

LEISURE

Fornuis

Gebruikershandleiding

Cuisinière

Manuel d'utilisation



CM90D530X

NL / FR

285.3042.26/R.AE/2.02.2023/2-2

7727786374



GERECYCLED &
RECYCLEBAAR PAPIER

Lees deze gebruikershandleiding eerst!

Beste klant,

Dank u voor het aanschaffen van dit Leisure product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op.

Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



Belangrijke informatie of nuttige aanwijzingen over het gebruik.



Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan eigendommen.



Risico op een elektrische schok.



Waarschuwing voor brandgevaar.



Waarschuwing voor hete oppervlakken.



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu 4

Algemene veiligheid.....	4
Elektrische veiligheid.....	5
Productveiligheid.....	6
Bedoeld gebruik.....	10
Kindveiligheid.....	10
Het oude product afvoeren	11
Verpakkingsmateriaal afvoeren.....	11

2 Algemene informatie 12

Overzicht	12
Inhoud pakket.....	13
Technische specificaties	14

3 Installatie 16

Voor installatie.....	16
Installatie en verbinding.....	18
Toekomstig transport	20

4 Voorbereidingen 21

Tips om energie te besparen.....	21
Het eerste gebruik.....	21
Tijdstelling	21
Eerste reiniging van het toestel.....	22
Eerste opwarming	22

5 De kookplaat gebruiken 23

Algemene informatie over koken	23
Gebruik van de kookplaten.....	25
Bedieningspaneel	26

6 Hoe de oven te bedienen 32

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen.....	32
Bedienen van de elektrische hoofdoven (LHS)	33
Werkingsmodussen	33
Het gebruik van de ovenklok	35
De toetsvergrendeling gebruiken.....	36
Klok gebruiken als alarm	36
Tabel kooktijden voor hoofdoven (linksonder)	37
Bedienen van de grill (voor LHS-hoofdoven)	38
Bedienen van de grill (LHS-boven)	39
Bedienen van uw RHS-oven.....	40

7 Onderhoud en verzorging 42

Algemene informatie	42
Het reinigen van het fornuis	42
Het bedieningspaneel reinigen	43
Schoonmaken van de oven-/grillruimten..	43
Verwijderen van de deur van de bovenste oven.....	44
Binnenglas deur verwijderen.....	45
De ovenlamp vervangen.....	45

8 Problemen oplossen 47

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies laat alle garantie vervallen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met

een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen.

Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.

- Plaats het product nooit op een vloer met vloerbedekking. Anders kan gebrek aan luchtstroom onder het product oververhitting van elektrische onderdelen veroorzaken. Dit geeft problemen met uw product.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Verzeker u ervan dat de functieknoppen van het

product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

- Indien het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikershandleiding, productetiketten en andere relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.

Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de “Technische specificaties”. Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in

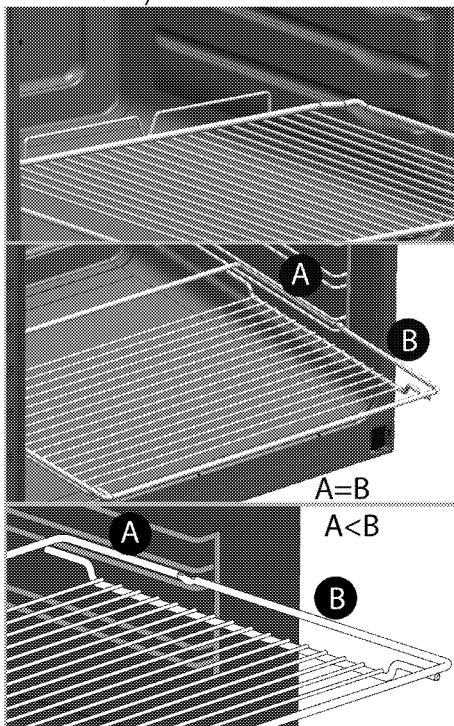
overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.

- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Gebruik uitsluitend de stroomkabel zoals gespecificeerd in de “Technische specificaties”.
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.

- Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de gas-/elektriciteitsaansluiting de achterkant niet raakt; dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitingen.
 - Zorg dat het netsnoer niet tussen de oven en het frame vastgeklemd zit en leidt het niet over de hete oppervlakken. Anders kan de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als gevolg van kortsluiting.
 - Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
 - Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Om dit te doen haalt u de geschikte schakelaar in de gebruikersunit in huis over.
 - Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.
- Productveiligheid**
- **WAARSCHUWING:** Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.
 - Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
 - Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
 - Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijanten heet worden tijdens gebruik.
 - Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen in de oven aanraakt.
 - Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.

- Verwarm geen gesloten conservenblikken en glazen potten in de oven. De druk die zich in het blik/de pot ontwikkelt kan ervoor zorgen dat deze barst.
- Plaats geen bakschalen, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.
- Leg geen aluminiumfolie op de grillplaat. Dit kan tot brandgevaar leiden of uw fornuis beschadigen.
- Gebruik geen krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- **(De functies verschillen per productmodel.)**
Het rooster en de plaat correct op de draadrekken plaatsen

Het is belangrijk het rooster en/of de plaat correct op het rek te plaatsen. Schuif het rooster of de plaat tussen twee rails en zorg dat deze stabiel is voordat u er voedsel op legt (zie de afbeelding hieronder).



- Gebruik het product niet wanneer de glazen ovendeur verwijderd of gebarsten is.
- Gebruik de ovenhendel niet om handdoeken aan te drogen. Hang hier geen handdoeken, wanten of soortgelijke stoffen

- voorwerpen aan als de grill met open deur werkzaam is.
- Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.
 - Plaats het bakpapier in de kookpot of op het ovenaccessoire (plaat, rooster, enz.) samen met de eetwaren en steek het allemaal samen in de voorverwarmde oven. Verwijder de overtollige gedeelten van het bakpapier van het accessoire of de pot om het risico te voorkomen dat het de verwarmingselementen van de oven aanraakt. Gebruik nooit het bakpapier aan een werkingstemperatuur hoger dan de vermelde waarde voor het bakpapier. Plaats het bakpapier niet direct op de bodem van de oven.
 - **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
 - Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
 - Het product moet rechtstreeks op de vloer worden geplaatst. Het moet niet worden geplaatst op een draagvlak of een voetstuk.
 - **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.
 - **OPGELET:** Er moet worden toegezien op het kookproces. Er moet voortdurend worden toegezien op een kort kookproces.
 - **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.
 - **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.

