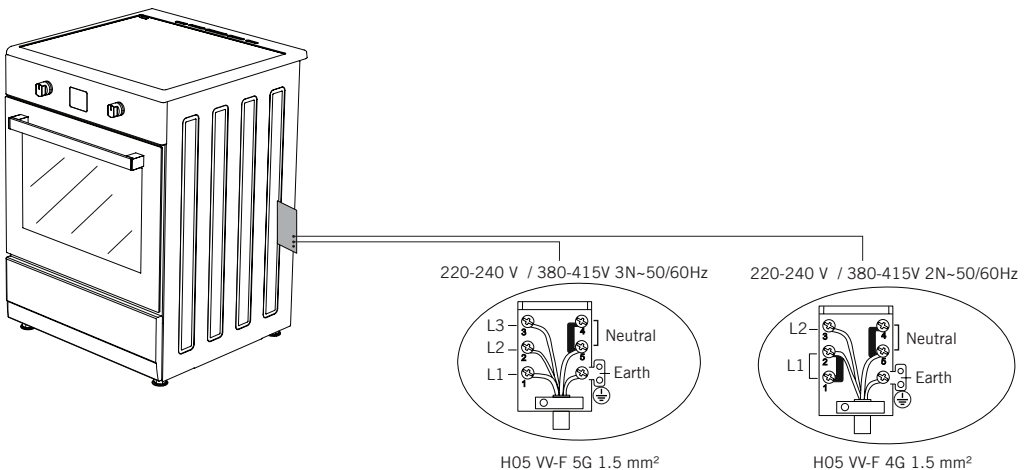
4. If your supply cable gets damaged, it should be replaced by an authorized service agent or qualified electrician in order to avoid danger or electric shock.

5. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.

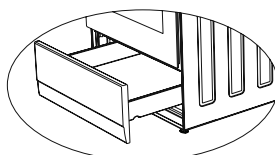
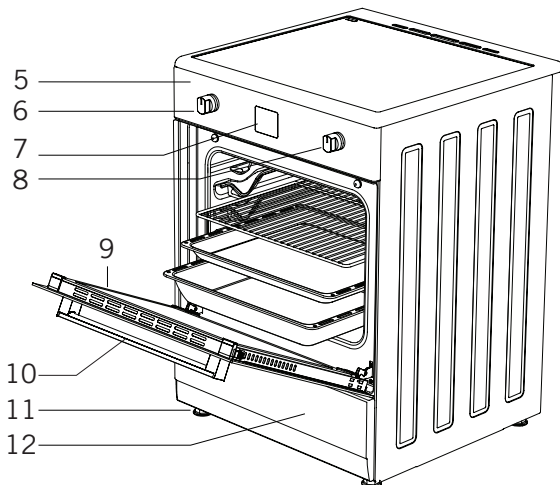
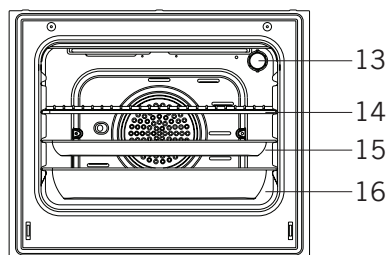
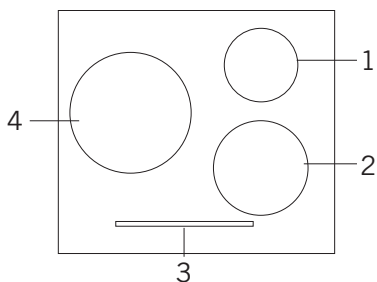
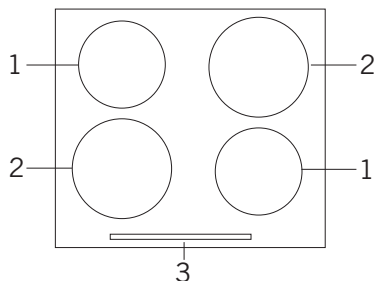
6. Operate your oven in dry atmosphere.

7. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.

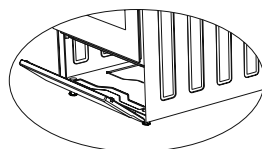
Electrical Connection Scheme



INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



12.1*



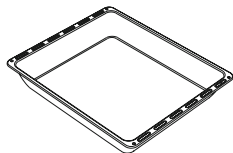
12.2 *

- 1. 145 mm cooking area
- 2. 180 mm cooking area
- 3. Cooker control panel
- 4. 280 mm cooking area
- 5. Oven control panel
- 6. Command knob for oven
- 7. Digital timer *
- 8. Thermostat knob
- 9. Oven door

- 10. Oven handle
- 11. Plastic leg
- 12. Lower cabinet door
- 12.1. Drawer
- 12.2. Flap door
- 13. Lamp
- 14. Grill
- 15. Standart tray
- 16. Deep tray *

WARNING: This appliance is manufactured in two types, namely with 4 hobs and with 3 hobs. Please observe your own device.

Accessories



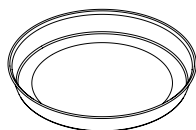
Deep tray *

Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collecting container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes.



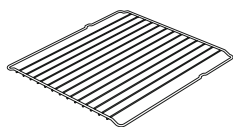
Tray / Glass tray *

Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.



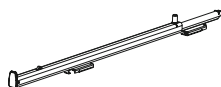
Circular tray *

Used for pastry frozen foods.



Wire grill

Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.



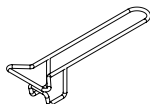
Telescopic rail *

Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to telescopic rails.



In tray wire grill *

Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.



Tray handle *

It is used to hold hot trays.

Technical features of your oven

Outer width	600 mm
Outer depth	630 mm
Outer height	855 mm
Lamp power	15-25 W
Bottom heating element	1200 W
Top heating element	1000 W
Turbo heating element	2200 W
Grill heating element	2000 W
Supply voltage	220-240 V AC / 380-415 V AC 50 / 60 Hz.
Induction heater 145 mm	1400 W
Induction heater 145 mm Booster	1800 W
Induction heater 180 mm	2000 W
Induction heater 180 mm Booster	2600 W
Induction heater 280 mm	2300 W
Induction heater 280 mm Booster	3000 W

WARNING: For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

WARNING: In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

WARNING: The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

INSTALLATION OF YOUR OVEN

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.

WARNING: It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

WARNING: The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

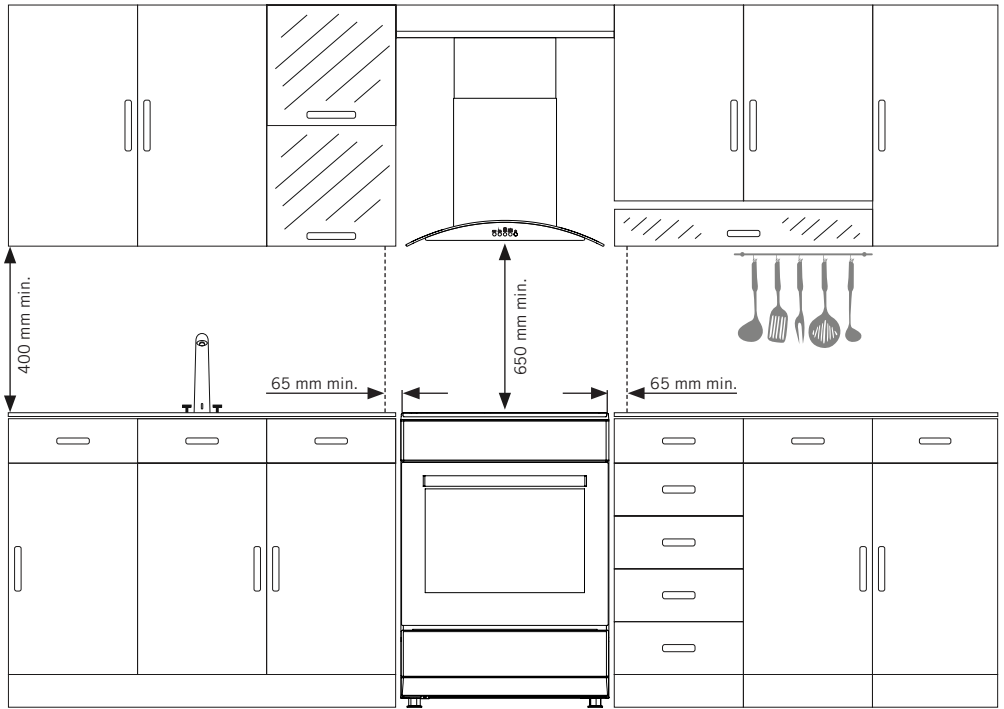
WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

Right Place for Installation and Important Warnings

Appliance feet should not stay on soft surfaces such as carpets. The kitchen floor shall be durable to carry the unit weight and any other kitchenware that may be used on the oven.

Appliance should be used with a clearance of minimum 400 mm over the upper hob surfaces, and 65 mm from side surfaces inside a kitchen furniture.

The appliance is suitable for use on both side walls, without any support, or without being installed in a cabinet. If a hood or aspirator will be installed above the cooker, follow the instructions of the manufacturer for height of mounting. (min. 650 mm)

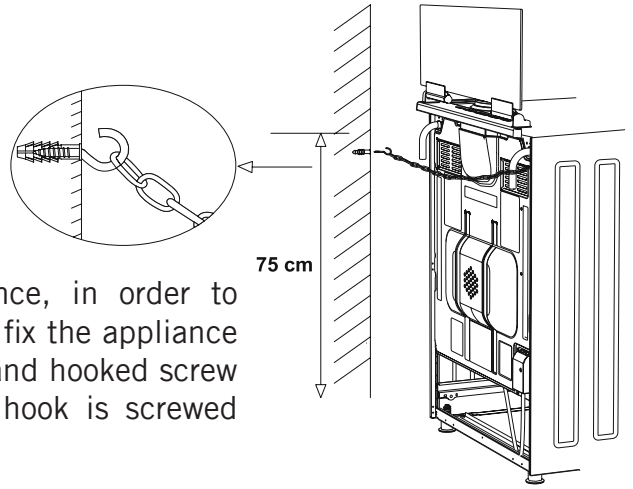


WARNING: The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.

WARNING: Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.

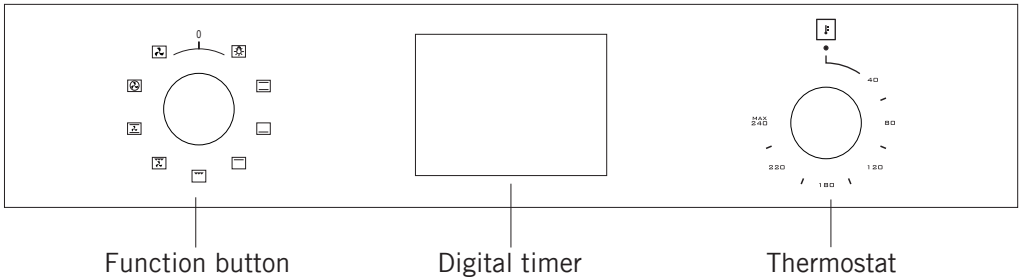
WARNING: Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

Chain lashing illustration

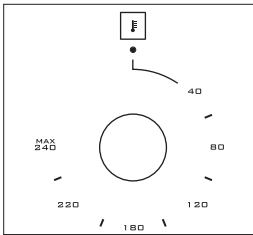


Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

OVEN CONTROL PANEL



WARNING: The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.



Thermostat: Used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After placing the food inside the oven, turn the switch to adjust desired temperature setting between 40-240 °C. For cooking temperatures of different food, see cooking table.

USING OVEN SECTION

Initial Operation of the Oven

After you have made the necessary connections of your oven according to the instructions, you shall need to do the following in the initial operation:

1. Take out any labels or accessories that are affixed inside the oven. If there is a protective foil on the front of the appliance, remove it.

2. Wipe the inside of the oven with a wet cloth to remove the dust and the remains of packaging. Inside of the oven shall be empty. Plug the appliance.

3. Set the thermostat button to the highest temperature (Max. 240 ° C), and operate the oven for 30 minutes with its door closed. At this time, little amount of smoke and smell may occur; this is normal.

4. After the oven has cooled down, wipe the inside of the oven with warm water with mild detergent and dry with a clean cloth. You can now use your oven.

Normal Operation of the Oven

1. To start cooking; set the thermostat button and the temperature level according to the meal that you want to cook.

2. When the cooking time has expired according to the information entered to the digital timer, the timer turns off the heaters and gives an audible signal.

Using The Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.

2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.

3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

To turn on the grill;

1. Place the function button over the grill symbol.

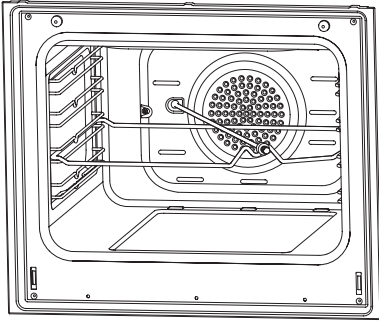
2. Then, set it to the desired grill temperature.

To turn the grill off;

Set the function button to the off position.

WARNING: Keep the oven door closed while grilling.

Using The Chicken Roasting *




Spit whole chicken to the skewer. To ensure a healthy grill, center and secure the chicken with the fixing hooks on each side of the skewer. Place the skewer on the chicken roast wire and slide it inside the oven, and make sure that the end of the skewer is seated on the chicken roast motor housing.

Before closing the oven door, do not forget to remove the plastic handle from the skewer by rotating it. After closing the door, bring the oven to the grill mode and adjust the thermostat temperature to the maximum temperature level. During the cooking process, place a tray on the bottom to collect the dripping grease. After grilling, place the plastic handle by rotating it and remove it from the oven. Add some water to the tray for ease of cleaning.

Steam Cleaning *

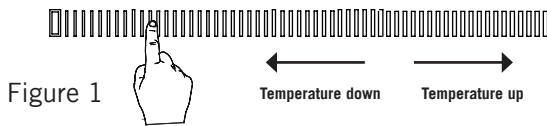
It enables cleaning the soils softened thanks to the steam to be generated in the oven.

1. Remove all the accessories in the oven.
2. Pour a half litre of water into the tray and Place the tray at the bottom of the boiler.
3. Set the switch to the bottom heating element () mode.
4. Set the thermostat to 70 °C degrees and operate the oven for 30 minutes.
5. After operating the oven for 30 minutes, open the oven door and wipe the inner surfaces with a wet cloth.
6. Use dish-washing liquid, warm water and a soft cloth for stubborn dirt, then dry off the area you have just cleaned with a dry cloth.

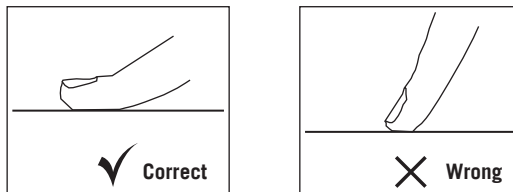
USING COOKER SECTION

Warnings on the Operation of Touch Control

1. The controls react to touching, so you do not need to apply any pressure to the controls.
2. Place a suitable pot, pan, etc. on the cooking area that you want to use.
3. Make sure that the base of the pot, pan, etc. you have placed and the surface of the cooking area are clean and dry.
4. Make sure that the touch controls are always clean and dry. Even a thin layer of water may make it difficult for touch controls to work.
5. You can set the temperature by touching the sliding control of the heating zone you desire. (Applies to products with slider control, see fig. 1)



6. Use the bottom, not the tip of your finger while using the device.

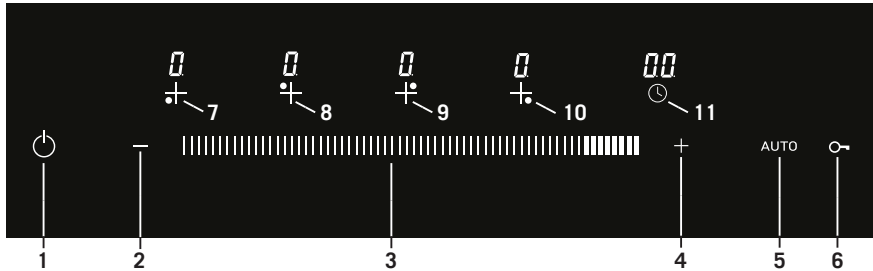


WARNING: Always turn off the stove hobs after each use.

WARNING: Do not use gloves while using the stove hobs.

WARNING: Control panels of the stove section may vary according to the options on the appliance. Please consider the control panel on your device.

Operation Of Stove Section Electronic Board (Four Areas)



- | | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 1. On/Off function | 7. Lower left cooking area |
| 2. Timer down | 8. Upper left cooking area |
| 3. Cooking area temperature level | 9. Upper right cooking area |
| 4. Timer up | 10. Lower right cooking area |
| 5. Automatic quick cooking function | 11. Timer function |
| 6. Child lock function | |

Remark: The unit is ready to operate 1 second after it is connected to the mains power supply. All the LEDs and indicators are illuminated for 1 second.

Turning The Appliance On

The unit is switched on by pressing the button. symbol is displayed on all indicators. If the glass temperature above the hob is above 45 °C, the and symbols are displayed on the screen of corresponding hob one after the other.