- In geval van een breuk van de glazen kookplaat: Sluit onmiddellijk alle branders en het elektrisch verwarmingselement af en trek de stekker uit het stopcontact. Raak het apparaatoppervlak niet aan. Gebruik het apparaat niet.
 - Na gebruik, schakel de kookplaat uit met de bedieningscontrole en vertrouw niet op de pandetector.
 - Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, omdat deze heet kunnen worden.
 - Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden d.m.v. een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
 - Stoomdruk die zich ophoopt door vocht op het kookplaatoppervlak of op de bodem van de pot kan de pot doen bewegen. Verzeker u er daarom van dat het fornuisoppervlak en de onderkant van de pannen altijd droog zijn.
 - Kookplaten van uw fornuis zijn uitgerust met "Inductie"-technologie. Uw inductiefornuis, dat tijd- en geldbesparing oplevert, dient gebruikt te worden met pannen die geschikt zijn voor inductiekoken; anders zullen de kookplaten niet werken. Zie. selecteren van pannen.
 - Omdat inductieplaten magnetische velden creëren, kunnen deze schade berokkenen aan mensen die apparaturen gebruiken zoals een insulinepomp of pacemaker.
 - **WAARSCHUWING:** Gebruik uitsluitend fornuisbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing geschikt zijn verklaard of fornuisbeschermers die onderdeel zijn van het toestel. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.
- Voorkoming van mogelijk brandgevaar!
- Zorg dat alle elektrische aansluitingen goed vastzitten

om vonkvorming te voorkomen.

- Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel.
- Zorg dat er geen vloeistof of vocht op de elektrische aansluiting kan komen.

Bedoeld gebruik

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik laat de garantie komen te vervallen.
- dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet voor andere doeleinden, zoals bijvoorbeeld verwarmingstoestel, worden gebruikt.
- Dit product dient niet te worden gebruikt voor het opwarmen van platen onder de grill, het drogen van handdoeken, theedoeken enz. op de handgrepen. Dit product mag ook niet worden gebruikt voor verwarmingsdoeleinden.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige schade veroorzaakt door foutief gebruik of gebruiksfouten.

- De oven kan gebruikt worden voor het ontdooien, bakken, roosteren en grillen van voedsel.

Kindveiligheid

• WAARSCHUWING:

- Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Plaats geen items boven het apparaat binnen het bereik van kinderen.
- Plaats **geen** zwaar voorwerp op een open deur en laat kinderen er **niet** op zitten. De oven kan omkantelen of deurscharnieren kunnen beschadigd worden.

Het oude product afvoeren In naleving met de WEEE-richtlijn inzake de afvoer van afvalproducten:



Het product voldoet aan de EU WEEE-richtlijn (2012/19/EU). Dit product draagt het symbool voor elektrisch en elektronisch afval (WEEE).

Dit product werd vervaardigd uit kwalitatieve onderdelen en materialen die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het afvalproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisafval of ander afval. Breng het naar een verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

Raadpleeg uw plaatselijke gemeente over deze verzamelpunten.

In naleving met de RoHS-richtlijn:

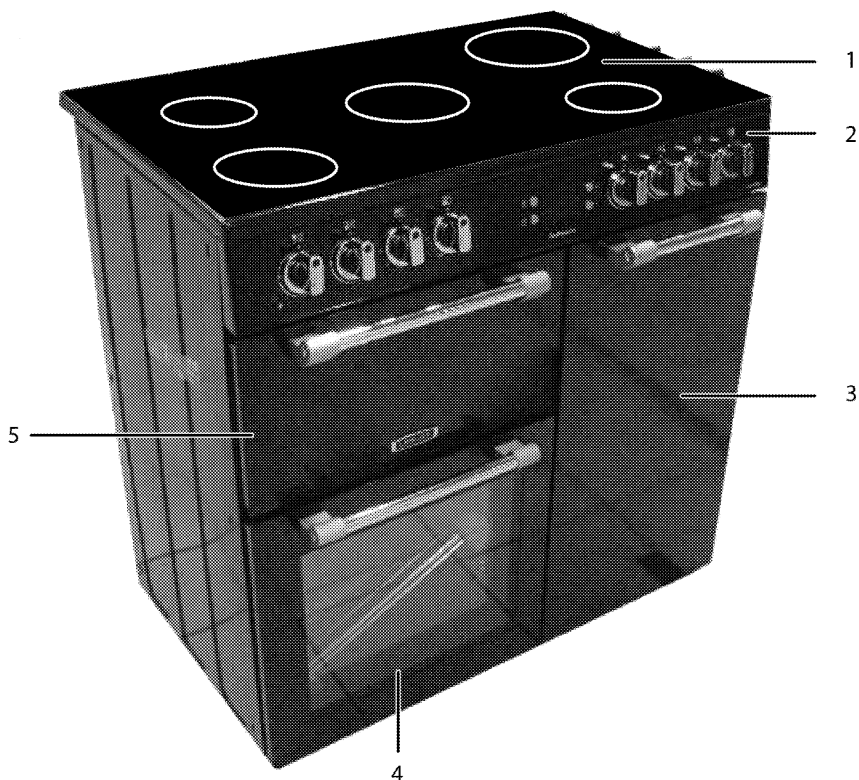
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen zoals bepaald in de richtlijn.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

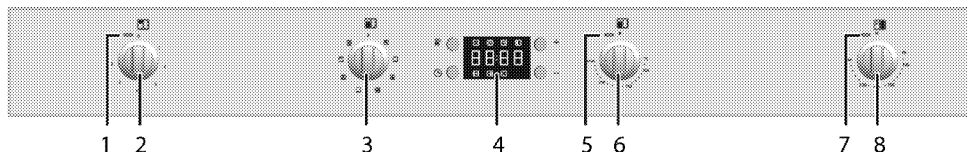
- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

2 Algemene informatie

Overzicht



- | | |
|--------------------|----------------------------------|
| 1 Branderplaat | 4 Oven links-Oven onder |
| 2 Bedieningspaneel | 5 Oven links-Bovenste oven/Grill |
| 3 Oven rechts | |



- | | |
|---|---|
| 1 Thermostaatlamp voor bovenste oven - Oven links | 5 Thermostaatlamp voor hoofdoven - Oven links |
| 2 Functieknop bovenste oven - Oven links | 6 Thermostaatknop hoofdoven - Oven links |
| 3 Functieknop hoofdoven - Oven links | 7 Thermostaatlamp voor rechteroven |
| 4 digitale timer | 8 Ovenknop - Oven rechts |

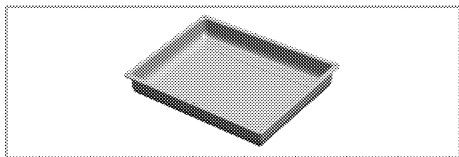
Inhoud pakket

i De bijgeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het productmodel. Het is mogelijk dat uw product niet alle accessoires bevat die in de gebruikershandleiding worden beschreven.