(= 0.5 seconds, = 0.5 seconds)

Turning The Appliance Off

The unit is switched off by pressing the button. Even if the child lock is active on the timer indicator, it is possible to switch off the appliance by pressing the button.

WARNING: The electronics remain active for 1 minute. If there is no cooking level or selected timer in this time interval, the appliance shall automatically switch to “**Off Mode**” with a beep.

Remark: If symbol is flashing on any of the displays of the hob, the hob switches off automatically after 60 seconds when the symbol disappears.

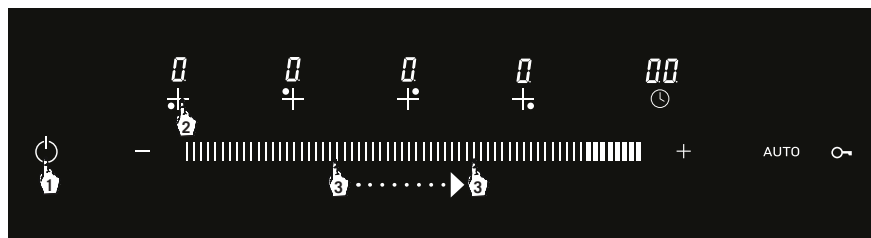
Residual Heat Indicator **H**

If **H** symbol is flashing on the touch panel of the stove, then the relevant hob is still hot. It can be used to heat a small amount of food.

WARNING: When the power is cut off, the heat indicator does not light up and does not warn the user against the heat.

WARNING: The residual heat indicator of each cooking zone remains active until the measured glass temperature is lower than + 45 °C.

Turning The Cooking Areas On



1. Stove is switched on by pressing the **⏻** button.

2. Relevant hob is selected by pressing the **+** symbol once. **0** Symbol flashes for 5 seconds at the display of the selected hob. **0** symbol is displayed at all other displays.

3. By sliding your finger to the left or right on the slider, you may adjust the power level of the relevant hob from 1 to 9.

Turning The Cooking Areas Off:







A selected hob may be turned off in 3 ways.

1. It may be turned off by pressing the **⏻** key.



2. After selecting the relevant hob, it is brought to the **0** temperature level. **0** Temperature value flashes for 5 seconds. **H** symbol flashes if the relevant hob is still hot at the end of this period. **+** symbol is displayed if the relevant hob is not hot.

3. Relevant hob may be switched off by setting a timer for it. When the time has expired, the hob set by the timer automatically switches off with a beep.

Child Lock Function

1. Child lock is activated by pressing  key once to prevent undesired operations.
2.  symbol is displayed on the timer display.
When the key lock is activated, all buttons except the ON/OFF control are deactivated.
3. To deactivate the child lock function, just press and hold the  key for 3 seconds.  symbol on the timer indicator is turned off when the time has expired.
4. If the child lock function is active before switching off the stove, it shall be active when the stove is turned on again.  When the xxx key is pressed,  symbol is displayed again on the timer display. Child lock shall be deactivated to operate the hob again.

WARNING: Child lock is deactivated in case of a power outage.

WARNING: When the child lock is active,  symbol and remaining time are alternatively displayed on the timer display if timer is active, too ( = 2 seconds, remaining time = 2 seconds).

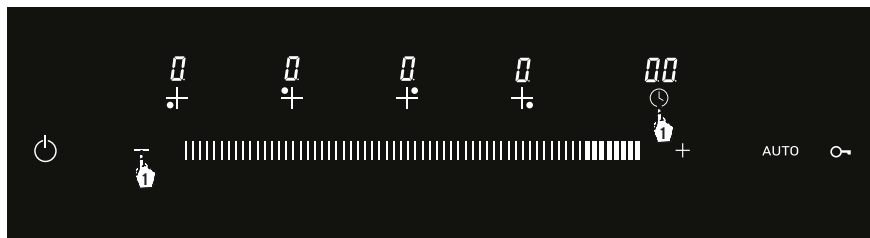
Timer Function






There are two types of timer functions.

1. Independent Timer Function

It may be set when setting mode of any hob is not active. It may be used as an alarm, too. Independent timer continues to operate when any cooking area is started to be used (level > 0). Timer may be set as long as the timer selection is active (the minute on the display flashes for 5 seconds).

To set the timer;








1. Timer may be set from 1 to 99 minutes by using the  or  keys when the stove is on or timer may be set from 1 to 99 minutes by pressing the  symbol once and then using  or  keys when the stove is on.


2. Countdown starts directly with the final setting after the timer is set.



After 5 seconds, timer setting mode period ends automatically and timer display indicates the set time value.

To change the time for independent timer;

After pressing the  symbol once, it may be reset to the desired time using  or  keys, or the time may be changed directly by the  or  keys without selecting the timer.

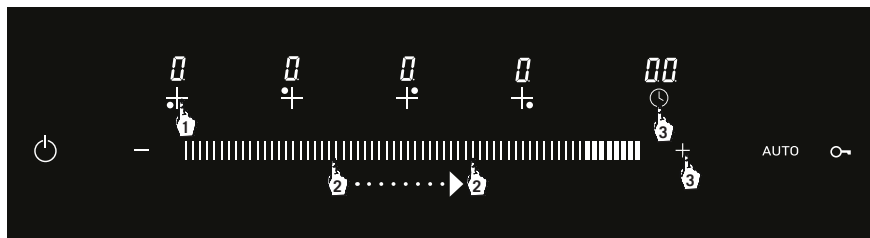
Buzzer sounds when the set time has expired and timer display flashes . Just press any key on the touch panel to end the buzzer.

WARNING: Buzzer ends automatically after 2 minutes when no key is touched.

WARNING: Turning off the stove (pressing on/off button) stops the independent timer. Timer does not resume when the stove is turned on.






2. Cooking Area Timer Function

To set the timer;



1. Select the relevant hob to be set while the stove is on.



2. Set the temperature level to the desired level from 1 to 9 using the slider.

3. After pressing the  symbol once while temperature level setting period is active (for 5 seconds), the desired time is set using  or  keys, or the desired time is set directly by the  or  keys.




The point next to the temperature level on the hob, for which the remaining time is being displayed, flashes.



WARNING: If more than one timer is active, timer display indicates the lowest remaining time value after the 5-second setting period. The point next to the hob, for which the remaining time is being displayed, flashes.


A buzzer sounds and the programmed cooking area finishes the cooking function after the set time has expired.  symbol is displayed on the touch screen and the  symbol flashes if the cooking area is still hot.

Pot Identification / Focusing (No Pot Warning)

Power is applied to the area covered by the base of the pot on the relevant hob only for induction cooking. Base of the pot is detected by the induction system.

Cooking is stopped if there is no pot (either there is no pot or the pot is not induction-compliant) when the cooking is started or if the pot is removed from the hob while cooking. No pot warning is displayed on the touch panel for the relevant hob after 5 seconds .

No pot warning lasts 55 seconds. If there is no pot on the hob when this time has expired, cooking area is turned off automatically and the panel displays the  symbol or the  symbol if the cooking area is hot.

WARNING:  symbol flashes for 55 seconds on the relevant that gives the no pot warning. Setting for cooking timer is also expired when this time expires.

High Power Function (BOOST)

You may use the high power function (boost) for cooking faster.

To use the boost function,

1. Determine the relevant hob, and set the desired power level from 1 to 9.

2. Activate the boost function by pressing boost key once and the *P* symbol flashes for 5 seconds on the display for the relevant hob.

The maximum period for **BOOST** function is 5 minutes. When the time has expired, the relevant hob resumes cooking with power level initially set.

You may end the **BOOST** function using the slider for the relevant hob.

WARNING: Boost function cannot be set at the same time for the vertical hobs.

Automatic Quick Cooking Function (AUTO)

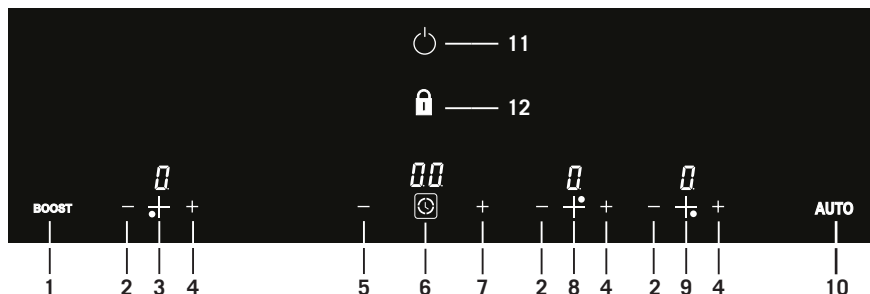
Automatic quick cooking function facilitates cooking. **AUTO** time for automatic quick cooking varies as per the selected power level. Times are given in the table below.

Power Level	Auto Cooking Time
1	10
2	30
3	50
4	65
5	20
6	30
7	40
8	50
9	10

To use the auto cooking function,

1. Determine the relevant hob for cooking while the stove is on, and set the desired power level using the slider.
2. Press **AUTO** once while the setting mode is active and auto quick cooking shall be activated for the period of the selected power level. 'A' symbol flashes for 5 seconds on the display of the relevant hob.
3. You may end the auto cooking function using the slider after selecting the relevant hob.

Operation Of Stove Section Electronic Board (Three Areas)



- | | |
|----------------------------|--------------------------------------|
| 1. High power function | 7. Timer up |
| 2. Temperature down | 8. Upper right cooking area |
| 3. Lower left cooking area | 9. Lower right cooking area |
| 4. Temperature up | 10. Automatic quick cooking function |
| 5. Timer down | 11. On/Off function |
| 6. Timer symbol | 12. Child lock function |

Remark: The unit is ready to operate 1 second after it is connected to the mains power supply. All the LEDs and indicators are illuminated for 1 second.

TURNING THE APPLIANCE ON

The unit is switched on by pressing the button. symbol is displayed on all indicators. If the glass temperature above the hob is above 45 °C, the and symbols are displayed on the screen of corresponding hob one after the other. (= 0.5 seconds, = 0.5 seconds)

TURNING THE APPLIANCE OFF

The unit is switched off by pressing the button. Even if the child lock is active on the timer indicator, it is possible to switch off the appliance by pressing the button.

WARNING: The electronics remain active for 1 minute. If there is no cooking level or selected timer in this time interval, the appliance shall automatically switch to "Off Mode" with a beep.

Remark: If symbol is flashing on any of the displays of the hob, the hob switches off automatically after 60 seconds when the symbol disappears.

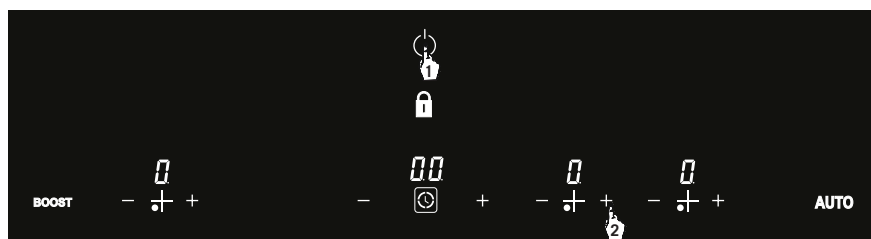
Residual Heat Indicator **H**

If **H** symbol is flashing on the touch panel of the stove, then the relevant hob is still hot. It can be used to heat a small amount of food.

WARNING: When the power is cut off, the heat indicator does not light up and does not warn the user against the heat.

WARNING: The residual heat indicator of each cooking zone remains active until the measured glass temperature is lower than + 45 °C.

Turning The Cooking Areas On




1. Stove is switched on by pressing the **⏻** button.
2. When the **-** or **+** key is touched once, the **H** symbol is displayed on all displays.
3. When the **-** or **+** key is touched for the second time, the power level starts from 5th step on the relevant hob. Then you may adjust the power level of the relevant hob from 1 to 9 using the **-** and **+** keys.

Turning The Cooking Areas Off:

A selected hob may be turned off in 3 ways.


1. It may be turned off by pressing the **⏻** key.
2. Using the **-** and **+** keys next to the relevant hob, bring it to the **H** temperature level. **H** Temperature value flashes for 5 seconds. **H** symbol flashes if the relevant hob is still hot at the end of this period. **-** symbol is displayed if the relevant hob is not hot.
3. Relevant hob may be switched off by setting a timer for it. When the time has expired, the hob set by the timer automatically switches off with a beep.


Child Lock Function

1. Child lock is activated by pressing  key once to prevent undesired operations.

2. $L\alpha$ symbol is displayed on the timer display.

3. When the key lock is activated, all buttons except the **ON/OFF** control are deactivated.

4. To deactivate the child lock function, just press and hold the  key for 3 seconds. $L\alpha$ symbol on the timer indicator is turned off when the time has expired.

WARNING: If the child lock function is active before switching off the stove, it shall be active when the stove is turned on again.  When the xxx key is pressed, $L\alpha$ symbol is displayed again on the timer display. Child lock shall be deactivated to operate the hob again.

WARNING: Child lock is deactivated in case of a power outage.

WARNING: When the child lock is active, $L\alpha$ symbol and remaining time are alternatively displayed on the timer display if timer is active, too ($L\alpha = 2$ seconds, remaining time = 2 seconds).

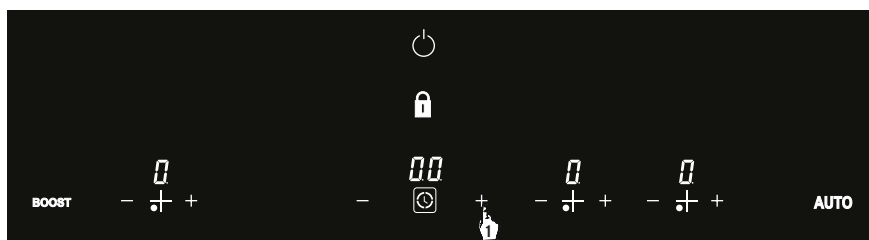
TIMER FUNCTION

There are two types of timer functions.

Press The Button Independent Timer Function

It may be set when setting mode of any hob is not active. It may be used as an alarm, too. Independent timer continues to operate when any cooking area is started to be used (level > 0). Timer may be set as long as the timer selection is active (the minute on the display flashes for 5 seconds).

To set the timer;



1. Timer may be set from 1 to 99 minutes by using the  or  keys when the stove is on.

2. Countdown starts directly with the final setting after the timer is set.



After 5 seconds, timer setting mode period ends automatically and timer display indicates the set time value.

To change the time for independent timer;

It may be set to the desired time again by pressing the **-** and **+** keys next to the timer display once.

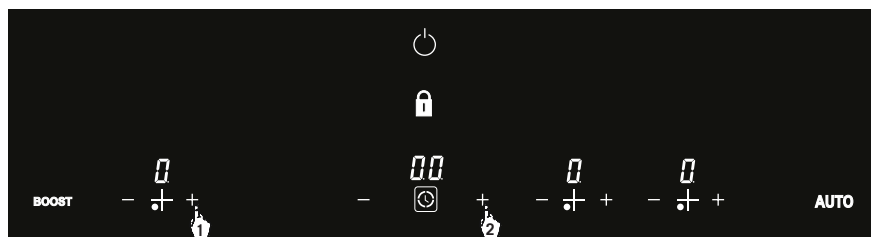
Buzzer sounds when the set time has expired and timer display flashes **00**. Just press any key on the touch panel to end the buzzer.

WARNING: Buzzer ends automatically after 2 minutes when no key is touched.

WARNING: Turning off the stove (pressing on/off button) stops the independent timer. Timer does not resume when the stove is turned on.

Press The Button Cooking Area Timer Function

To set the timer;



1. Determine the relevant hob for setting time while the stove is on, and set the temperature to the desired level from 1 to 9 using **-** and **+** keys.

2. The desired time is set using **-** and **+** keys next to the timer when the temperature level is flashing (for 5 seconds).




The point next to the temperature level on the hob, for which the remaining time is being displayed, flashes.



WARNING: If more than one timer is active, timer display indicates the lowest remaining time value after the 5-second setting period. The point next to the hob, for which the remaining time is being displayed, flashes.


A buzzer sounds and the programmed cooking area finishes the cooking function after the set time has expired. **-** symbol is displayed on the touch screen and the **H** symbol flashes if the cooking area is still hot.

Pot Identification / Focusing (No Pot Warning)

Power is applied to the area covered by the base of the pot on the relevant hob only for induction cooking. Base of the pot is detected by the induction system.

Cooking is stopped if there is no pot (either there is no pot or the pot is not induction-compliant) when the cooking is started or if the pot is removed from the hob while cooking. No pot warning is displayed on the touch panel for the relevant hob after 5 seconds .


No pot warning lasts 55 seconds. If there is no pot on the hob when this time has expired, cooking area is turned off automatically and the panel displays the  symbol or the  symbol if the cooking area is hot.

WARNING:  symbol flashes for 55 seconds on the relevant that gives the no pot warning. Setting for cooking timer is also expired when this time expires.



HIGH POWER FUNCTION (BOOST)

You may use the high power function (boost) for cooking faster.

To use the boost function,

1. Determine the relevant hob, and set the desired power level from 1 to 9.
2. Activate the boost function by pressing boost key once and the  symbol flashes for 5 seconds on the display for the relevant hob.

The maximum period for **BOOST** function is 5 minutes. When the time has expired, the relevant hob resumes cooking with power level initially set.