Gebruikershandleiding

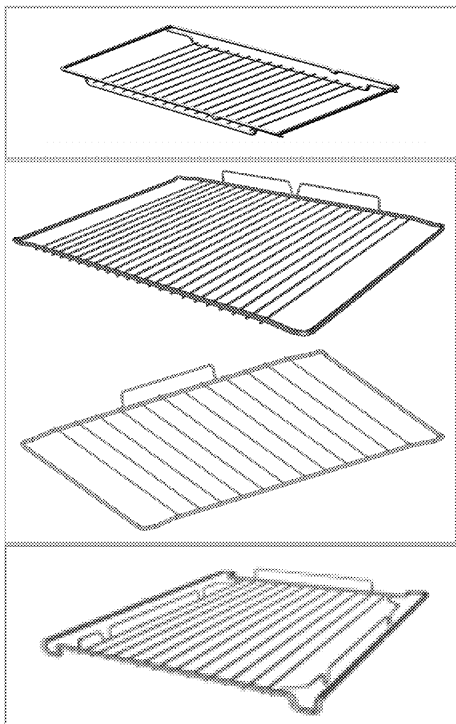
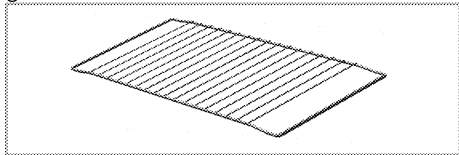
Kleine ovenplaat

Gebruikt voor kleine porties. Deze bakplaat wordt geplaatst op het draadrooster.



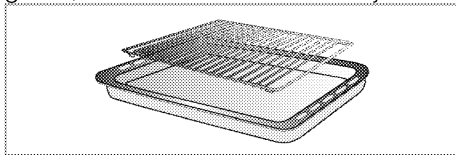
Draadrooster

Gebruikt bij het braden en voor het plaatsen van te bakken, roosteren of koken voedsel in stoofgerechten op het gewenste rek.



Klein draadrek (wordt gebruikt met de plaat die bij het product geleverd is)

Het wordt op de plaat gelegd om het afdruipe vet op te vangen tijdens het grillen, zodat de oven schoon blijft.



Technische specificaties

ALGEMEEN	
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	900 mm/900 mm/600 mm
Voltage / frequentie	1N 220-240 V ~ 50 Hz
Totaal stroomverbruik	12.8 kW
Zekering	63 A
Kabeltype / kabelfunctionaliteit	H05VV-FG 3 x 10 mm ²
KOOKPLAAT	
Branders	
Links achteraan	Inductiekookplaat
Afmetingen	160 mm
Stroom	1200/1400 W
Links vooraan	Inductiekookplaat
Afmetingen	200 mm
Stroom	2300/3000 W
Midden	Inductiekookplaat
Afmetingen	250 mm
Stroom	2300/3000 W
Rechts vooraan	Inductiekookplaat
Afmetingen	160 mm
Stroom	1200/1400W
Rechts achteraan	Inductiekookplaat
Afmetingen	200mm
Stroom	2300/3000 W
OVEN/GRILL	
Hoofdoven-LHS	Multifunctionele oven
Binnenlamp	15–25 W
Stroomverbruik grill	1.6 kW
Bovenste oven - LHS	Grill
Binnenlamp	15–25 W
Stroomverbruik grill	1.6 kW
Oven rechts	Ventilator-oven
Binnenlamp	15–25 W

Basisgegevens: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven overeenkomstig de norm EN 60350-1 - IEC 60350-1. Die waarden zijn bepaald onder standaardvermogen met onder-bovenverwarmer of functies voor heteluchtverwarming (indien relevant).
De energie-efficiëntieklasse wordt bepaald overeenkomstig de hierna genoemde volgorde, afhankelijk van de aanwezigheid van de betreffende functies in het product. 1-Bereiding met eco. hete lucht, 2- Turbosuddereren, 3-Turbobereiding, 4- Bodem-/onderverwarming met hete lucht, 5-Bodem- en onderverwarming.

i De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.

i De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.

i Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

3 Installatie

Product dient geïnstalleerd te worden door een bekwaam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken.

i De voorbereiding van de locatie en de elektriciteitsinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.

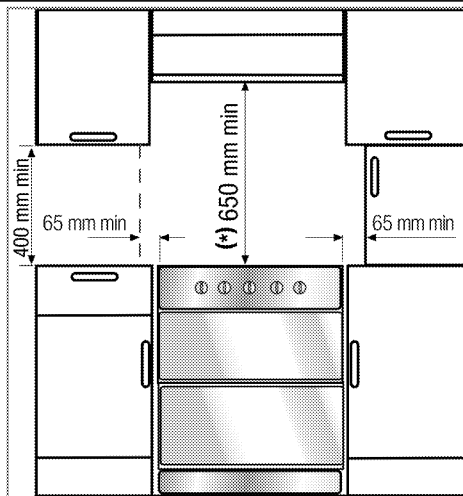
! Het product moet overeenkomstig de lokale elektriciteitsvoorschriften aangesloten worden.

! Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft. Zo ja, laat het dan niet installeren.

Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

Voor installatie

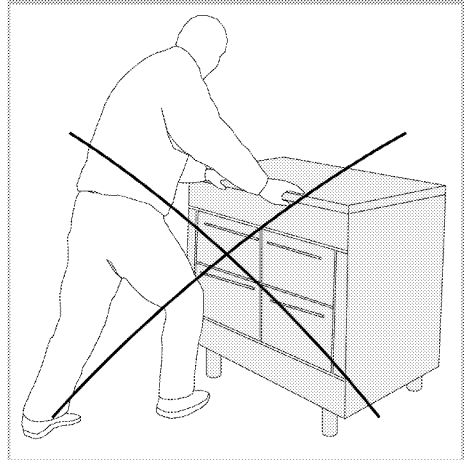
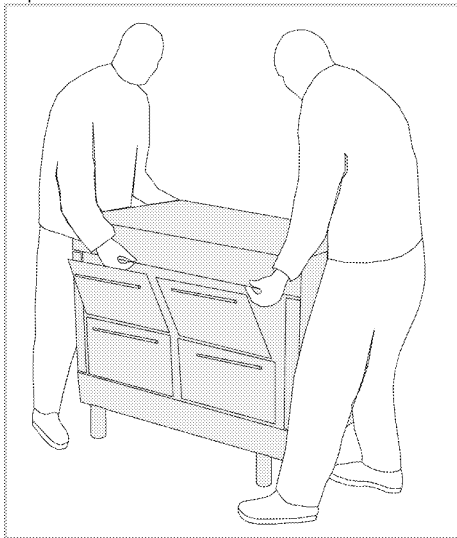
Om ervoor te zorgen dat alle luchtopeningen onder het toestel vrij blijven, moet dit toestel worden geplaatst op een harde ondergrond zodat de voetjes niet in vast tapijt of in een zachte vloerbekleding wegzakken. De keukenvloer moet in staat zijn het gewicht van het toestel te dragen plus het extra gewicht van kookwaren en bakwaren en voedsel.



- Het kan worden gebruikt met elementen aan beide zijden maar om een minimumafstand van 400 mm te hebben boven de kookplaat moet u een vrije ruimte van 65 mm voorzien tussen het toestel en een muur, een keukendeel of een grote kast.
- Het fornuis kan ook losstaand worden geplaatst. Voorzie een minimumafstand van 650 mm boven het kookoppervlak.
- "Het fornuis is ontworpen om tussen keukenkasten te plaatsen die 900 mm of meer uit elkaar staan. Aan beide zijden dient zich voldoende vrije ruimte te bevinden om het fornuis uit te trekken in verband met onderhoud. Het kan worden gebruikt met kasten aan een of beide zijden, en ook als hoekopstelling. Het fornuis kan ook losstaand worden geplaatst".
- (*) Indien boven het fornuis een afzuigkap wordt geplaatst, dient u de instructies van de fabrikant te raadplegen met betrekking tot de installatiehoogte (minstens 650 mm).
- Het toestel kan het best worden verplaatst door het iets naar achter te

kantelen en vervolgens naar u toe te trekken zoals aangegeven. Open de bovenste en onderste ovendeur voldoende om een goede grip te hebben op de voorste rand aan de bovenkant van de oven. Bij het vastgrijpen mag u de grillelementen of de binnenzijde van de oven niet beschadigen.

- Het toestel kan het best worden verplaatst door het iets naar voren te tillen zoals aangegeven in de afbeelding. Open de ovendeur om een goede greep te hebben aan het dak van de oven zonder de grillelementen en de binnenste delen van de oven te beschadigen. Het toestel niet verplaatsen door aan de deurgrendel of aan de knoppen te trekken. Verplaats het toestel steeds een klein beetje totdat het in de gewenste positie staat.

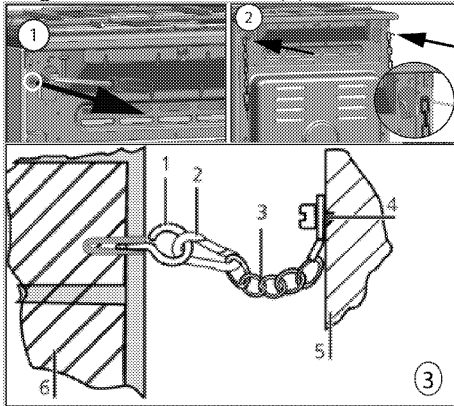


- Het toestel komt overeen met toestelklasse 1, d.w.z. het kan worden geplaatst met de achterzijde en **één** zijde naar de keukenwanden, keukenmeubilair of uitrusting van elke willekeurige grootte. Het keukenmeubilair of of de uitrusting aan de **andere** zijde mag enkel van dezelfde grootte of kleiner zijn.
- Elk keukenmeubilair naast het toestel moet warmtebestendig zijn (minimaal tot 100 °C).

Veiligheidsketting

Het toestel moet beveiligd zijn tegen omslaan via de twee bijgeleverde veiligheidskettingen.

Bevestig de haak (1) met gebruik van een geschikte plug aan de keukenwand (6) en verbind de veiligheidsketting (3) aan de haak door middel van het vergrendelmechanisme (2).



- 1 Stabiliteitshaak
- 2 Vergrendelmechanisme
- 3 Veiligheidsketting (meegeleverd en op de oven gemonteerd)
- 4 Bevestig de ketting stevig aan de achterzijde van het fornuis
- 5 Achterzijde van het fornuis
- 6 Keukenwand

i Stabiliteitsketting zo kort mogelijk houden om te voorkomen dat de oven voorover kantelt en diagonaal om te voorkomen dat de oven opzij kantelt.

Stabiliteitsketting voor fornuizen die niet zijn uitgerust met een sleuf voor beugelverbinding

Installatie en verbinding

Het product mag slechts worden geïnstalleerd en aangesloten volgens de statutaire installatienormen.

i Installeer het product niet naast koelkasten of diepvriezers. De door het product afgegeven warmte zal het stroomverbruik van koeltoestellen verhogen.

- Draag het product met minstens twee personen.
- Het product moet rechtstreeks op de vloer worden geplaatst. Het moet niet worden geplaatst op een draagvlak of een voetstuk.

i Draag of verplaats het product niet met behulp van de deuren/of handgreep. De deur, hendel of scharnieren beschadigen.

Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een geaarde contactdoos die beveiligd is door een zekering met geschikte capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.

 Het product mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de netvoeding aangesloten worden. De garantieperiode van het product gaat uitsluitend in na correcte installatie.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.

 De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het product.

Een beschadigde stroomkabel moet door een bevoegde elektricien worden vervangen. Anders bestaat er een risico op een elektrische schok, kortsluiting of brand!

De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Het typeplaatje is zichtbaar wanneer de deur geopend wordt of bevindt zich op de achterkant van de eenheid afhankelijk van het type eenheid.

De stroomkabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".

 Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt. Er is kans op elektrische schokken!

Het aansluiten van de stroomkabel

 Tijdens het aanleggen van de bedrading dient u de nationale/plaatselijke elektrische voorschriften na te leven en de geschikte contactdoos en stekker voor de oven te gebruiken. In het geval de stroomlimieten van het product de draagcapaciteit van de stekker en contactdoos overschrijden, dient het product direct op de vaste elektrische installatie te worden aangesloten zonder de stekker en contactdoos te gebruiken.