You may end the **BOOST** function using the  and  keys next to the relevant hob.

WARNING: Boost function cannot be set at the same time for the vertical hobs.

Automatic Quick Cooking Function (AUTO)

Automatic quick cooking function facilitates cooking. **AUTO** time for automatic quick cooking varies as per the selected power level. Times are given in the table below.

Power Level	Auto Cooking Time
1	10
2	30
3	50
4	65
5	20
6	30
7	40
8	50
9	10

To use the auto cooking function,

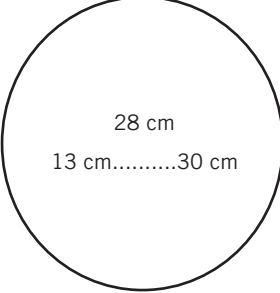
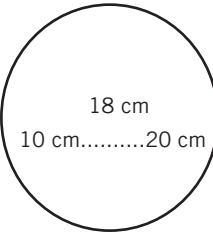
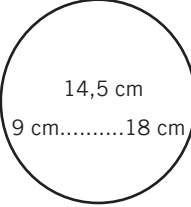
1. Set the desired power for the relevant hob to be used for cooking while the stove is on.
2. Press **AUTO** once while the setting mode is active and auto quick cooking shall be activated for the period of the selected power level. 'A' symbol flashes for 5 seconds on the display of the relevant hob.
3. You may end the auto cooking function using the **-** and **+** keys next to the relevant hob.

ERROR CODES AND RECOMMENDED SOLUTIONS

The table below provides the error codes, possible causes and recommended solutions for these codes.

Error Code	Possible Cause	What to do
F3 / F4	Induction stove coil temperature sensor error.	Please contact the manufacturer.
F9 / FA	IGBT temperature sensor error.	Please contact the manufacturer.
E1 / E2	Improper supply voltage.	Please check whether the supply voltage is normal.
E3	Induction stove coil temperature sensor high temperature warning.	Please contact the manufacturer.
E5	IGBT temperature sensor high temperature warning.	Please start cooking again after the pot is cooled.

Cooking Areas

Big cooking area	Normal cooking area	Small cooking area
 <p>28 cm 13 cm.....30 cm</p>	 <p>18 cm 10 cm.....20 cm</p>	 <p>14,5 cm 9 cm.....18 cm</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Fits automatically to the pot. • Distributes the power in the most appropriate way. • Provides excellent heat dissipation. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fits automatically to the pot. • Distributes the power in the most appropriate way. • Provides excellent heat dissipation. • Suitable for all kinds of cooking. 	<ul style="list-style-type: none"> • Slow cooking (sauces, creams, etc.) • Preparation of small portions or portions for one person.

WARNING: Cooking information provided on the table are for informative purposes only.

Cooking Applications

Use your appliance at a suitable heating setting for cooking.

Heating adjustment	Usage
0	Off
1-3	Keeping hot
4-5	Slow heating/cooking
6-7	Reheating, fast cooking
8	Boiling
9	Maximum level
P	Maximum power

WARNING: Information on the table above is only for guidance.

Selection Of The Right Pot

1. Place suitable amount of food to the pots and pans. Thus, you may prevent overflowing of meals and avoid unnecessary cleaning.
2. Do not use containers that are unstable and that may be easily tipped over on the cooktop.
3. Do not put empty pots and pans on the hobs with their flames on.
4. Do not put containers that may be affected by heat on the product.
5. Do not operate the hobs without any pots and pans placed on them.
6. Do not place the lids of the pots and pans on the hobs.
7. Keep the lid of container you use for heating oil open.
8. Do not put oil with a volume more than one third of the pan. Do not leave the oil unattended when the oil is being heated. Extremely hot oils may cause fire.
9. Use pots and pans with machined bases only. Sharp edges cause scratches on the surface.
10. Glass, ceramic and earthen pots, copper- or aluminium-based non-magnetic stainless steel pots shall not be used.

11. Put the suitable pots by centering them on the hobs.



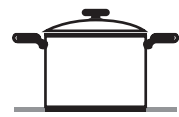
INCORRECT



INCORRECT



INCORRECT



CORRECT

12. Do not use pots with concave or convex bases.



INCORRECT



INCORRECT

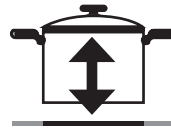


CORRECT

13. When you want to put the pot on another hob, take the pot up and place it again instead of sliding it.



INCORRECT



CORRECT

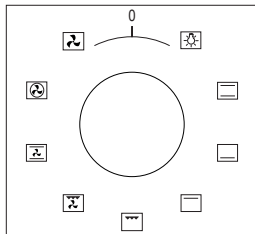
14. You may use steel, teflon or special magnet-based aluminium cookware with a label or warning that indicates it is compatible for induction on your induction stove.

15. You can check if the pot is suitable for the induction stove. Move a magnet towards the base of the pot. If it is pulled, your pot is suitable for an induction stove.

16. It is important that you use metal cookware specially designed and / or approved for induction stoves.

WARNING: Do not allow melamine or plastic containers to come into contact with the heating zones.

PROGRAM TYPES



Function Button: Used for determining the heaters to be used for cooking the dish to be cooked in the oven. Heater program types in this button and their functions are described below. All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

Introduction of the program types

The types of heating programs provided on your appliance so that you can cook different meals suitable for your taste, and their descriptions are given below.

	Top and bottom heating element		Fan (defrost)
	Lamp		Turbo heating and fan
	Bottom heating element and fan		Top-bottom heating element and fan
	Bottom heating element		Grill and fan
	Top heating element		Grill

Lower and upper heating elements: This program may be used to cook foods such as cakes, pizza, biscuits and cookies.


Lower heating element and fan: Use it to cook food more like fruit cakes, etc.

Lower heating element: Select this program towards the end of the cooking time if the bottom of the food being cooked shall be roasted, too.

Turbo heater and fan: It is suitable for baking and roasting in the oven. Keep the temperature setting lower than the "lower - upper heater" program as the heat reaches the food immediately thanks to the air flow.

Lower and upper heating element and fan: This program is suitable for cooking foods such as cakes, cookies, lasagne. It is also suitable for cooking meat dishes.

Grill and fan: Suitable for cooking meats. Do not forget to put a cooking tray on the lower rack and some water into this tray while grilling.



Grill: Use the grill cooker to grill meats such as steaks, sausages and fish. Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling.

Upper heating element: Used for heating or roasting very small pieces food.

COOKING RECOMMENDATIONS

You can find in the following table the information of food types which we tested and identified their cooking values in our labs. Cooking times can vary depending on the network voltage, quality of material to be cooked, quantity and temperature. Dishes to cook by using these values might not appeal to your taste. You can set various values for obtaining different tastes and results appealing to your taste by making tests.

ATTENTION: Oven shall be very hot while it is being operated or after a short while when it is operated; do not touch heater surfaces, and do not let children to touch these surfaces.

COOKING TIME TABLE

WARNING: Oven must be preheated for 10 minutes before placing the food in it.

Foods	Cooking Function	Temperature (°C)	Rack Position	Cooking Duration (min.)
Cake (Tray / Mold)	Static / Static+fan	170-180	2	35-45
Small cakes	Static / Turbo+fan	170-180	2	25-30
Patty	Static / Static+fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	25-30
Cookie	Static	170-180	3	20-25
Apple pie	Static / Turbo+fan	180-190	2	50-70
Sponge cake	Static	200/150 *	2	20-25
Pizza	Static+fan	180-200	3	20-30
Lasagna	Static	180-200	2	25-40
Meringue	Static	100	2	60
Chicken	Static+fan / Turbo+fan	180-190	2	45-50
Grilled chicken **	Grill	200-220	4	25-30
Grilled fish **	Grill+fan	200-220	4	25-30
Sirloin steak **	Grill+fan	Max.	4	15-20
Grilled meat balls **	Grill	Max.	4	20-25

* Without pre-heating. Half of the cooking should be 200 °C and then second half should be 150 °C.

** During the half of cooking, meal should be turned around.

MAINTENANCE AND CLEANING

Periodical cleaning extends the appliance's life and reduces frequent problems.

1. After cleaning the internal parts of the appliance with a soapy cloth, rinse and dry them thoroughly with a soft cloth.
2. Clean glass surfaces with special glass cleaning materials.
3. Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.
4. Use potassium stearate (soft soap) for dirt and stains.
5. Clean the control panel with a wet cloth and then dry it with a dry cloth.
6. Product must be thoroughly cleaned after each use. This way, it will be possible to remove the food remains easily and to prevent these remains from burning when the appliance is used again.
7. Make sure to wipe the remaining liquids away completely after cleaning and immediately clean the dishes that are splashed around during cooking.

WARNING: Unplug the appliance. Shock hazard.

WARNING: Wait until the appliance cools down before cleaning it. Hot surfaces may cause burns.

WARNING: Do not clean the interior parts, panel, trays and other parts of the appliance with sharp tools such as bristle brushes, steel wool or knives. Do not use abrasive and scratching materials or detergents.

WARNING: Do not clean your oven using steam cleaners.

WARNING: Do not use flammable materials such as acids, thinner or gas to clean your appliance.

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

Installation Of The Oven Door

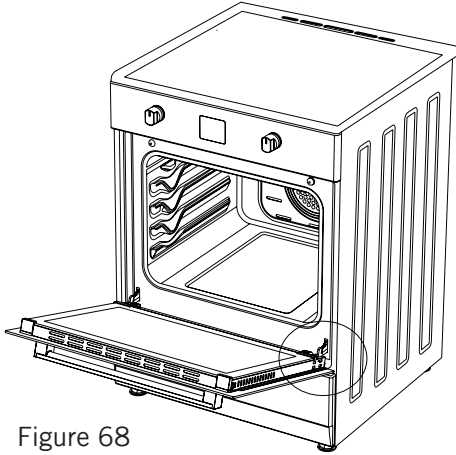


Figure 68

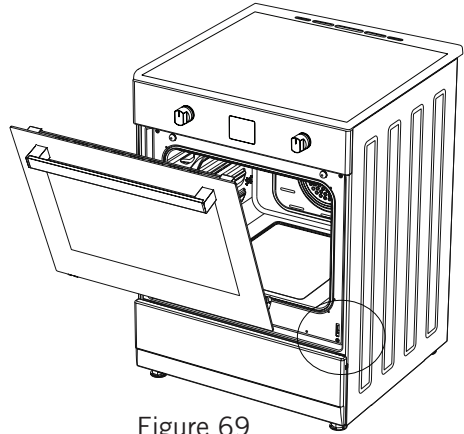


Figure 69

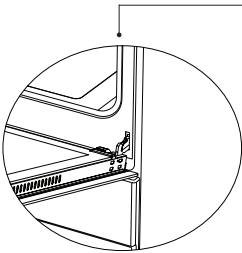


Figure 68.1

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in **figure 68.1**.

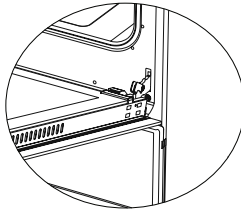


Figure 68.2

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **figure 68.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

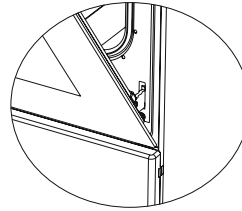


Figure 69.1

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **figure 69.1**.

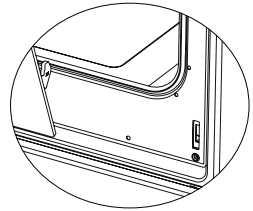


Figure 69.2

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **figure 69.2**.

In order to re-place the oven door, perform the abovementioned steps in reverse.

Cleaning And Maintenance Of The Oven's Front Door Glass

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in figure 70 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 71. Then remove the inner-glass as shown in figure 72. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

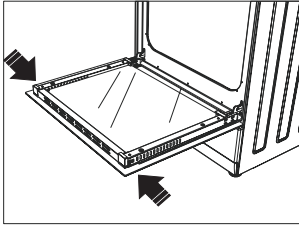


Figure 70

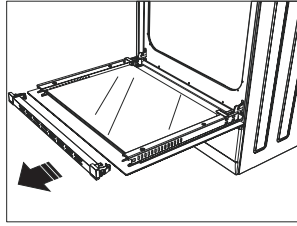


Figure 71

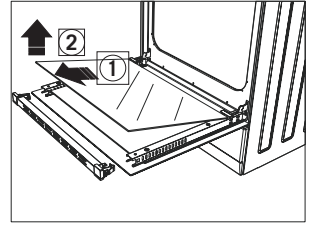


Figure 72

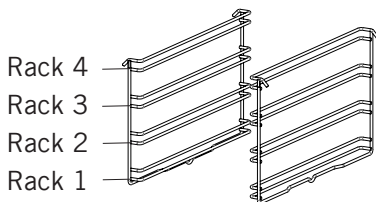
Catalytic Walls *

Catalytic walls are located on the left and the right side of cavity under the guides. Catalytic walls banish the bad smell and obtain the best performance from the cooker. Catalytic walls also absorb oil residue and clean your oven while it's operating.

Removing the catalytic walls

In order to remove the catalytic walls; the guides must be pulled out. As soon as the guides are pulled out, the catalytic walls will be released automatically. The catalytic walls must be changed after 2-3 years.

Rack Positions

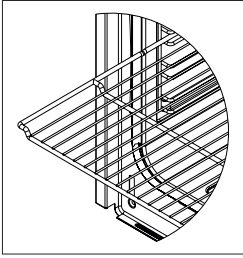


It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

Installing and removing wire racks

To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the lower, and than the upper side from installation location. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

Using the Wire Grill



It is important that the wire grill and the tray are properly and/or correctly placed on the wire racks. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

Changing The Oven Lamp

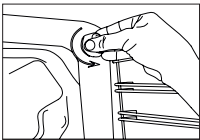
WARNING: To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off) First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

Type G9 Lamp



220-240 V, AC
15-25 W

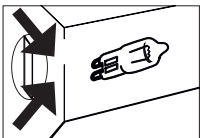
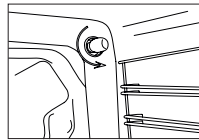


Figure 73

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W



Figure 74

WARNING: This product contains a light source of energy efficiency class G.

TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible Cause	What to Do
Oven does not operate.	Power supply not available.	Check for power supply.
Oven stops during cooking.	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
Oven door is not opening properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
Electric shock when touching the oven.	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	
Water dripping.	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and than wipe dry with a dishcloth.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		

Problem	Possible Cause	What to Do
Smoke coming out during operation.	When operating the oven for the first time	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the heater.
When operating the oven burnt or plastic odour coming out.	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
Oven does not heat.	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
Oven does not cook well.	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.
Internal light is dim or does not operate.	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.

HANDLING RULES

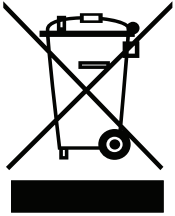
1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
5. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
6. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

1. Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
2. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
3. Do not open the oven door frequently while cooking.
4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
7. Defrost the frozen food before cooking.

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Chers utilisateurs,

Fabriqué dans nos installations modernes et un environnement de travail soigné, et en conformité avec le concept de qualité absolue, cet appareil a été conçu dans l'optique de vous offrir un meilleur rendement.

Par conséquent, nous vous suggérons de lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et de le garder en permanence à votre disposition.

Remarque : Ce manuel d'utilisation est élaboré pour plusieurs modèles à la fois. Par ailleurs, certaines fonctionnalités mentionnées dans ce manuel pourraient ne pas être disponibles sur votre appareil.

Tous nos appareils sont destinés à un usage domestique et non commercial.

Les images de l'appareil sont schématiques.

Cet appareil a été fabriqué dans des installations modernes respectueuses de l'environnement sans nuire à la nature.

Les produits marqués d'un (*) sont facultatifs.

« Conforme à la réglementation DEEE ».

Table Des Matières

Avertissements importants.....	53
Branchement électrique.....	64
Présentation de l'appareil.....	65
Accessoires.....	66
Caractéristiques techniques de votre four.....	67
Installation de votre four.....	68
Illustration d'arrimage de chaîne.....	70
Panneau de commande four.....	71
Utilisation de la section de four.....	72
Utilisation du grill.....	72
Utilisation de la rôtissoire pour poulet.....	73
Nettoyage à vapeur.....	73
Utilisation de la section cuisinière.....	74
Fonctionnement de la carte électronique de la section cuisinière....	75
Zones de cuisson.....	89
Applications de cuisson.....	90
Sélection de la casserole appropriée.....	90
Types de programmes.....	92
Introduction aux types de programmes.....	92
Recommandations pour la cuisson.....	93
Tableau des temps de cuisson.....	94
Entretien et nettoyage.....	95
Installation de la porte du four.....	96
Nettoyage et entretien du verre de la porte d'entrée du four.....	97
Parois catalytiques.....	97
Position des grilles.....	97
Utilisation de la grille métallique.....	98
Remplacement de la lampe du four.....	98
Dépannage.....	99
Règles de manipulation.....	101
Astuces pour réaliser des économies d'énergie.....	101
Mise au rebut écologique.....	102
Informations sur l'emballage.....	102

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

1. L'installation et la réparation doivent toujours être effectuées par un « **SERVICE AUTORISÉ** ». Le fabricant ne peut être tenu responsable des opérations effectuées par des personnes non autorisées.

2. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi. C'est seulement de cette manière que vous pouvez utiliser l'appareil en toute sécurité et de façon appropriée.

3. Le four doit être utilisé conformément aux instructions d'utilisation.

4. Veuillez vous assurer que les enfants de moins de 8 ans et les animaux domestiques soient à l'écart lors de l'utilisation.

5. **AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent chauffer lors de l'utilisation du gril. Tenez-le hors de la portée des enfants.**


6. **AVERTISSEMENT: Risque d'incendie ; ne stockez pas les matériaux sur la surface de cuisson.**

7. **AVERTISSEMENT: L'appareil et ses parties accessibles chauffent lors de l'utilisation.**

8. Les conditions de réglage de cet appareil sont spécifiées sur l'étiquette. (ou sur la plaque signalétique)

9. Les pièces accessibles du grill peuvent chauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

10. **AVERTISSEMENT: Cet appareil est destiné à la cuisson. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.**

■ ■ ■ 

11. Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.

12. Veuillez vous assurer que la porte du four est complètement fermée après avoir mis les aliments dans le four.

13. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Arrêtez le circuit de l'appareil et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

14. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, s'ils ne peuvent pas être surveillés en permanence.

15. Il convient d'éviter tout contact avec les éléments chauffants.

16. ATTENTION! Le processus de cuisson doit être supervisé. Le processus de cuisson doit toujours être supervisé.

17. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, des personnes ayant des problèmes physiques, auditifs ou mentaux ou des personnes ayant un manque d'expérience ou de connaissances tant que le contrôle est assuré ou que des informations sont fournies sur les dangers.

18. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement.

19. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage ou l'entretien de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés par des adultes.

20. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des enfants de moins de 8 ans.

21. Avant de commencer à utiliser l'appareil, veuillez vous assurer que les rideaux, les tulles, le papier ou tout autre matériau inflammable sont tenus à l'écart de l'appareil. Ne mettez pas de matériaux inflammables sur ou dans l'appareil.

22. Gardez les canaux de ventilation ouverts.

23. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.

24. Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre. La pression peut faire exploser les bocaux.

25. La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Veuillez ne pas accrocher les serviettes, etc. sur la poignée du four.

26. Veuillez éviter de placer les plateaux du four, les plaques ou les feuilles d'aluminium directement sur la base du four. La chaleur accumulée peut endommager la base du four.

27. Lorsque vous placez des aliments dans le four ou les y enlevez, etc., veuillez toujours utiliser des gants de cuisine résistants à la chaleur.

28. N'utilisez pas le produit lorsque vous prenez des médicaments et / ou êtes sous influence de l'alcool, cela peut affecter votre capacité de jugement.

■ ■ ■ [Barre grise]

29. Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à haute température et peut prendre feu, ce qui provoquerait un incendie s'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

30. Après chaque utilisation, vérifiez si l'appareil est hors tension.

31. Si l'appareil est défectueux ou a un dommage visible, ne le faites pas fonctionner.

32. Évitez de toucher le cordon d'alimentation avec des mains humides ! Ne le débranchez jamais en tirant le câble, mais plutôt en tenant la prise.

33. N'utilisez pas l'appareil lorsque la vitre de la porte avant est retirée ou brisée.

34. Placez le papier sulfurisé avec des aliments dans un four préchauffé en les mettant dans une cuisinière ou sur un accessoire du four (plateau, gril, etc.).

35. Ne placez pas d'objets à portée des enfants sur l'appareil.

36. Il est important de placer correctement le grillage et le plateau sur les grilles et / ou de placer correctement le plateau sur le rail. Placez le gril ou le plateau entre deux rails et assurez-vous qu'il est équilibré avant de mettre des aliments dessus.

37. Pour éviter que tout contact avec les éléments chauffants du four, enlevez les parties excédentaires du papier sulfurisé qui débordent de l'accessoire ou du contenant.

38. Ne l'utilisez jamais à des températures de four supérieures à la température d'utilisation maximale indiquée sur votre papier sulfurisé. Ne placez pas le papier sulfurisé sur la base du four.

39. Lorsque la porte est ouverte, ne placez aucun objet lourd et ne laissez pas les enfants s'asseoir dessus. Cela peut provoquer le renversement du four ou endommager les charnières de la porte.

40. Les matériaux d'emballage sont dangereux pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.


41. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs en métal tranchants pour nettoyer la vitre, car les éventuelles égratignures sur la surface de la vitre de la porte peuvent la casser.

42. Ne frappez pas les surfaces en verre des cuisinières vitro-céramiques avec un métal dur, car cela peut endommager la résistance. Cela pourrait causer une électrocution.

43. L'utilisateur ne doit pas manipuler le four seul.

44. Des aliments pourraient se renverser lorsque le pied du four est démonté ou se casse, soyez prudent. Cela peut causer des blessures.

45. Les surfaces internes et externes du four chauffent pendant l'utilisation. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez pour éviter la vapeur chaude qui s'échappe de l'intérieur. Il y a un risque de brûlure.

■ ■ ■ 

46. Le couvercle supérieur du four peut être fermé pour une raison. Reculez pour éviter que des aliments chauds ne vous tombent dessus. Il y a un risque de brûlure.

47. Ne placez pas d'objets lourds sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte, car il y a un risque de basculement.

48. L'utilisateur ne doit pas disloquer la résistance lors du nettoyage. Cela pourrait causer une électrocution.

49. Ne placez pas d'ustensiles en métal tels qu'un couteau, une fourchette ou une cuillère sur la surface de l'appareil, car ils deviendront chauds.

50. Ne retirez pas les interrupteurs d'allumage de l'appareil. Sinon, des câbles électriques sous tension sont accessibles. Cela pourrait causer une électrocution.

51. L'alimentation du four peut être déconnectée lors de travaux de construction à la maison. Lorsque les travaux sont terminés, la re-connexion du four doit être effectuée par un technicien agréé.

52. Ne placez pas d'ustensiles en métal tels qu'un couteau, une fourchette ou une cuillère sur la surface de l'appareil, car ils deviendront chauds.

53. Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière un couvercle décoratif.

54. Éteignez l'appareil avant de retirer les protections. Après le nettoyage, installez les protections conformément aux instructions.

55. Le point de fixation du câble doit être protégé.

56. Veuillez ne pas faire cuire les aliments directement sur le plateau/la grille. Veuillez mettre les aliments dans ou sur les outils appropriés avant de les placer dans le four.

57. ATTENTION! Si la vitre du four est cassée, éteignez immédiatement tout élément chauffant et débranchez l'appareil de la source d'alimentation, ne touchez pas la surface de l'appareil et ne l'utilisez pas.

58. AVERTISSEMENT: Étant donné que les surfaces d'induction génèrent un champ magnétique, il peut y avoir des effets néfastes pour les personnes qui utilisent des appareils médicaux tels que les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline.

59. AVERTISSEMENT: Lorsque les fours à induction fonctionnent à haute puissance ou en fonction du matériau du fond de la casserole, ils peuvent émettre certains bruits. C'est normal.

Sécurité Électrique

1. Branchez l'appareil dans une prise de terre protégée par un fusible conforme aux valeurs spécifiées dans le tableau des caractéristiques techniques.

2. Demandez à un électricien agréé de régler l'équipement de mise à la terre. Notre société ne sera pas responsable des dommages dus à une utilisation du produit sans mise à la terre conformément à la réglementation locale.

3. Les interrupteurs du disjoncteur du four doivent être placés de telle sorte que l'utilisateur final puisse les atteindre lorsque le four est installé.

4. Le cordon d'alimentation (cordon avec fiche) ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

5. Si le cordon d'alimentation est endommagé (le cordon avec fiche), faites-le remplacer par le fabricant, son agent de service ou par un personnel à compétence égale, afin d'éviter toute situation dangereuse.

6. Ne lavez jamais le produit en le pulvérisant ou en versant de l'eau dessus ! Risque d'électrocution.

7. AVERTISSEMENT: Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que le circuit de l'appareil est ouvert avant de changer la lampe.

8. AVERTISSEMENT: Coupez toutes les connexions du circuit d'alimentation avant d'accéder aux bornes.

9. AVERTISSEMENT: Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

10. N'utilisez pas de cordons coupés ou endommagés ou de rallonges autres que le cordon d'origine.

11. Assurez-vous qu'il n'y a pas de liquide ou d'humidité dans la prise où la fiche de l'appareil est branchée.

12. La surface arrière du four chauffe également lorsque le four est utilisé. Les connexions électriques ne doivent pas toucher la surface arrière, sinon elles pourraient être endommagées.

13. Ne serrez pas les câbles de raccordement à la porte du four et ne les passez pas sur des surfaces chaudes. Si le cordon fond, cela pourrait provoquer un court-circuit et même un incendie.

14. Débranchez l'appareil pendant l'installation, l'entretien, le nettoyage et la réparation.

15. Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par son fabricant, par un service technique agréé ou par un personnel qualifié de même niveau afin d'éviter toute situation dangereuse.

16. Assurez-vous que la fiche est bien insérée dans la prise murale pour éviter les étincelles.

17. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil, sinon un choc électrique pourrait se produire.

18. Un interrupteur omnipolaire capable de déconnecter l'alimentation est nécessaire pour l'installation. Le débranchement de l'alimentation doit être effectué avec un interrupteur ou un fusible intégré installé sur une source d'alimentation fixe conformément au code du bâtiment.

19. L'appareil est équipé d'un câble de **type « Y »**.

20. Les connexions fixes doivent être raccordées à une alimentation permettant une déconnexion omnipolaire. Pour les appareils avec une catégorie de surtension inférieure à III, le dispositif de déconnexion doit être raccordé à une alimentation fixe conformément au code de câblage.

Utilisation Prévue

1. Cet appareil a été conçu exclusivement pour un usage domestique. L'utilisation commerciale n'est pas autorisée.

2. Cet appareil doit être utilisé uniquement pour la cuisine. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins telles que le chauffage d'une pièce.

3. Cet appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer des plaques sous le gril ou pour sécher des vêtements ou des serviettes en les accrochant sur la poignée ou à des fins de chauffage.

4. Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation ou manipulation.

5. La partie du four de l'appareil peut être utilisée pour décongeler, rôtir, frire et griller les aliments.

6. La durée de vie opérationnelle de l'appareil que vous avez acheté est de 10 ans. Il s'agit de la période pendant laquelle les pièces détachées nécessaires au fonctionnement de cet appareil tel que défini sont fournies par le fabricant.

Méthodes De Protection De La Surface De Cuisson En Vitrocéramique

La surface en vitrocéramique est incassable et résiste aux rayures dans une certaine mesure. Cependant, pour éviter tout dommage, veuillez procéder comme suit:

1. Ne versez jamais de l'eau froide sur les cuisinières chaudes.

2. Ne vous placez pas sur une plaque de vitrocéramique

3. Une pression soudaine, par exemple, l'effet d'une chute de salière, peut être dangereuse. Donc, ne placez pas de tels objets sur un support au-dessus des plaques de cuisson.

4. Après chaque utilisation, assurez-vous que la base de la casserole et les surfaces des zones de cuisson sont propres et sèches.

5. N'épluchez pas les légumes sur les surfaces de la table de cuisson. Les grains de sable qui tombent des légumes peuvent rayer la plaque de verre en céramique.

6. Ne posez pas de matériaux inflammables tels que du carton ou du plastique sur le four. Des objets tels que l'étain, le zinc ou l'aluminium (ainsi que des feuilles d'aluminium ou des cafetières vides) peuvent fondre sur les surfaces de cuisson chaudes et causer des dommages.

7. Veillez à ne pas laisser les aliments sucrés ou les jus de fruits entrer en contact avec les zones de cuisson chaudes. La surface en vitrocéramique peut être tachée par ceux-ci.

Branchement Électrique

1. Votre four nécessite un fusible de 40 ampères pour l'alimentation monophasée ou un fusible de 3 x 16 ampères pour l'alimentation triphasée selon la puissance électrique, car la section cuisinière comporte 4 éléments chauffants en céramique et la section four a des modèles électriques. Il est impératif de faire installer l'appareil par un électricien qualifié.

2. Votre four est réglé en fonction de l'alimentation électrique de 220-240 V / 380-415 V CA, 50/60 Hz. Si votre alimentation est différente de la valeur spécifiée, contactez le centre de service agréé.

3. Le raccordement électrique du four ne doit être effectué qu'à des connexions/prises avec un système de mise à la terre installé conformément aux réglementations locales. En l'absence de raccordements/prises de courant équipés d'un système de mise à la terre à l'endroit où le four sera installé, contactez immédiatement un électricien qualifié. Le fabricant n'est pas responsable des dommages qui résulteront du fait que l'appareil n'est pas relié à un système de mise à la terre.

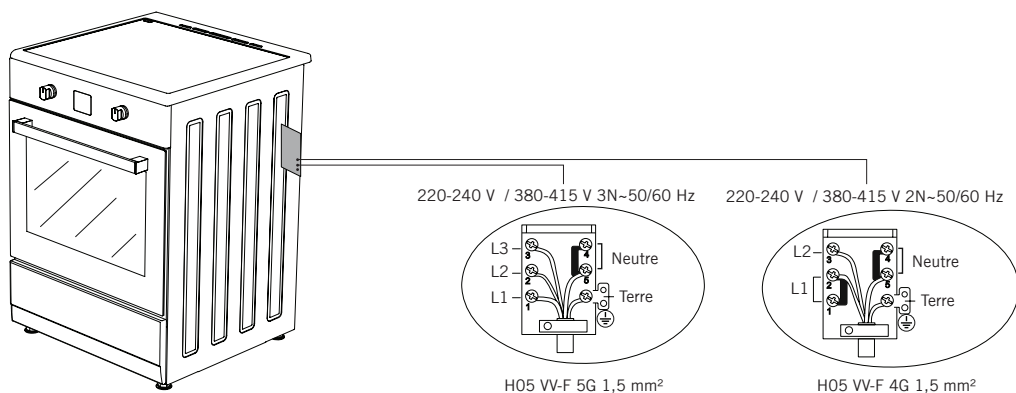
4. En cas de défaillance de votre câble d'alimentation électrique, vous devez impérativement le faire remplacer par le centre de service agréé ou par un électricien qualifié pour éviter tout danger ou choc électrique.

5. Le câble électrique ne doit pas toucher les parties chaudes de l'appareil.

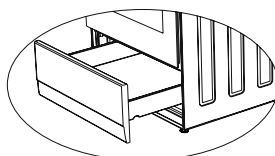
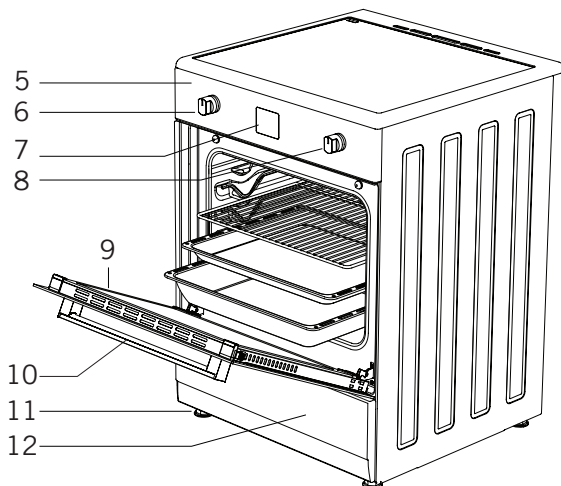
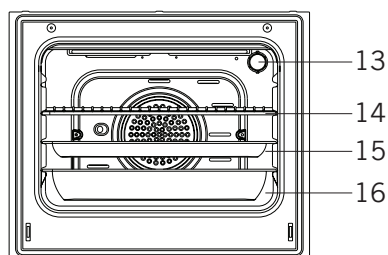
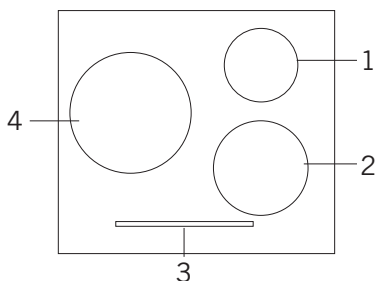
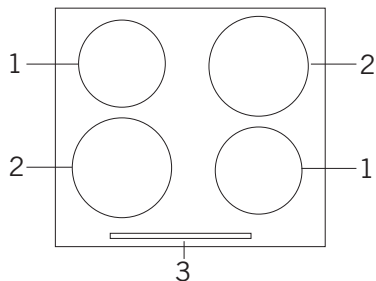
6. Faites fonctionner votre four dans une atmosphère sèche.

7. Au moment de positionner votre four dans son emplacement, il doit être au niveau du plan de travail. Ramenez-le à ce niveau à l'aide des pieds si nécessaire.