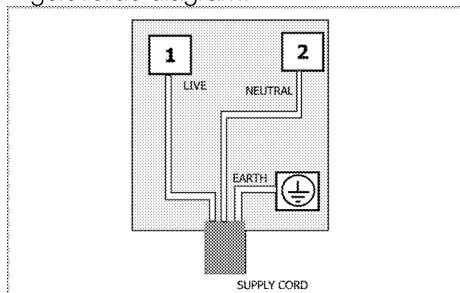
1. Als uw product niet met een stroomkabel geleverd is dient u een stroomkabel uit de tabel () te kiezen die overeenkomt met de elektrische installatie bij u thuis en dient u deze aan te sluiten op uw product volgens de instructies in het kabeldiagram.

Indien het niet mogelijk is alle polen in de stroomtoevoer af te sluiten dient er een afsluiteenheid met minstens 3 mm contactdoorlaat (zekeringen, lijnveiligheidsschakelaars, schakelaars) aangesloten te worden en dienen alle polen van deze afsluiteenheid zich in de buurt (niet boven) van het product te bevinden overeenkomstig de IEE-richtlijnen. Het verzuim deze instructie op te volgen kan leiden tot werkingsproblemen en de productgarantie ongeldig maken.

 Aanvullende bescherming door een overblijvende stroomonderbreker wordt aanbevolen.

2. Open de klembeschermmer met een schroevendraaier.
3. Steek de stroomkabel door de kabelklem onder de sluitklem en maakt deze vast aan het

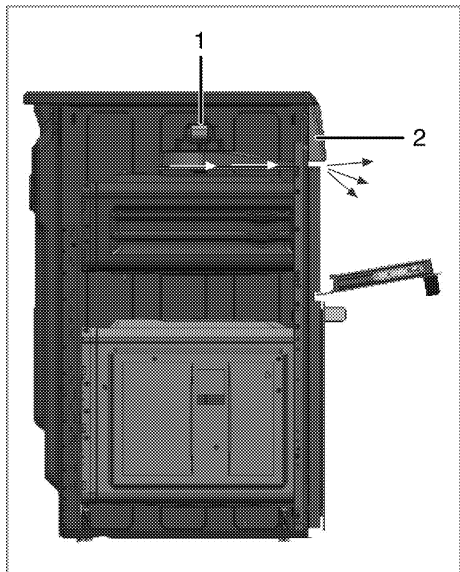
- hoofdgedeelte met de geïntegreerde schroef op het kabelklemdeel.
4. Verbind de kabels volgens het geleverde diagram.



5. Sluit, na de voltooiing van de draadaansluitingen, de klembeschermers.
6. Leid de stroomkabel dusdanig dat het geen contact met het product maakt en dat het niet beklemd raakt tussen het product en de muur.

i De stroomkabel mag om veiligheidsredenen niet langer zijn dan 2 m.

Voor producten met een koelventilator



1 Koelventilator

2 Bedieningspaneel

Om tijdens het grillen met de deur open het bedieningspaneel, de knoppen en de betrokken ovengedeeltes te beschermen, gaat er automatisch een ventilator werken.

i Ventilator werkt voortdurend totdat het product is afgekoeld.

Laatste controle

1. Sluit het product weer aan op het net.
2. Controleer elektrische functies.

Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.
- Om te verhinderen dat de draadgrill en de plaat in de oven de ovendeur beschadigen, plaats een strip karton op de binnenkant van de ovendeur zodat deze overeenkomt met de positie van de plaat. Bevestig de ovendeur aan de zijkanten met tape.
- Bevestig de deksels en pannendragers met kleefband.
- Til of verplaats het product niet met behulp van de deur of handgreep.

i Plaats geen voorwerpen op het product en verplaats het rechtopstaand.

i Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

4 Voorbereidingen

Tips om energie te besparen

De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Gebruik donkerkleurige of gelakte kookwaren in de oven; dit zorgt voor een betere warmtetransmissie.
- Verwarm de oven tijdens het koken van uw gerechten voor als dit wordt aanbevolen in de gebruikershandleiding of kookbeschrijving.
- Open de ovendeur zo weinig mogelijk tijdens het koken.
- Probeer wanneer dit mogelijk is meer dan één gerecht tegelijkertijd in de oven te bereiden. U kunt koken door twee pannen op het draadrek te plaatsen.
- Bereid meer dan één gerecht na elkaar. De oven zal al warm zijn.
- U kunt energie besparen door uw oven een paar minuten voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen. Zet de ovendeur niet open.
- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.
- Gebruik tijdens het koken potten/pannen met deksels. Als u geen deksel gebruikt kan het energieverbruik tot 4 keer meer zijn.
- Kies de brander die geschikt is voor de bodemmaat van de pan die u gaat gebruiken. Kies altijd de juiste maat pan voor uw gerechten. Grotere pannen verbruiken meer energie.
- Let op dat u op elektrische kookplaten pannen met platte bodems gebruikt. Pannen met dikke bodems voorzien in een betere warmtegeleiding. U kunt tot 1/3 van de energie besparen.
- Potten en pannen moeten compatibel zijn met de kookzones. De pot- of

panbodem mag niet kleiner zijn dan de plaat.

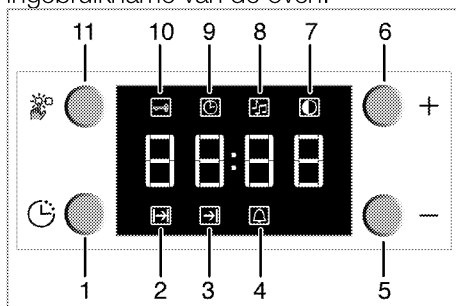
- Houd de kookzones en de bodems van de pannen schoon. Vuil vermindert de warmtegeleiding tussen de kookzone en de bodem van de pan.
- Schakel bij langere kooktijden de plaat 5 tot 10 minuten voor het einde van de kooktijd uit. U kunt door de restwarmte te gebruiken tot 20% energie besparen.
- Informatie over energie-efficiëntie volgens EU 66/2014 is te vinden op de productkaart die bij het product wordt geleverd.

Het eerste gebruik

Tijdstelling

- i** Wanneer u aanpassingen maakt, knippen de betreffende symbolen op de klok.

Druk de toetsen „-“ of „+“ (5/6) in om de tijd in te stellen na de eerste ingebruikname van de oven.