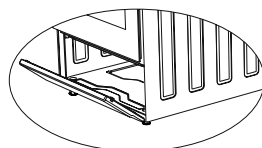
Schéma De Branchement Électrique



PRÉSENTATION DE L'APPAREIL



12.1*



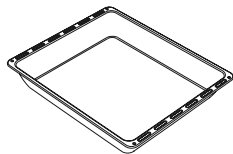
12.2 *

1. Zone de cuisson de 145 mm
2. Zone de cuisson de 180 mm
3. Panneau de commande de la cuisinière
4. Zone de cuisson de 280 mm
5. Panneau de commande du four
6. Bouton de commande pour four
7. Minuteur numérique *
8. Bouton de thermostat
9. Porte du four

10. Pignet du four
11. Jambe en plastique
12. Porte de l'armoire inférieure
- 12,1. Tiroir
- 12,2. Porte à battants
13. Lampe
14. Gril
15. Plateau standard
16. Bac de déversement *

AVERTISSEMENT: Cet appareil est fabriqué en deux types, notamment avec 4 plaques de cuisson et avec 3 plaques de cuisson. Veuillez observer votre propre appareil.

Accessoires



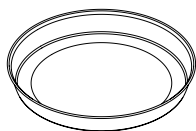
Bac de déversement *

Utilisé pour les pâtisseries, les gros rôtis, les aliments juteux. Il peut également être utilisé comme récipient collecteur d'huile si vous rôtissez directement des gâteaux, des aliments surgelés et des plats de viande sur le grill.



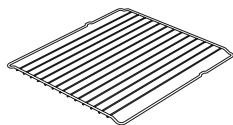
Plateau / Plateau en verre *

Utilisé pour la pâtisserie (cookies, biscuits, etc.) et les aliments congelés.



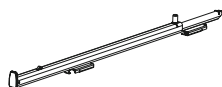
Plateau circulaire *

Utilisé pour la pâtisserie et les aliments congelés.



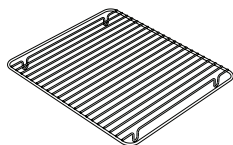
Grille métallique

Utilisée pour rôtir ou placer les aliments à cuire, rôtis et congelés sur la grille désirée.



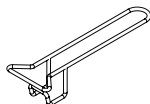
Rail télescopique *

Les plateaux et grilles peuvent être retirés et installés facilement grâce aux rails télescopiques.



Dans le grillage *

Les aliments qui peuvent attacher lors de la cuisson, tels que les steaks, sont placés sur la grille du plateau. Ainsi le contact de l'aliment avec le plateau est empêché.



Poignée du plateau *

Il est utilisé pour tenir des plateaux chauds.

Caractéristiques Techniques De Votre Four

Largeur extérieure	600 mm
Profondeur extérieure	630 mm
Hauteur extérieure	855 mm
Puissance de la lampe	15-25 W
Élément chauffant inférieur	1 200 W
Élément chauffant supérieur	1000 W
Élément de chauffage turbo	2200 W
Élément de chauffage de la grille	2000 W
Tension d'alimentation	220-240 V CA / 380-415 V CA 50 / 60 Hz.
Four à induction 145 mm	1400 W
Four à induction 145 mm Boost	1800 W
Four à induction 180 mm	2000 W
Four à induction 180 mm Boost	2600 W
Four à induction 280 mm	2300 W
Four à induction 280 mm Boost	3000 W

AVERTISSEMENT: Pour que la modification soit effectuée par un service autorisé, ce tableau doit être pris en compte. Le fabricant ne peut être tenu responsable des problèmes qui pourraient survenir à cause d'une modification défectueuse.

AVERTISSEMENT: Afin d'améliorer la qualité du produit, les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis.

AVERTISSEMENT: Les valeurs fournies avec l'appareil ou les documents qui l'accompagnent sont des valeurs de laboratoire conformes aux normes respectives. Ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation et des conditions ambiantes.

INSTALLATION DE VOTRE FOUR

Vérifiez si l'installation électrique est appropriée pour mettre l'appareil en état de fonctionnement. Si l'installation électrique ne convient pas, appelez un électricien et un plombier pour les organiser au besoin. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par des opérations effectuées par des personnes non autorisées.

AVERTISSEMENT: Il est de la responsabilité du client de préparer l'emplacement où l'appareil doit être placé et d'avoir également une source d'électricité préparée.

AVERTISSEMENT: Les règles dans les normes locales concernant les installations électriques doivent être respectées lors de l'installation de l'appareil.

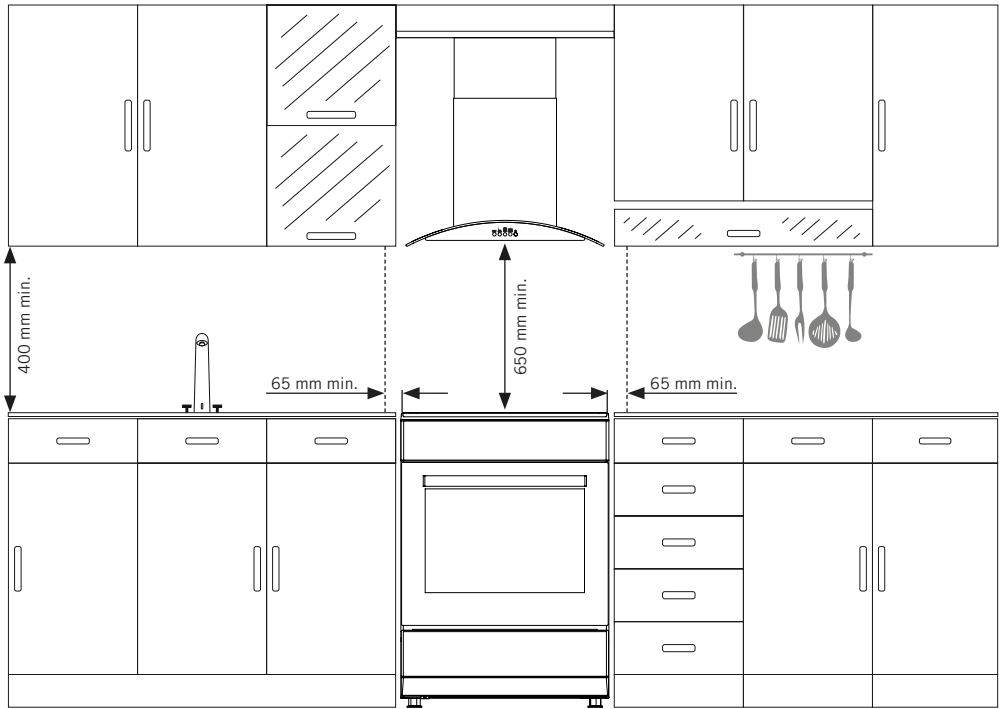
AVERTISSEMENT: Vérifiez s'il y a des dommages sur l'appareil avant de l'installer. N'installez pas l'appareil s'il est endommagé. Les appareils endommagés présentent un danger pour votre sécurité.

Endroit Approprié Pour L'installation Et Avertissements Importants

Les pieds de l'appareil ne doivent pas rester sur des surfaces molles telles que les tapis. Le plancher de la cuisine doit être dur pour supporter le poids de l'unité et tous les autres ustensiles de cuisine pouvant être utilisés sur le four.

L'appareil doit être utilisé avec un dégagement d'au moins 400 mm sur les surfaces de cuisson supérieures et de 65 mm sur les surfaces latérales à l'intérieur des meubles de cuisine.

L'appareil peut être utilisé sur les deux parois latérales, sans aucun support, ou sans être installé dans une armoire. Si une hotte ou un aspirateur doit être installé au-dessus de la cuisinière, suivez les instructions du fabricant pour la hauteur de montage. (min. 650 mm)

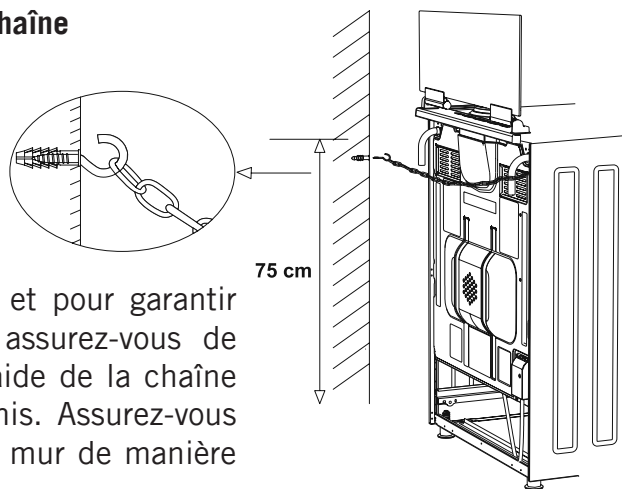


AVERTISSEMENT: Les meubles de cuisine près de l'appareil doivent être résistants à la chaleur.

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

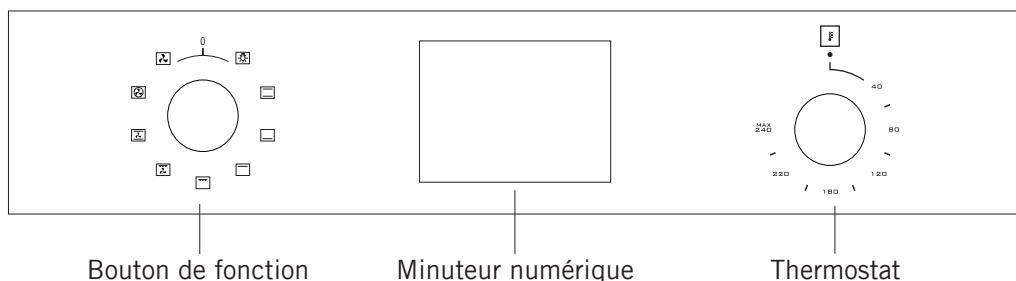
AVERTISSEMENT: N'utilisez pas la porte et / ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.

Illustration D'arrimage De Chaîne

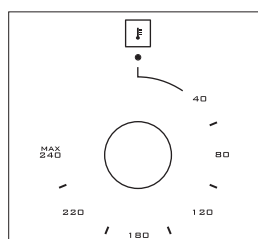


Avant d'utiliser l'appareil et pour garantir une utilisation sécurisée, assurez-vous de fixer l'appareil au mur à l'aide de la chaîne et de la vis à crochet fournis. Assurez-vous que le crochet est vissé au mur de manière sécurisée.

PANNEAU DE COMMANDE DU FOUR



AVERTISSEMENT: Le panneau de commande ci-dessus est fourni uniquement à des fins d'illustration. Tenez compte panneau de commande de votre appareil.



Thermostat : Utilisé pour déterminer la température de cuisson du plat à cuire au four. Après avoir placé les aliments à l'intérieur du four, tournez le bouton pour ajuster le réglage de température souhaitée entre 40-240 °C. Pour en savoir plus sur les températures de cuisson de différents aliments, consultez le tableau de cuisson.

UTILISATION DE LA SECTION DE FOUR

Mise En Service Du Four

Après avoir effectué les raccordements nécessaires de votre four conformément aux instructions, vous devrez procéder comme suit pour la première mise en service:

1. Retirez les étiquettes ou les accessoires qui sont apposés à l'intérieur du four. Si la partie avant de l'appareil comporte un film de protection, retirez-le.
2. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon humide pour enlever la poussière et les résidus d'emballage. L'intérieur du four doit être vide. Branchez l'appareil.
3. Réglez le bouton du thermostat à la température la plus élevée (240 °C max.) et faites fonctionner le four pendant 30 minutes avec la porte fermée. À ce moment, il est normal d'avoir un peu de fumée et d'odeur.
4. Une fois le four refroidi, nettoyez l'intérieur avec de l'eau tiède et d'un détergent doux, puis séchez-le avec un chiffon propre. Vous pouvez maintenant utiliser votre four.

Fonctionnement Normal Du Four

1. Pour commencer la cuisson, réglez le bouton du thermostat et le niveau de température en fonction du repas que vous voulez cuisiner.
2. Lorsque le temps de cuisson est écoulé selon les informations entrées dans la minuterie numérique, celle-ci éteint les éléments chauffants et émet un signal sonore.

Utilisation Du Grill

1. Lorsque vous placez le gril sur le panier supérieur, les aliments sur le gril ne doivent pas toucher le gril.
2. Vous pouvez préchauffer pendant 5 minutes tout en grillant. Si nécessaire, vous pouvez retourner les aliments à l'envers.
3. Les aliments doivent être au centre du gril pour assurer un débit d'air maximal à travers le four.

Pour Allumer Le Gril:

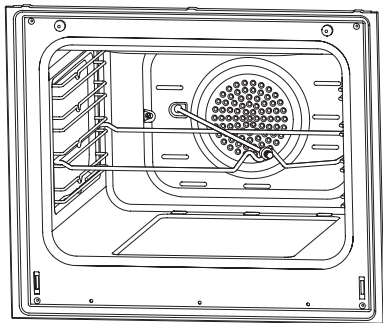
1. Placez le bouton de fonction sur le symbole du grill.
2. Ensuite, réglez-le à la température désirée du grill.

Pour Éteindre Le Gril:

Réglez le bouton de fonction sur la position d'arrêt.

AVERTISSEMENT: Gardez la porte du four fermée pendant la cuisson.

Utilisation De La Rôtissoire Pour Poulet *




Embrochez le poulet entier sur la brochette. Pour s'assurer que le grill reste sain, centrez le poulet et fixez-le à l'aide des crochets de blocage de chaque côté de la brochette. Posez la brochette sur le grillage de la rôtissoire pour poulet et faites-la glisser à l'intérieur du four. Assurez-vous ensuite que l'extrémité de la brochette est bien placée sur le boîtier du moteur de la rôtissoire pour poulet.

Avant de fermer la porte du four, n'oubliez pas de retirer la poignée en plastique de la brochette en la faisant tourner. Après avoir fermé la porte, mettez le four en mode grill et réglez la température du thermostat au niveau de température maximum. Pendant la cuisson, posez un plateau au fond pour recueillir la graisse qui s'égoutte. Une fois la cuisson terminée, fixez la poignée en plastique en la tournant et retirez le grillage du four. Ajoutez de l'eau au plateau pour faciliter le nettoyage.

Nettoyage À La Vapeur *

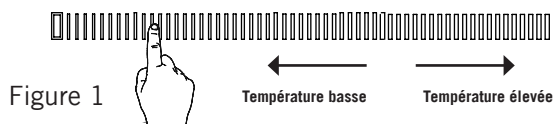
Il permet de nettoyer les sols ramollis grâce à la vapeur qui est générée dans le four.

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez un demi-litre d'eau dans le plateau et placez-le au fond de la chaudière.
3. Réglez le commutateur sur le mode de l'élément chauffant () inférieur.
4. Réglez le thermostat à 70 °C et faites fonctionner le four pendant 30 minutes.
5. Après avoir fait fonctionner le four pendant 30 minutes, ouvrez la porte du four et essuyez les surfaces intérieures avec un chiffon humide.
6. Utilisez du liquide vaisselle, de l'eau chaude et un chiffon doux pour les saletés tenaces, puis séchez la zone que vous venez de nettoyer avec un chiffon sec.

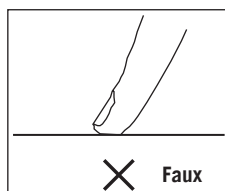
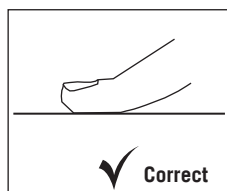
UTILISATION DE LA SECTION CUISINIÈRE

Avertissements Sur Le Fonctionnement De La Commande Tactile

1. Les commandes réagissent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appliquer de pression dessus.
2. Posez une casserole, une poêle, etc. appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
3. Assurez-vous que le fond de la casserole, de la poêle, etc. que vous avez placée et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
4. Assurez-vous que les commandes tactiles sont toujours propres et sèches. Même une fine couche d'eau peut rendre difficile le travail des commandes tactiles.
5. Vous pouvez régler la température en touchant la commande coulissante de la zone de chauffage de votre choix. (S'applique aux produits avec barre de défilement, voir fig. 1)



6. Utilisez le bas et non le bout de votre doigt lorsque vous utilisez l'appareil.

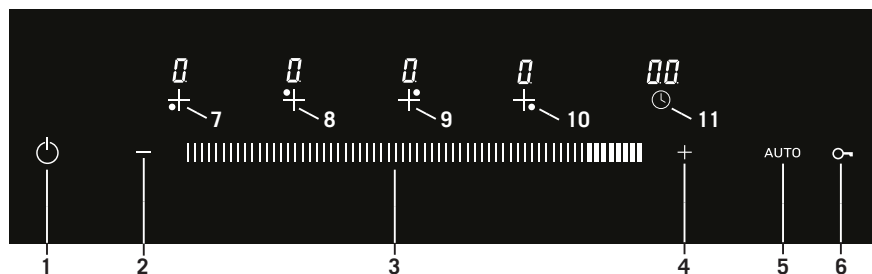


AVERTISSEMENT: Éteignez toujours les plaques de cuisson après chaque utilisation.

AVERTISSEMENT: N'utilisez pas de gants lorsque vous utilisez les plaques de cuisson.

AVERTISSEMENT: Les panneaux de commande de la section de la cuisinière peuvent varier en fonction des options de l'appareil. Veuillez examiner le panneau de commande de votre appareil.

Fonctionnement De La Carte Électronique De La Section De La Cuisinière (Quatre Domaines)



1. Fonction de Marche / d'Arrêt
2. Réduction de Minuterie
3. Niveau de température de la zone de cuisson
4. Augmentation de Minuterie
5. Fonction de cuisson rapide automatique
6. Fonction de verrouillage enfant
7. Zone de cuisson en bas à gauche
8. Zone de cuisson en haut à gauche
9. Zone de cuisson en haut à droite
10. Zone de cuisson en bas à droite
11. Fonction de minuterie

Remarque: Une fois l'unité de l'appareil branchée au secteur, il est prêt à fonctionner après 1 seconde. Toutes les LED et les indicateurs sont allumés pendant 1 seconde.

Pour Allumer L'appareil

L'unité d'appareil est allumée en appuyant sur le bouton . On voit le symbole dans tous les indicateurs. Si la température du verre au-dessus des plaques chauffantes est supérieure à 45° C, à l'écran de la plaque chauffante de la cuisinière, les symboles et s'affichent respectivement l'un derrière l'autre. (=0,5 seconde, =0,5 seconde)


Éteindre L'appareil

On éteint l'unité d'appareil en appuyant sur le bouton . Même si le verrouillage enfant est actif sur l'indicateur de minuterie, il est possible d'éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton .

ATTENTION: L'électronique reste active pendant 1 minute. S'il n'y a pas de niveau de cuisson ou de minuterie sélectionnée dans cet intervalle de temps, l'appareil passe automatiquement en "**Mode Éteint**" avec un son de signal.

Remarque: Si le symbole clignote à l'un des indicateurs de la plaque chauffante de la cuisinière, le symbole de cuisinière s'éteint automatiquement dans 60 secondes après sa disparition.

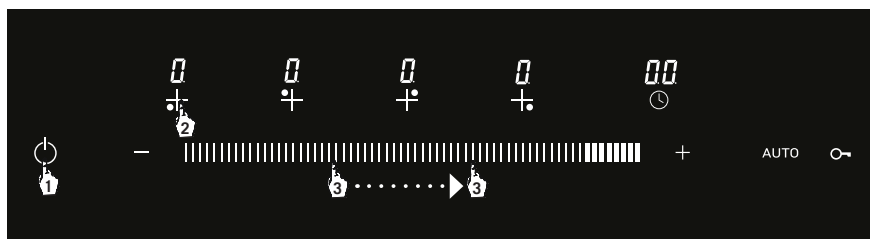
Indicateur De Chaleur Résiduelle





Si le symbole  au panneau tactile de la cuisinière clignote, cela signifie que la plaque chauffante est toujours chaude. Il peut être utilisé pour chauffer les aliments en petites quantités.

ATTENTION: Lorsque l'électricité est coupée, l'indicateur de chaleur ne s'allume pas et ne prévient pas l'utilisateur des températures.

ATTENTION: L'indicateur de température résiduelle de chaque zone de cuisson reste actif jusqu'à ce que la température mesurée de verre soit à l'inférieure de + 45 °C.






Ouverture Des Zones de Cuisson



1.  On allume la cuisinière en appuyant sur le bouton.
2. La plaque chauffante pertinente de la cuisinière est sélectionnée en appuyant une fois sur le symbole  . Le symbole  clignote pendant 5 secondes sur l'indicateur de la plaque chauffante sélectionnée. On voit le symbole  sur tous les autres indicateurs.
3. Vous pouvez régler entre 1 à 9 le niveau de puissance de la plaque chauffante pertinente de la cuisinière en glissant votre doigt à droite ou à gauche sur le curseur.


Fermeture Des Zones de Cuisson:

On peut éteindre la plaque chauffante pertinente de la cuisinière en 3 formes.

1.  Il peut être éteindre en appuyant sur le bouton.
2. Après avoir sélectionné la plaque chauffante pertinente de la cuisinière, on apporte au niveau de la température  .  la valeur de température clignote pendant 5 minutes. Si la plaque chauffante pertinente de la cuisinière est toujours chaude à la fin du délai, le symbole  clignote. Si la plaque chauffante pertinente de la cuisinière n'est plus chaud, on voit le symbole  sur l'écran.



3. On peut assurer l'arrêt de la plaque chauffante pertinente de la cuisinière en réglant la minuterie. Lorsque le temps est écoulé, l'heure programmée de la plaque chauffante s'éteint automatiquement avec un son de signal.



Fonction de verrouillage enfant

1. Pour utiliser les utilisations indésirables, on active le verrouillage enfant en appuyant une fois sur le bouton  de verrouillage.



2. On voit le symbole  sur l'indicateur de minuterie.

3. Lorsque le bouton est actif, tous les boutons sauf le contrôle de **MARCHE/ARRÊT** sont désactivés.

4. Pour désactiver la fonction de verrouillage enfant, il suffit d'appuyer pendant 3 secondes au bouton de verrouillage . À la fin du temps,  le symbole s'éteint sur l'indicateur de minuterie.

Si la fonction de verrouillage enfant est activée avant d'éteindre la cuisinière, le verrouillage enfant sera toujours actif si la cuisinière est redémarrée.  lorsque l'on appuie sur le bouton, on voit de nouveau le symbole  sur l'indicateur de la minuterie. Pour redémarrer la cuisinière, le verrouillage enfant doit être désactivé.

ATTENTION: En cas de coupure de courant, le verrouillage enfant est désactivé.

ATTENTION: Lorsque le verrouillage enfant est actif, si la minuterie aussi est active, on voit respectivement le symbole  et le délai restant sur l'indicateur de la minuterie ( = 2 secondes, le délai restant = 2 secondes).

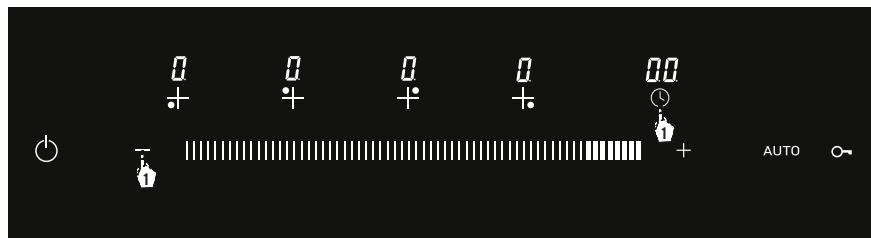
Fonction De Minuterie


Il existe deux types de fonction de minuterie.

1. Fonction de minuterie indépendante

Elle peut également être utilisée comme une alarme. Elle peut également être utilisée comme une alarme. Lorsque l'on commence à utiliser une zone quelconque de cuisson (niveau > 0), la minuterie indépendante continue à fonctionner. En tant que la sélection de minuterie est active (la minute sur l'indicateur clignote pendant 5 secondes), on peut régler la minuterie.


Pour régler la minuterie;




1. Lorsque la cuisinière est allumée, on peut régler le temps entre 1 à 99 minutes en utilisant les boutons **-** ou **+** ou bien lorsque la cuisinière est allumée, après avoir appuyé une fois sur le symbole , on peut régler entre 1 à 99 minutes le temps en utilisant les boutons **-** ou **+**.

2. Le compte à rebours commence avec la valeur de dernier réglage directement après le réglage de la valeur de minuterie. Le mode de réglage de la minuterie s'achève automatiquement dans 5 secondes et l'indicateur de minuterie affiche la valeur de temps réglé.

Pour modifier la durée de la minuterie indépendante;

Après avoir appuyé une fois sur le symbole  de minuterie, on peut régler de nouveau au temps désiré en utilisant les boutons **-** ou **+** ou bien on peut changer le temps avec les boutons **-** ou **+** directement sans sélectionner la minuterie.

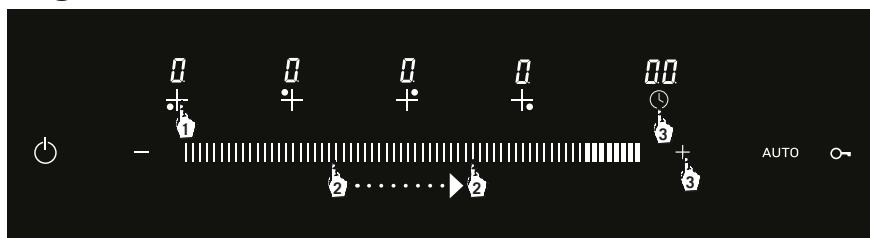
Après l'achèvement du temps réglé, on donne un avertissement sonore et l'indicateur de minuterie clignote comme . Pour arrêter l'avertissement sonore, il suffit d'appuyer une fois sur un bouton quelconque sur la panneau tactile.

ATTENTION: Si aucune touche n'est touchée, le buzzer se termine automatiquement après 2 minutes.

ATTENTION: Éteindre la cuisinière (appuyer sur le bouton de marche / d'arrêt) arrête la minuterie indépendante. La minuterie ne continue pas lorsque la cuisinière est en marche.

2. Fonction De Minuterie de la Zone de Cuisson

Pour régler la minuterie;



1. On sélectionne la plaque chauffante pertinente de la cuisinière pour régler le temps lorsque la cuisinière est allumée.

2. On règle le niveau de température au niveau désiré de 1 à 9 en utilisant le curseur.

3. Lorsque le délai de réglage du niveau de température est actif (pendant 5 secondes), on règle le temps désiré en utilisant les boutons **-** ou **+** après avoir appuyé une fois sur le symbole **🕒** de la minuterie ou bien on règle le temps désiré en utilisant les boutons **-** ou bien **+** directement.


+ **6** À la quelle plaque chauffante appartient le délai restant à la minuterie, le point à côté du niveau de température l'appartenant clignote.



ATTENTION: Lorsque plusieurs minuteries existent, après le temps de réglage de 5 secondes, l'indicateur de minuterie affiche la valeur de temps le plus inférieure restant. Le temps restant à la minuterie à laquelle plaque chauffante il appartient, le bouton à côté clignote.


Après l'achèvement du temps réglé, on donne un avertissement sonore et il achève la cuisson de la zone de cuisson programmée. On affiche **-** à l'écran tactile ou si la zone de cuisson est chaude, le symbole **H** clignote.

Reconnaissance / Focus De Pot (Avertissement de Non-Pot)

La cuisson par induction génère uniquement de l'énergie sur la zone où couvre la base du récipient sur la plaque chauffante pertinente de la cuisinière. La base du récipient est détectée par le système à induction.

Lorsque l'on commence à la cuisson, s'il n'existe pas de pot sur la plaque chauffante de la cuisinière (si le pot n'est pas compatible à l'induction ou s'il n'existe plus) ou bien si l'on enlève le pot de la plaque chauffante pendant la cuisson, la cuisson s'arrête. Dans 5 secondes, l'avertissement de non-pot pour la plaque chauffante pertinente sera donné au panneau tactile .

L'avertissement de pot non-trouvé prend 55 secondes. S'il n'existe pas de pot sur la plaque chauffante lorsque ce délai est expiré, la zone de cuisson s'éteint automatiquement et au panneau on voit le symbole  ou si la zone de cuisson est chaude on voit le symbole .


ATTENTION:  clignote pendant 55 minutes à la plaque chauffante pertinente donnant l'avertissement de non-pot. Lorsque ce délai expire, le réglage de minuterie de cuisson aussi expire.

FONCTION DE HAUTE PUISSANCE (BOOST)

Pour réaliser plus rapidement votre cuisson, vous pouvez utiliser la fonction de puissance élevée (boost).

Pour utiliser la fonction Boost,

1. On fixe la plaque chauffante pertinente et on règle le niveau de puissance de 1 à 9.

2. Le boost est activé en appuyant une fois sur le bouton de boost, le symbole  clignote pendant 5 secondes sur l'indicateur de la plaque chauffante pertinente de la cuisinière.

Le délai de la fonction **BOOST** est de 5 minutes maximum. Lorsque le délai est expiré, la plaque chauffante pertinente de la cuisinière continue à cuire au niveau de puissance réglé au début.

BOOST Vous pouvez réinitialiser la fonction en utilisant le curseur de la plaque chauffante pertinente.

ATTENTION: La fonction Booster ne peut pas être réglée pour les plaques chauffantes verticales de la cuisinière en même temps.

Fonction De Cuisson Rapide Automatique (AUTO)

La fonction de cuisson rapide automatique facilite la cuisson. À la cuisson rapide automatique, le délai de cuisson **AUTO** est lié aussi au niveau de puissance sélectionné. Les temps sont donnés dans le tableau.

Niveau de Puissance	Délai de Cuisson Automatique
1	10
2	30
3	50
4	65
5	20
6	30
7	40
8	50
9	10

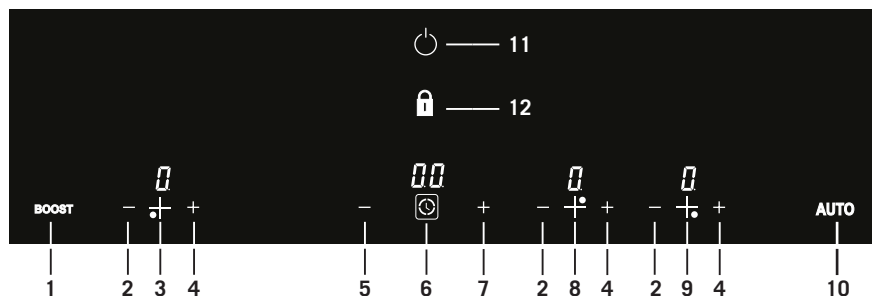
Pour utiliser la fonction de cuisson automatique;

1. On sélectionne la plaque chauffante pour la cuisson lorsque la cuisinière est allumée et on règle le niveau de puissance à la valeur désirée en utilisant le curseur.

2. On appuie une fois sur le bouton **AUTO** lorsque le mode de réglage est actif et en tant que le niveau de puissance sélectionné la cuisson rapide automatique sera active. Le symbole 'A' clignote pendant 5 secondes sur l'écran de la plaque chauffante pertinente de la cuisinière.

3. Après avoir sélectionné la plaque chauffante pertinente de la cuisinière pour la cuisson automatique, vous pouvez résilier en utilisant le curseur.

Fonctionnement De La Carte Électronique De La Section De La Cuisinière (Trois Domaines)



- | | |
|------------------------------------|--|
| 1. Fonction de puissance élevée | 7. Augmentation de Minuterie |
| 2. Réduction de la température | 8. Zone de cuisson en haut à droite |
| 3. Zone de cuisson en bas à gauche | 9. Zone de cuisson en bas à droite |
| 4. Augmentation de la température | 10. Fonction de cuisson rapide automatique |
| 5. Réduction de Minuterie | 11. Fonction de Marche / d'Arrêt |
| 6. Symbole de Minuterie | 12. Fonction de verrouillage enfant |

Remarque: Une fois l'unité de l'appareil branchée au secteur, il est prêt à fonctionner après 1 seconde. Toutes les LED et les indicateurs sont allumés pendant 1 seconde.

Pour Allumer L'appareil

L'unité d'appareil est allumée en appuyant sur le bouton . On voit le symbole dans tous les indicateurs. Si la température du verre au-dessus des plaques chauffantes est supérieure à 45 °C, à l'écran de la plaque chauffante de la cuisinière, les symboles et s'affichent respectivement l'un derrière l'autre. (= 0,5 seconde, = 0,5 seconde)


Éteindre L'appareil

On éteint l'unité d'appareil en appuyant sur le bouton . Même si le verrouillage enfant est actif sur l'indicateur de minuterie, il est possible d'éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton .

ATTENTION: L'électronique reste active pendant 1 minute. S'il n'y a pas de niveau de cuisson ou de minuterie sélectionnée dans cet intervalle de temps, l'appareil passe automatiquement en "**Mode Éteint**" avec un son de signal.

Remarque: Si le symbole clignote à l'un des indicateurs de la plaque chauffante de la cuisinière, le symbole de cuisinière s'éteint automatiquement dans 60 secondes après sa disparition.

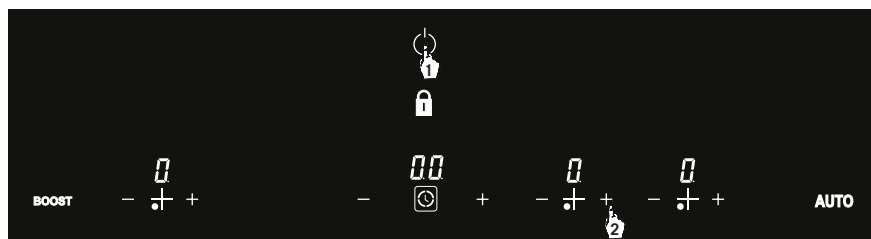
Indicateur De Chaleur Résiduelle









Si le symbole  au panneau tactile de la cuisinière clignote, cela signifie que la plaque chauffante est toujours chaude. Il peut être utilisé pour chauffer les aliments en petites quantités.

ATTENTION: Lorsque l'électricité est coupée, l'indicateur de chaleur ne s'allume pas et ne prévient pas l'utilisateur des températures.

ATTENTION: L'indicateur de température résiduelle de chaque zone de cuisson reste actif jusqu'à ce que la température mesurée de verre soit à l'inférieure de + 45 °C.