- 1 Programmatoets
- 2 Symbool bereidingstijd
- 3 Symbool einde bereidingstijd*
- 4 Alarmsymbool
- 5 Min-toets
- 6 Plus-toets
- 7 Instelling schermhelderheid

- 8 Alarmvolume
- 9 Huidige tijd
- 10 Toetsvergrendelingssymbool
- 11 Instellingsknop

* (De functies verschillen per productmodel.)

Nadat de tijd is ingesteld, kunt u het koken beginnen en beëindigen door de gewenste positie te selecteren met de temperatuurknop en bedieningsknop.

i Als de huidige tijd niet is ingesteld, begint de tijdstelling vanaf 12:00 uur. Kloksymbool '9' wordt weergegeven om aan te geven dat de huidige tijd niet ingesteld is. Dit symbool verdwijnt zodra de tijd wordt ingesteld.

i Instellingen van de huidige tijd worden ongedaan gemaakt in geval van stroomdefect. Het uur moet dan opnieuw worden ingesteld wanneer er terug stroom is.

Het uur van de dag wijzigen

Om de door u voorafgaande ingestelde tijd van de dag te veranderen:

1. Druk op de (11) toets om het huidige tijdsymbool te activeren '9'.
2. Druk op „-“ of „+“ (5/6) om de huidige tijd in te stellen.

Instellingen van de schermhelderheid wijzigen

1. Druk op de (11) toets om het schermhelderheidssymbool '7' te activeren en zo de helderheid van het scherm te regelen.
2. Druk op „-“ of „+“ (5/6) om de gewenste helderheid in te stellen.

» Geselecteerd helderheidsniveau wordt op de display weergegeven als d-01, d-02 of d-03.

Eerste reiniging van het toestel

i Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

Eerste opwarming

Warm het product ongeveer 30 minuten op en schakel het dan uit. Zo worden alle productieresten of -lagen afgebrand en verwijderd.



Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden!

Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.



Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

5 De kookplaat gebruiken

Algemene informatie over koken



Vul de de pan nooit voor meer dan eenderde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar. **Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water!** Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel de brandweer.

- Droog eten steeds goed af voor het koken en plaats het voorzichtig in de hete olie. Zorg ervoor dat etenswaren volledig zijn ontdooid voor het koken.
- Dek de kookpot niet af als u olie verwarmt.
- Plaats potten en steelpannen zo op de kookplaat dat de handvatten niet over de kookplaat hangen om te voorkomen dat ze opwarmen. Plaats geen kookpotten op de kookplaat die gemakkelijk overhellen of omvallen.
- Plaats geen lege kookpotten en steelpannen op kookzones die zijn ingeschakeld. Ze kunnen beschadigd raken.
- Een kookzone bedienen zonder kookpot of steelpan zal schade veroorzaken aan het product. Schakel de kookzone uit nadat u klaar bent met koken.
- Plaats geen plastic of aluminium kookpotten op het oppervlak omdat dat heet kan zijn. Reinig dergelijke gesmolten materialen meteen van het oppervlak.

Dergelijke potten worden best ook niet gebruikt om voedsel in te bewaren.

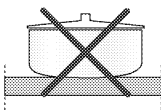
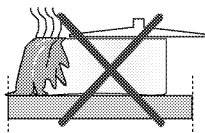
- Gebruik enkel steelpannen of kookpotten met een vlakke bodem.
- Plaats de aangewezen hoeveelheid voedsel in steelpannen en pannen. Zo hoeft u niet onnodig te reinigen door het overvloeien van voedsel te voorkomen.

Plaats geen deksels van steelpannen of pannen op kookzones.

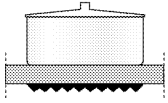
Plaats steelpannen zo dat ze gecentreerd staan op de kookzone. Als u een steelpan van één kookzone naar een andere wenst te verplaatsen, heft u ze op in plaats van ze naar de andere kookzone te schuiven.

Keuze van de steelpan

- Glazen keramische oppervlakken zijn hittebestendig en worden niet aangetast door grote temperatuursverschillen.
- Gebruik het glazen keramische oppervlak niet als opslagplaats of snijoppervlak.
- Gebruik enkel steelpannen en pannen met thermodiffusor bodem. Scherpe randen veroorzaken krassen op het oppervlak.



Gemorste vloeistoffen kunnen het glazen keramische oppervlak beschadigen en vuur veroorzaken. Gebruik geen kookpotten met concave of convexe bodems.



Gebruik enkel steelpannen en pannen met vlakke bodem. Deze verzekeren een betere warmteverdeling.

Gebruik voor inductieplaten enkel kookpotten die geschikt zijn voor inductiekoken.

Test van de steelpan

Gebruik de volgende methodes om te testen of uw steelpan compatibel is met inductieplaten of niet.

1. Uw steelpan is compatibel als er een magneet in de bodem verwerkt is.
2. Uw steelpan is compatibel als  niet flinkt wanneer u de steelpan op de kookzone plaatst en de kookplaat aanzet.

U kunt steelpannen in staal, teflon of aluminium gebruiken met een speciale magnetische bodem die labels of waarschuwingen bevatten dat de steelpan compatibel is met inductieplaten. Glazen en keramische kookpotten en kookpotten uit roestvrij staal zonder magnetische aluminium bodem mogen niet worden gebruikt.

Systeem voor herkenning en focus van de steelpan

Bij koken met inductie wordt enkel het oppervlak onder de pan van energie

voorzien. De bodem van de kookpot wordt herkend door het systeem en enkel dit gebied wordt automatisch verwarmd. Het koken stopt wanneer de kookpot van de kookzone wordt verwijderd. Het  symbool van de geselecteerde kookzone flinkt.

Veilig gebruik

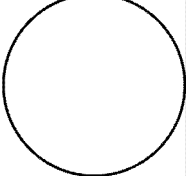
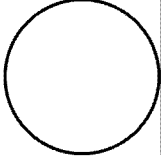
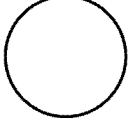
Gebruik geen hoge kookniveaus als u een antiaanbakpan (teflon) gebruikt zonder olie of met zeer weinig olie. Plaats geen voorwerpen zoals vorken, messen of deksels van pannen op de kookplaat omdat deze dan kunnen verwarmen.

Gebruik nooit aluminiumfolie om te koken. Plaats nooit voedsel dat in aluminiumfolie ingewikkeld is op de kookzone.