Ouverture Des Zones de Cuisson



1. On allume la cuisinière en appuyant sur le bouton .
2. Lorsque l'on appuie sur les boutons  ou  une fois, on voit le symbole  sur tous les indicateurs.
3. Lorsque l'on appuie pour la deuxième fois l'un des boutons quelconques  ou , au début le niveau de puissance à la plaque chauffante pertinente de la cuisinière commence du 5. niveau. Ensuite, vous pouvez régler le niveau de la plaque chauffante pertinente de la cuisinière en utilisant les boutons  et  entre 1 à 9.


Fermeture Des Zones de Cuisson:

On peut éteindre la plaque chauffante pertinente de la cuisinière en 3 formes.

1. Il peut être éteindre en appuyant sur le bouton .
2. En utilisant les boutons  et  aux côtés de la plaque chauffante pertinente de la cuisinière, on apporte au niveau  de la température . La valeur de température clignote pendant 5 minutes. Si la plaque chauffante pertinente de la cuisinière est toujours chaude à la fin du délai, le symbole  clignote. Si la plaque chauffante pertinente de la cuisinière n'est plus chaud, on voit le symbole  sur l'écran.



3. On peut assurer l'arrêt de la plaque chauffante pertinente de la cuisinière en réglant la minuterie. Lorsque le temps est écoulé, l'heure programmée de la plaque chauffante s'éteint automatiquement avec un son de signal.



Fonction de verrouillage enfant

1. Pour utiliser les utilisations indésirables, on active le verrouillage enfant en appuyant une fois sur le bouton  de verrouillage.



2. On voit le symbole  sur l'indicateur de minuterie.

3. Lorsque le bouton est actif, tous les boutons sauf le contrôle de **MARCHE/ARRÊT** sont désactivés.

4. Pour désactiver la fonction de verrouillage enfant, il suffit d'appuyer pendant 3 secondes au bouton  de verrouillage. À la fin du temps,  le symbole s'éteint sur l'indicateur de minuterie.

ATTENTION: Si la fonction de verrouillage enfant est activée avant d'éteindre la cuisinière, le verrouillage enfant sera toujours actif si la cuisinière est redémarrée. lorsque l'on appuie sur le bouton , on voit de nouveau le symbole  sur l'indicateur de la minuterie. Pour redémarrer la cuisinière, le verrouillage enfant doit être désactivé.

ATTENTION: En cas de coupure de courant, le verrouillage enfant est désactivé.

ATTENTION: Lorsque le verrouillage enfant est actif, si la minuterie aussi est active, on voit respectivement le symbole  et le délai restant sur l'indicateur de la minuterie ( = 2 secondes, le délai restant = 2 secondes).

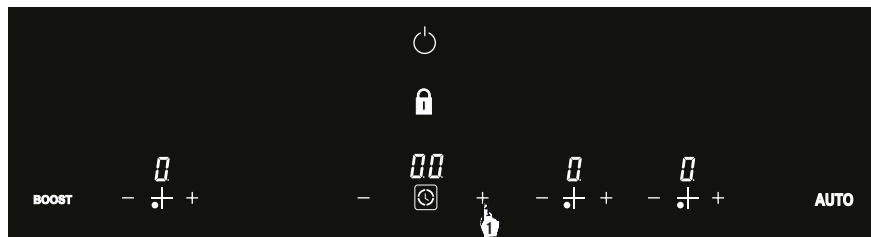
Fonction De Minuterie

Il existe deux types de fonction de minuterie.

1. Fonction De Minuterie Indépendante



Elle peut également être utilisée comme une alarme. Elle peut également être utilisée comme une alarme. Lorsque l'on commence à utiliser une zone quelconque de cuisson (niveau > 0), la minuterie indépendante continue à fonctionner. En tant que la sélection de minuterie est active (la minute sur l'indicateur clignote pendant 5 secondes), on peut régler la minuterie.

Pour régler la minuterie;



1. On peut régler le temps en utilisant les boutons **-** et **+** lorsque la cuisinière est allumée comme 1 à 99 minutes.

2. Le compte à rebours commence avec la valeur de dernier réglage directement après le réglage de la valeur de minuterie.

  Le mode de réglage de la minuterie s'achève automatiquement dans 5 secondes et l'indicateur de minuterie affiche la valeur de temps réglé.

Pour modifier la durée de la minuterie indépendante;

En appuyant une fois sur les boutons **-** et **+** aux côtés de l'indicateur de minuterie, peut être réglé de nouveau au temps désiré.

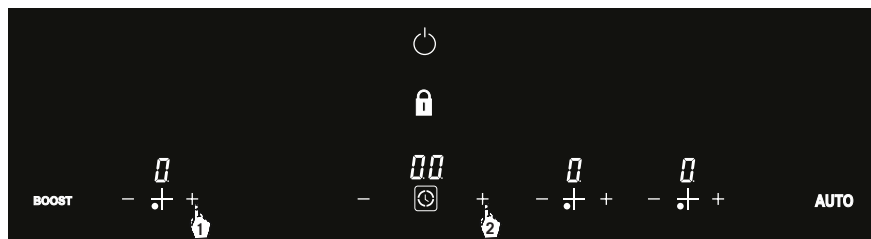
Après l'achèvement du temps réglé, on donne un avertissement sonore et l'indicateur de minuterie clignote comme **00**. Pour arrêter l'avertissement sonore, il suffit d'appuyer une fois sur un bouton quelconque sur la panneau tactile.

ATTENTION: Si aucune touche n'est touchée, le buzzer se termine automatiquement après 2 minutes.

ATTENTION: Éteindre la cuisinière (appuyer sur le bouton de marche / d'arrêt) arrête la minuterie indépendante. La minuterie ne continue pas lorsque la cuisinière est en marche.

2. Fonction De Minuterie De La Zone De Cuisson

Pour régler la minuterie;



1. Lorsque la cuisinière est allumée, on fixe la plaque chauffante pertinente à laquelle on va régler la minuterie et le niveau de température est réglé de 1 à 9 au niveau désiré en utilisant les boutons **-** et **+**.

2. Lorsque le niveau de température clignote (pendant 5 secondes), on règle le temps désiré en utilisant les boutons **-** et **+** à côté de la minuterie.



À la quelle plaque chauffante appartient le délai restant à la minuterie, le point à côté du niveau de température l'appartenant clignote.

ATTENTION: Lorsque plusieurs minuteries existent, après le temps de réglage de 5 secondes, l'indicateur de minuterie affiche la valeur de temps le plus inférieur restant. Le temps restant à la minuterie à laquelle plaque chauffante il appartient, le bouton à côté clignote.


Après l'achèvement du temps réglé, on donne un avertissement sonore et il achève la cuisson de la zone de cuisson programmée. On affiche **-** à l'écran tactile ou si la zone de cuisson est chaude, le symbole **H** clignote.



Reconnaissance / Focus De Pot (Avertissement de Non-Pot)


La cuisson par induction génère uniquement de l'énergie sur la zone où couvre la base du récipient sur la plaque chauffante pertinente de la cuisinière. La base du récipient est détectée par le système à induction.

Lorsque l'on commence à la cuisson, s'il n'existe pas de pot sur la plaque chauffante de la cuisinière (si le pot n'est pas compatible à l'induction ou s'il n'existe plus) ou bien si l'on enlève le pot de la plaque chauffante pendant la cuisson, la cuisson s'arrête.

Dans 5 secondes, l'avertissement de non-pot pour la plaque chauffante pertinente sera donné au panneau tactile **H**.



L'avertissement de pot non-trouvé prend 55 secondes. S'il n'existe pas de pot sur la plaque chauffante lorsque ce délai est expiré, la zone de cuisson s'éteint automatiquement et au panneau on voit le symbole  ou si la zone de cuisson est chaude on voit le symbole .


ATTENTION:  clignote pendant 55 minutes à la plaque chauffante pertinente donnant l'avertissement de non-pot. Lorsque ce délai expire, le réglage de minuterie de cuisson aussi expire.

Fonction De Haute Puissance (BOOST)



Pour réaliser plus rapidement votre cuisson, vous pouvez utiliser la fonction de puissance élevée (boost).

Pour utiliser la fonction Boost,

1. On fixe la plaque chauffante pertinente et on règle le niveau de puissance de 1 à 9.

2. Le boost est activé en appuyant une fois sur le bouton de boost, le symbole  clignote pendant 5 secondes sur l'indicateur de la plaque chauffante pertinente de la cuisinière.

Le délai de la fonction **BOOST** est de 5 minutes maximum. Lorsque le délai est expiré, la plaque chauffante pertinente de la cuisinière continue à cuire au niveau de puissance réglé au début.

BOOST Vous pouvez réinitialiser la fonction en utilisant les boutons  et  aux côtés de la plaque chauffante pertinente.

ATTENTION: La fonction Booster ne peut pas être réglée pour les plaques chauffantes verticales de la cuisinière en même temps.

FONCTION DE CUISSON RAPIDE AUTOMATIQUE (AUTO)

La fonction de cuisson rapide automatique facilite la cuisson. À la cuisson rapide automatique, le délai de cuisson **AUTO** est lié aussi au niveau de puissance sélectionné. Les temps sont donnés dans le tableau.

Niveau de Puissance	Délai de Cuisson Automatique
1	10
2	30
3	50
4	65
5	20
6	30
7	40
8	50
9	10

Pour utiliser la fonction de cuisson automatique;

1. On règle le niveau de puissance de la plaque chauffante pertinente à cuire à la valeur désirée lorsque la cuisinière est allumée.
2. On appuie une fois sur le bouton **AUTO** lorsque le mode de réglage est actif et en tant que le niveau de puissance sélectionné la cuisson rapide automatique sera active. Le symbole '**A**' clignote pendant 5 secondes sur l'écran de la plaque chauffante pertinente de la cuisinière.
3. Vous pouvez résilier la cuisson automatique en utilisant les boutons **-** et **+** aux côtés de la plaque chauffante pertinente de la cuisinière.

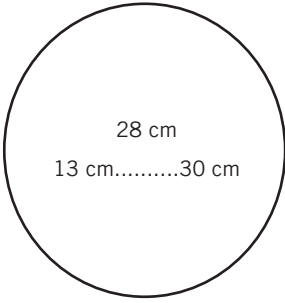
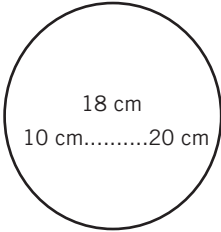
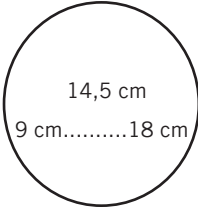
Codes D'erreur Et Solutions

Les codes d'erreur, les causes possibles de ces codes et les suggestions de solutions sont donnés dans le tableau suivant.

Code D'Erreur	Cause Possible	Que faire
F3 / F4	Erreur de capteur de température de la boîe de cuisinière à induction.	Veillez contacter le fabricant.
F9 / FA	Erreur de capteur de température IGBT.	Veillez contacter le fabricant.
E1 / E2	Mauvaise tension d'alimentation.	Veillez vérifier si la tension d'alimentation est normale.
E3	Avertissement de température élevée du capteur de température de bobine de cuisinière à induction.	Veillez contacter le fabricant.
E5	Avertissement de température élevée du capteur de température IGBT.	Veillez redémarrer la cuisson lorsque le pot est refroidi.

AVERTISSEMENT: Le tableau des codes d'erreur ci-dessus s'applique à tous les modèles.

Zones De Cuisson

Grande Zone De Cuisson	Zone De Cuisson Normale	Petite Zone De Cuisson
 <p>28 cm 13 cm.....30 cm</p>	 <p>18 cm 10 cm.....20 cm</p>	 <p>14,5 cm 9 cm.....18 cm</p>
<ul style="list-style-type: none"> • S'adapte automatiquement à la casserole. • Distribue la chaleur de la manière la plus appropriée. • Offre une excellente dissipation de la chaleur. 	<ul style="list-style-type: none"> • S'adapte automatiquement à la casserole. • Distribue la chaleur de la manière la plus appropriée. • Offre une excellente dissipation de la chaleur. • Convient à tous les types de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson lente (sauces, crèmes, etc.) • Préparation de petites quantités d'aliments ou de portions réservées à une seule personne.

AVERTISSEMENT: Les informations sur la cuisson fournies dans le tableau sont uniquement à titre informatif.

Applications De Cuisson

Utilisez votre appareil avec un réglage de chauffage approprié pour la cuisson.

Réglage Du Chauffage	Utilisation
0	Muet
1-3	Maintien au chaud
4-5	Chauffage/cuisson lent(e)
6-7	Réchauffage, cuisson rapide
8	Ébullition
9	Niveau maximum
P	Puissance maximum

AVERTISSEMENT: Les informations dans le tableau ci-dessus sont fournies uniquement à titre de référence.

Choix De La Casserole Appropriée

1. Placez une quantité appropriée de nourriture dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous éviterez les débordements de nourriture ainsi qu'un nettoyage non nécessaire.

2. N'utilisez pas de récipients instables susceptibles de se renverser facilement sur la table de cuisson.

3. Ne mettez pas de casseroles ni de poêles vides sur les plaques avec la flamme allumée.

4. Ne posez pas de récipients susceptibles d'être affectés par la chaleur.

5. Ne faites pas fonctionner les plaques sans casseroles ni poêles.

6. Ne placez pas les couvercles des casseroles sur les plaques de cuisson.

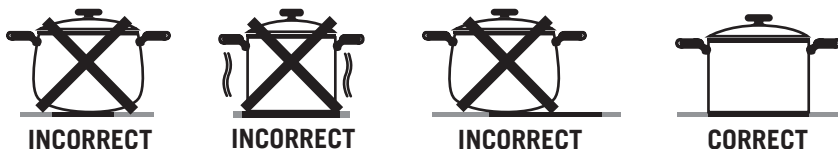
7. Gardez le couvercle du récipient que vous utilisez pour chauffer l'huile.

8. Ne mettez pas d'huile dont le volume dépasse le tiers de la casserole. Ne laissez pas l'huile sans surveillance lorsqu'elle est en train de chauffer. Les huiles extrêmement chaudes peuvent provoquer un incendie.

9. Utilisez des casseroles et des poêles à fond plat uniquement. Les arêtes vives causent des rayures sur la surface.

10. Les casseroles en verre, en céramique et en terre cuite, les casseroles en acier inoxydable non magnétique à base de cuivre ou d'aluminium ne doivent pas être utilisées.

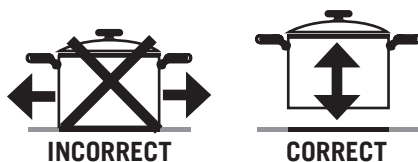
11. Placez les casseroles appropriées en les mettant au centre des plaques de cuisson.



12. N'utilisez pas de casseroles à fond convexe ou concave.



13. Lorsque vous souhaitez mettre la casserole sur une autre table de cuisson, prenez-la à mains fermes et déplacez-la au lieu de la faire glisser.



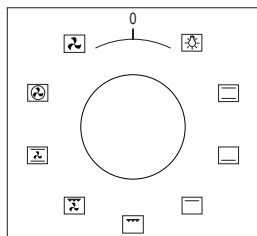
14. Vous pouvez utiliser sur votre cuisinière à induction des ustensiles de cuisson en acier, en téflon ou en aluminium à base d'aimants spéciaux portant une étiquette ou un avertissement indiquant qu'ils sont compatibles avec l'induction.

15. Vous pouvez vérifier si la casserole est adaptée à la cuisinière à induction. Faites passer un aimant vers le fond de la casserole. Si elle est tirée, votre casserole convient pour une cuisinière à induction.

16. Il est important d'utiliser des ustensiles de cuisson en métal spécialement conçus et/ou approuvés pour les cuisinières à induction.

AVERTISSEMENT: Ne laissez pas les récipients en mélamine ou en plastique entrer en contact avec les zones de chauffage.











TYPES DE PROGRAMMES



Boutons de fonction : Utilisé pour déterminer les réchauffeurs à utiliser pour la cuisson du plat au four. Les types de programmes de chauffage de ce bouton et leurs fonctions sont décrits ci-dessous. Tous les types de chauffage et les types de programmes composés de ces appareils de chauffage peuvent ne pas être disponibles sur tous les modèles.

Présentation Des Types De Programmes

Les types de programmes de chauffage fournis sur votre appareil et permettant de cuisiner différents repas selon vos goûts, ainsi que leur description sont indiqués ci-dessous.

	Élément chauffant supérieur et inférieur		Ventilateur (dégivrage)
	Lampe		Ventilateur de chauffage turbo
	Ventilateur et élément chauffant inférieur		Ventilateur et élément chauffant supérieur et inférieur
	Élément chauffant inférieur		Gril et ventilateur
	Élément chauffant supérieur		Gril

Éléments de chauffage inférieur et supérieur: Ce programme peut être utilisé pour cuisiner des aliments tels que des gâteaux, des pizzas, des biscuits et des cookies.

Élément de chauffage inférieur et ventilateur: Utilisez-les pour cuisiner des aliments qui ressemblent davantage à des gâteaux aux fruits, etc.

Élément de chauffage inférieur : Sélectionnez ce programme vers la fin du temps de cuisson si la partie inférieure des aliments cuits sera également rôtie.

Élément chauffant et ventilateur turbo: Il est adapté à la cuisson et au rôtissage au four. Maintenez le réglage de la température inférieur au programme de « **chauffage inférieur - supérieur** », car la chaleur atteint immédiatement les aliments grâce au flux d'air.