 Als er een oven onder uw kookplaat is en deze aan staat, kan het zijn dat de kookplaat een verminderd kookvermogen heeft of wordt uitgeschakeld.

 Houdt voorwerpen met magnetische eigenschappen zoals kredietkaarten en cassettes weg van de kookplaat wanneer deze in gebruik is.

Kies een kookzone die geschikt is voor de kookpot

Grote kookzone Ø 25 cm 	Normale kookzone Ø 20 cm 	Kleine kookzone Ø 16 cm 
Grote kookzone • Past zich automatisch aan de steelpan aan. • Verdeelt de energie optimaal. • Voorziet een perfecte verdeling van de hitte. Wordt gebruikt voor grote gerechten zoals grote pannenkoeken of grote vissen (kort gebakken).	Normale kookzone • Past zich automatisch aan de steelpan aan. • Verdeelt de energie optimaal. • Voorziet een perfecte verdeling van de hitte. Wordt gebruikt voor allerlei soorten gerechten.	Kleine kookzone • Wordt gebruikt voor traag koken (sauzen, room) • Wordt gebruikt voor de bereiding van kleine porties of porties gebaseerd op het aantal gasten.

Gebruik van de kookplaten



Laat geen voorwerpen op de kookplaat vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals een zoutvaatje kunnen de kookplaat beschadigen. Gebruik geen gebarsten kookplaten. Er kan water door deze barsten lekken en kortsluiting veroorzaken. Als u enige schade op het oppervlak aantreft (bijv. zichtbare barsten) dient u het product onmiddellijk uit te zetten om het risico op een elektrische schok te minimaliseren.



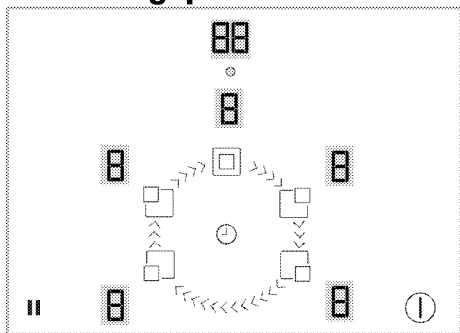
Afhankelijk van het gebruik kan het korter of langer duren voor de kookplaat voldoende afkoelt. Zelfs als de controlelampjes niet branden, kan de kookplaat heet zijn. Zorg ervoor dat de kookplaat is afgekoeld voor u ze aanraakt. Zo niet kunt u uw handen verbranden!



De keramische kookplaat is uitgerust met een bedieningslampje en een waarschuwingsindicator voor hete zones. De waarschuwingsindicator voor hete zones bepaalt de status van de actieve zone en blijft branden nadat de kookplaat werd uitgezet. Een flikkerende

waarschuwingsindicator voor hete zones is geen storing.

Bedieningspaneel



Specificaties



Aan/uit-toets



Toets om timer te activeren/deactiveren



Pauzetoets



Keuzetoets voor kookzone linksvoor



Keuzetoets voor kookzone linksachter



Keuzetoets voor kookzone rechtsachter



Keuzetoets voor kookzone rechtsvoor



Keuzetoets voor middelste kookzone



Grafieken en getallen dienen slechts ter informatie. De huidige weergaven en functies kunnen verschillen afhankelijk van uw kookplaatmodel.



Dit apparaat wordt bediend via een aanraakbedieningspaneel. Elke handeling die u op de drukknopbediening uitvoert wordt door een hoorbaar geluid bevestigd.



Houd het bedieningspaneel steeds schoon en droog. Vocht en vuil op het oppervlak kunnen later problemen met de functies veroorzaken.

De kookplaat inschakelen

1. Raak de toets  aan op het bedieningspaneel.

Op het scherm van iedere kookzone verschijnt "0". De kookplaat is klaar voor gebruik.



Als de kookplaat niet binnen de 20 seconden wordt bediend, zal deze automatisch weer in de standby-modus gaan.

De kookplaat uitschakelen

1. Raak de toets  aan op het bedieningspaneel.

De kookplaat zal uitschakelen en teruggaan naar de stand-bystand.



Als "H" op het kookzonescherm verschijnt terwijl de kookplaat uitgeschakeld is, betekent dit dat de kookzone nog steeds heet is. Raak die kookzones niet aan.

Indicator restwarmte

Als "H" op het kookzonescherm verschijnt, geeft dat aan dat de kookplaat nog heet is en gebruikt kan worden om een kleine hoeveelheid voedsel warm te houden.



Als de stroom is uitgeschakeld zal de indicator voor restwarmte niet oplichten en wordt de gebruiker dus niet gewaarschuwd voor (nog steeds) warme kookzones.

De kookzones inschakelen (kookgedeelte)

1. Raak toets  aan om de kookplaat in te schakelen.

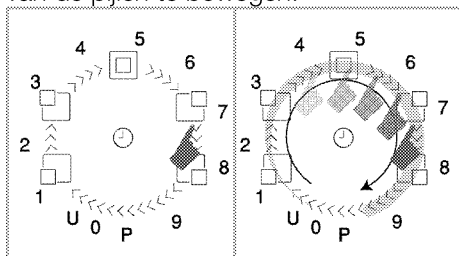
2. Raak de keuzetoets aan voor de kookzone die u wilt inschakelen.

"0" verschijnt op het scherm van de kookzone en het lampje van de betreffende kookzone gaat aan.

i Als de kookplaat niet binnen de 20 seconden wordt bediend, zal deze automatisch weer in de standby-modus gaan.

De temperatuur instellen

De temperatuur wordt ingesteld door directe aanraking of met uw vinger over de plek van de pijlen te bewegen. Rekening houdend met onderstaande afbeelding, stelt u de temperatuur in tussen "0" en "9" door directe aanraking of met uw vinger over de plek van de pijlen te bewegen.



i De ingestelde temperatuurwaarde wordt geactiveerd na circa 3 seconden. Om een andere zone te selecteren, dient deze eerst geactiveerd te worden en daarna de instellingen voor de zone.

De kookzones uitschakelen:

Een geselecteerde kookzone kan op 3 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

1. Door de temperatuur op "0" te zetten

U kunt de kookzone uitschakelen door het temperatuurniveau te verlagen tot niveau "0".