Élément de chauffage inférieur et supérieur et ventilateur: Ce programme est adapté à la cuisson d'aliments tels que les gâteaux, les biscuits, les lasagnes. Il convient également pour la cuisson des plats de viande.

Gril et ventilateur: Approprié pour la cuisson de viande. N'oubliez pas de placer un plateau de cuisson sur la grille inférieure et d'y verser un peu d'eau pendant la grillade.

Grille: Utilisez la grille pour faire griller des viandes comme les steaks, les saucisses et le poisson. Placez le plateau sur le grill inférieur et mettez-y de l'eau pendant la cuisson.

Élément de chauffage supérieur: Utilisé pour chauffer ou rôtir de très petits morceaux d'aliments.

RECOMMANDATIONS DE CUISSON

Vous pouvez trouver dans le tableau suivant les informations sur les types d'aliments que nous avons testés et dont nous avons identifié le temps de cuisson en laboratoire. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la tension du réseau, de la qualité de la matière à cuire, de la quantité et de la température. Le fait d'utiliser ces valeurs pour cuisiner vos plats peut ne pas satisfaire votre goût. Vous pouvez définir différentes valeurs pour obtenir différents goûts et des résultats qui vont vous satisfaire en effectuant des tests.

ATTENTION: Le four est très chaud quand il est en marche ou juste après son utilisation ; ne touchez pas les surfaces du dispositif de chauffage et ne laissez pas les enfants les toucher.

TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

AVERTISSEMENT: Le four doit être préchauffé pendant 10 minutes avant d'y insérer les aliments.

Aliments	Cuisson Fonction	Température (°C)	Grille Position	Cuisson Durée (min.)
Gâteau (Plateau/ Moule)	Statique / Statique+Ventilateur	170-180	2	35-45
Petits gâteaux	Statique / Turbo+Ventilateur	170-180	2	25-30
Boulette	Statique / Statique+Ventilateur	180-200	2	35-45
Pâtisserie	Statique	180-190	2	25-30
Cookies	Statique	170-180	3	20-25
Tarte aux pommes	Statique / Turbo+Ventilateur	180-190	2	50-70
Génoise	Statique	200/150 *	2	20-25
Pizza	Ventilateur +Statique	180-200	3	20-30
Lasagnes	Statique	180-200	2	25-40
Meringue	Statique	100	2	60
Volaille	Statique+Ventilateur / Turbo+Ventilateur	180-190	2	45-50
Poulet grillé **	Gril	200-220	4	25-30
Poisson grillé **	Ventilateur +Grill	200-220	4	25-30
Bifteck de surlonge **	Ventilateur +Grill	Max.	4	15-20
Boulettes grillées **	Gril	Max.	4	20-25

*Sans préchauffage. La moitié de la cuisson doit se faire à une température de 200 °C et la deuxième moitié à 150 °C.

**Pendant la moitié de la cuisson, retournez la viande.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Le nettoyage périodique prolonge la durée de vie de l'appareil et réduit les problèmes fréquents.

1. Après avoir nettoyé les pièces internes de l'appareil à l'aide d'un chiffon savonneux, rincez-les et séchez-les soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

2. Nettoyez les surfaces en verre avec des produits de nettoyage pour verre.

3. Ne lavez aucune pièce de votre appareil dans un lave-vaisselle.

4. Utilisez du stéarate de potassium (savon doux) pour la saleté et les taches.

5 Nettoyez le panneau de commande à l'aide d'un chiffon humide et séchez-la à l'aide d'un chiffon sec.

6. Le produit doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation. De cette façon, il sera possible d'enlever facilement les résidus de nourriture et d'empêcher ceux-ci de brûler lorsque vous utilisez à nouveau l'appareil.

7. Assurez-vous d'essuyer complètement les liquides restants après le nettoyage et nettoyez immédiatement les aliments qui ont débordé pendant la cuisson.

AVERTISSEMENT: Débranchez l'appareil. Risque d'électrocution.

AVERTISSEMENT: Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures.

AVERTISSEMENT: Ne nettoyez pas les pièces internes, le panneau, les plateaux et d'autres pièces de l'appareil avec des outils tranchants tels que des brosses à poils, de la laine d'acier ou des couteaux. N'utilisez pas de matériaux abrasifs, de détergents ou des matériaux qui peuvent laisser des rayures.

AVERTISSEMENT: Ne nettoyez pas votre four à l'aide d'un nettoyeur vapeur.

AVERTISSEMENT: N'utilisez pas de matériaux inflammables tels que des acides, des diluants ou du gaz pour nettoyer votre appareil.

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

Installation De La Porte Du Four

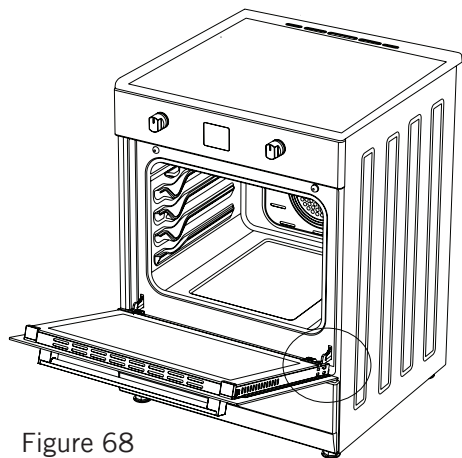


Figure 68

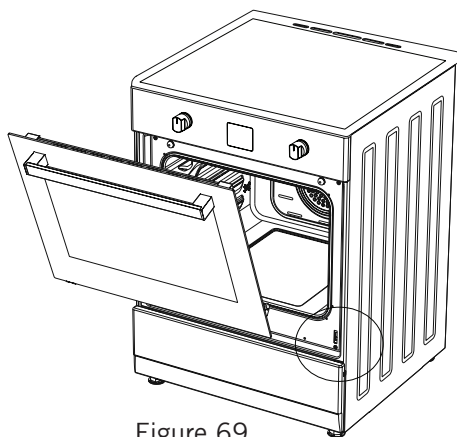


Figure 69

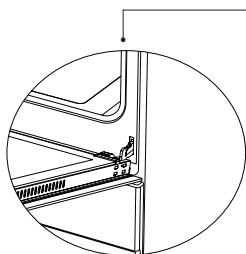


Figure 68.1

Ouvrez complètement la porte du four en la tirant vers vous. Ensuite, procédez au déverrouillage en tirant le verrou de charnière vers le haut à l'aide d'un tournevis, comme illustré dans la **Figure 68.1**.

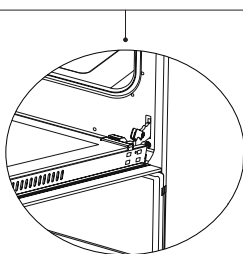


Figure 68.2

Amenez le verrou de charnière au plus grand-angle comme illustré à la **Figure 68.2**. Réglez les deux charnières reliant la porte du four au four dans la même position.

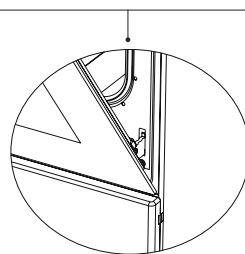


Figure 69.1

Ensuite, fermez la porte du four de manière à appuyer sur le verrou de charnière, comme illustré à la **Figure 69.1**.

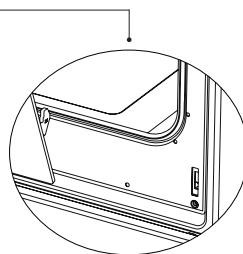


Figure 69.2

Pour retirer la porte du four, tirez-la vers le haut en utilisant vos deux mains lorsqu'elle est proche de la position fermée, tel qu'illustré dans la **figure 69.2**.

Pour remettre la porte du four, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

Nettoyage Et Entretien Du Verre De La Porte Du Four

Retirez-le en appuyant sur les loquets en plastique sur les côtés gauche et droit, comme indiqué sur la figure 70, et en tirant vers vous, comme indiqué sur la figure 71. Retirez ensuite la vitre intérieure comme indiqué à la figure 72. Si nécessaire, le verre central peut être retiré de la même manière. Lorsque le nettoyage et l'entretien sont effectués, remontez les vitres dans l'ordre inverse. Assurez-vous que le profil est correctement installé à sa place.

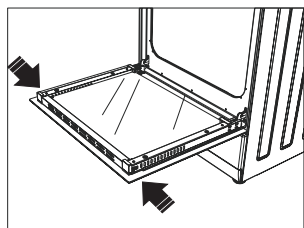


Figure 70

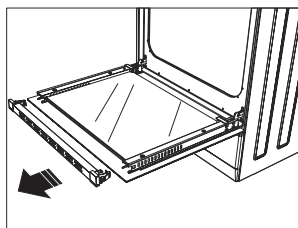


Figure 71

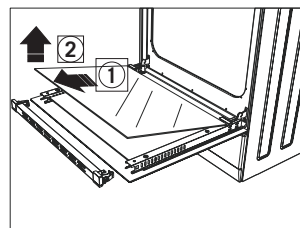


Figure 72

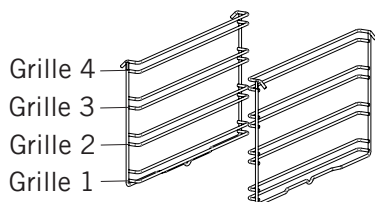
Parois Catalytiques*

Les parois catalytiques se trouvent à gauche et à droite de la cavité située sous les guides. Les parois catalytiques expulsent la mauvaise odeur et permettent d'obtenir une meilleure performance de la cuisinière. Les parois catalytiques absorbent également les résidus de graisse et nettoient votre four lorsqu'il fonctionne.

Retrait Des Parois Catalytiques

Pour retirer les parois catalytiques, vous devez retirer les guides. Une fois les guides démontés, les parois catalytiques seront dégagées automatiquement. Vous devez changer les parois catalytiques après 2 ou 3 ans.

Positions De La Grille

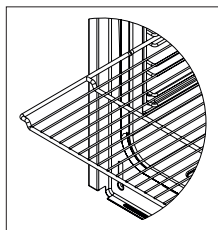


Il est important de placer correctement la grille dans le four. Ne laissez pas la grille toucher la paroi arrière du four. Les positions de la grille sont indiquées dans la figure suivante. Vous pouvez placer un plateau profond ou un plateau standard sur les grilles inférieures et supérieures.

Installation Et Retrait Des Supports De Câbles

Pour retirer les grilles, appuyez sur les clips indiqués par les flèches sur la figure, enlevez en premier lieu le bas et le côté supérieur de l'emplacement d'installation. Pour installer une grille; effectuez l'inverse de la procédure de retrait d'une grille.

Utilisation Du Grillage



Il est important que le grillage et le plateau soient correctement placés sur les grilles. Placez le gril ou le plateau entre deux rails et assurez-vous qu'il est équilibré avant de mettre des aliments dessus.

Remplacement De La Lampe Du Four

AVERTISSEMENT: Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que le circuit de l'appareil soit ouvert avant de changer la lampe. (avoir un circuit ouvert signifie que l'alimentation est coupée)

Débranchez en premier lieu l'alimentation de l'appareil et assurez-vous que l'appareil est froid.

Retirez la protection en verre en tournant sur le côté gauche tel qu'indiqué sur la figure. Si vous avez des difficultés à tourner, utilisez des gants en plastique pour y parvenir.

Ensuite, retirez la lampe en la tournant, installez la nouvelle lampe avec les mêmes spécifications.

Réinstallez la protection en verre, branchez le câble d'alimentation de l'appareil dans la prise électrique et terminez la procédure de remplacement. Maintenant vous pouvez utiliser votre four.

Type de lampe G9



220-240 V, CA
15-25 W

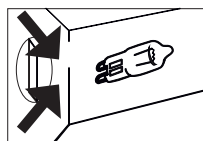


Figure 73

Type de lampe E14



220-240 V, CA
15 W



Figure 74

AVERTISSEMENT: Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

DÉPANNAGE

Avant d'appeler le service technique, vous pouvez essayer de résoudre d'éventuels problèmes rencontrés avec votre appareil en vérifiant les points suivants.

Points De Contrôle

Si vous rencontrez un problème avec le four, vérifiez en premier lieu le tableau ci-dessous et essayez les solutions suggérées.

Problème	Causes probables	Action
Le four ne fonctionne pas.	L'alimentation électrique n'est pas disponible	Vérifiez l'alimentation.
Le four s'arrête lors de la cuisson.	La fiche sort de la prise murale.	Réinstallez la fiche dans la prise murale.
S'éteint pendant la cuisson.	Fonctionnement continu trop long	Laissez le four refroidir après de longs cycles de cuisson.
	Plus d'un appareil dans une prise murale.	Utilisez seulement une fiche pour chaque prise murale.
La porte du four ne s'ouvre pas correctement.	Résidus d'aliments coincés entre la porte et la cavité interne.	Nettoyez bien le four et essayez de ré-ouvrir la porte.
Un choc électrique lors du contact avec le four.	Pas de mise à la terre appropriée.	Assurez-vous que l'alimentation électrique est correctement mise à la terre.
	Une prise murale non mise à la terre est utilisée.	
De l'eau qui s'égoutte.	L'eau ou la vapeur peuvent se s'égoutter/se dégager dans certaines conditions selon l'aliment en cours de cuisson. Ce n'est pas une défaillance de l'appareil.	Laissez le four refroidir et essayez avec un torchon.
Vapeur s'échappant d'une fissure sur la porte du four.		
L'eau reste à l'intérieur du four.		

Problème	Causes probables	Action
Fumée sortant pendant le fonctionnement.	Lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	La fumée sort des éléments chauffants. Ce n'est pas un défaut. Après 2 ou 3 cycles, il n'y aura plus de fumée.
	Résidus d'aliments sur les éléments chauffants	Laissez le four refroidir et nettoyez les résidus d'aliments
Lorsque vous faites fonctionner le four, une odeur de brûlé ou de plastique se dégage.	Des accessoires en plastique ou autres non résistants à la chaleur sont utilisés à l'intérieur du four.	À des températures élevées, utilisez des accessoires en verre appropriés.
Le four ne chauffe pas	La porte du four est ouverte.	Fermez la porte et redémarrez.
	Les commandes du four ne sont pas correctement réglées.	Lisez la section concernant le fonctionnement du four et réinitialisez le four.
	Fusible déclenché ou disjoncteur désactivé.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. Si cela se répète fréquemment, appelez un électricien.
Le four ne cuit pas correctement les aliments.	La porte du four est fréquemment ouverte pendant la cuisson.	N'ouvrez pas la porte du four fréquemment si les aliments que vous cuisinez ne nécessitent pas d'être retournés. Si vous ouvrez fréquemment la porte, la température interne chute et le résultat de la cuisson est influencé.
La lumière interne est faible ou ne fonctionne pas.	Objet étranger recouvrant la lampe pendant la cuisson.	Nettoyez la surface interne du four et vérifiez à nouveau.
	La lampe est peut-être tombée.	Remplacez-la avec une lampe ayant les mêmes spécifications.

RÈGLES DE MANUTENTION

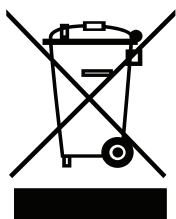
1. N'utilisez pas la porte et / ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.
2. Effectuez la manutention et le transport dans l'emballage d'origine.
3. Portez une attention maximale à l'appareil lors du chargement / déchargement et la manutention.
4. Assurez-vous que l'emballage est bien fermé pendant la manutention et le transport.
5. Protégez l'appareil contre les facteurs externes (tels que l'humidité, l'eau, etc.) qui pourraient endommager l'emballage.
6. Veillez à ne pas endommager l'appareil par des accidents, des chocs, des chutes, etc. lors de la manutention et du transport et veillez à ne pas briser ou déformer l'appareil pendant son utilisation.

RECOMMANDATIONS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

Les détails suivants vous aideront à utiliser votre produit de manière écologique et économique.

1. Utilisez des contenants de couleur foncée et en émail qui conduisent mieux la chaleur dans le four.
2. Lorsque vous cuisinez vos aliments, si la recette ou le manuel d'utilisation indique qu'un préchauffage est requis, préchauffez le four.
3. N'ouvrez pas fréquemment la porte du four lors de la cuisson.
4. Essayez de ne pas faire cuire plusieurs plats en même temps dans le four. Vous pouvez faire cuire en même temps en plaçant deux cuisinières sur le grill.
5. Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four ne perdra pas de chaleur.
6. Éteignez le four quelques minutes avant l'expiration du temps de cuisson. Dans ce cas, n'ouvrez pas la porte du four.
7. Décongelez les aliments congelés avant de les cuire.

MISE AU REBUT ÉCOLOGIQUE



Procédez à la mise au rebut de l'emballage de manière écologique.

Le présent appareil est étiqueté conformément à la Directive 2012/19/UE du parlement européen relative aux appareils électriques et électroniques usagés (déchets d'équipements électriques et électroniques - DEEE). La directive détermine le cadre de travail pour le retour et le recyclage des appareils usagés applicables dans l'ensemble de l'UE.

INFORMATIONS SUR L'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables conformément à nos réglementations environnementales nationales. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les déchets domestiques ou autres. Apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.