2. Met gebruik van de uitschakelfunctie op de timer voor de gewenste kookzone

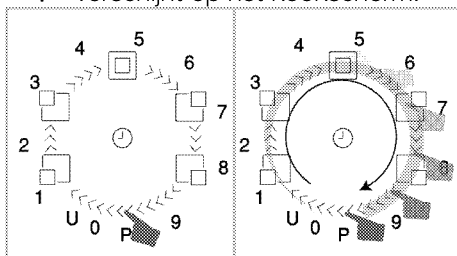
Als de tijd om is, schakelt de timer de toegewezen kookzone uit. "0"- of "00"-waarde zal op het timerscherm verschijnen. Het  symbool op het timerscherm zal verdwijnen. Er zal een alarm afgaan als de tijd voorbij is. Raak een willekeurige knop aan op het bedieningspaneel om het alarm uit te schakelen.

Booster

Deze functie versnelt het kookproces. Als Booster wordt geactiveerd, zal het kookproces voor een bepaalde periode op maximum vermogen lopen (zie tabel 1). Alle kookzones zijn uitgerust met een Boosterfunctie.

De Booster-functie inschakelen:

1. Raak toets  aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak de keuzetoets aan voor de kookzone die u wilt inschakelen.
3. Stel de boosterfunctie in door de plek van het "P"-symbool direct aan te raken of uw vinger naar de plek van het "P"-symbool te bewegen zoals aangegeven door de pijlen. Symbool "P" verschijnt op het kookscherm.



» Als de boostertijd verstreken is, zal het vermogen van de kookzone worden verminderd en "9" voortdurend op het scherm worden weergegeven.

De boosterfunctie uitschakelen:

Als de zone waar de booster op is ingesteld weer wordt geselecteerd en de temperatuur wordt verminderd, wordt

voor die zone de boosterfunctie geannuleerd.

Tabel: 1Werktijdbegrenzing

Temperatuurniveau	Werktijdbegrenzing - minuten
0	720
U	480
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	10

i U kunt niveau **U** gebruiken om warm te houden.

Toetsvergrendeling

Als de kookplaat uit staat kunt u de kookplaat beveiligen om te voorkomen dat kinderen deze aan kunnen zetten. Kinderbeveiliging kan uitsluitend worden in- en uitgeschakeld als deze uit staat (in stand-bymodus).

De toetsen vergrendelen

1. Als de kookplaat uit staat, houdt u de toets  ingedrukt totdat symbool "**L**" op ieder kookzonescherf verschijnt.

De toetsvergrendeling wordt geactiveerd.

i Als er bij het ingeschakelde kinderslot een toets  aangeraakt wordt, zal "**L**"-symbool op de kookzoneschermen verschijnen.

De toetsvergrendeling inactiveren

1. Als de toetsvergrendeling is geactiveerd, houdt u de toets  ingedrukt totdat

symbool "**L**" op ieder kookzonescherf verschijnt.

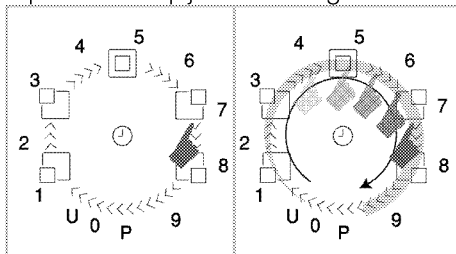
» De toetsvergrendeling wordt geïnactiveerd.

Timerfunctie

Deze functie vergemakkelijkt het kookproces voor u. U hoeft niet de hele tijd bij de oven te staan. De kookzone schakelt automatisch uit als de door u gekozen tijd is afgelopen.

De timer instellen

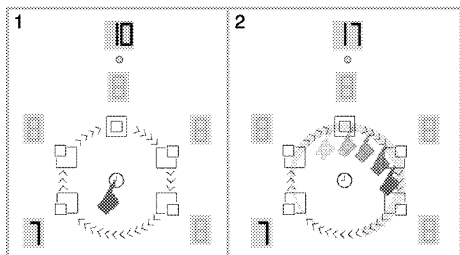
1. Raak toets  aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak de keuzetoets aan voor de kookzone die u wilt inschakelen.
3. Rekening houdend met onderstaande afbeelding, stelt u de temperatuur in tussen "0" en "9" door directe aanraking of met uw vinger over de plek van de pijlen te bewegen.



4. Raak de  knop aan om de timer te activeren.

"00" en symbool  verschijnt in het timerscherf.

5. Raak de toets  aan om de bereidingstijd 10 en veelvouden daarvan in te stellen. U kunt de tijd na 10 of een veelvoud één voor één verhogen door directe aanraking of met uw vinger over het gebied aangegeven door de pijlen te bewegen.



» Na circa 3 seconden wordt de ingestelde tijd actief voor de relevante zone.

i Herhaal de bovenstaande procedures voor de andere kookzones waarvoor u de timer wilt instellen.

i Als de timer loopt zal enkel de tijd die voor de gekozen kookzone is ingesteld op het timerscherm worden weergegeven.

De timer uitschakelen

Eens de ingestelde tijd is afgelopen zal de kookplaat automatisch uitschakelen en een hoorbare verwittiging geven. Raak een willekeurige toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen.

De timer eerder uitschakelen door de waarde in te stellen op "00"

Als u de timer voor het verlopen van de tijd afzet, zal de kookplaat op de ingestelde temperatuur blijven werken tot hij wordt uitgeschakeld.

1. Kies de kookzone die u wilt uitschakelen.
2. Raak de toets  aan om de timer van de betreffende kookzone te selecteren.
3. Stel eerste de tijd in op 10 of een veelvoud door directe aanraking of met uw vinger over het gebied aangegeven door de pijlen te bewegen.

4. Raak de toets  aan om de tijd met 10 en veelvouden daarvan te verlengen. Na de waarde "90" minuten wordt de tijd "00" en wordt de timer geannuleerd.

Paufunctie

Via deze functie kunt u alle actieve kookplaatfuncties (**behalve de timer**) voor een bepaalde tijd stopzetten.

i Als de timer is ingesteld voor een bepaalde kookzone zal hij tijdens de pauze verder lopen.

1. Raak de **||** toets aan als uw kookplaat in werking is. Alle actieve kookzones stoppen en symbool "||" verschijnt op ieder kookzonescherm.
2. Raak om alle gestopte kookzones te herstarten eerst de toets "||" weer aan en beweeg dan met uw vinger rond het symbool  zoals aangegeven.

Zones voor inductiekoken veilig en efficiënt gebruiken

Werkingsprincipes: Een kenmerk van de werkingsprincipes van de inductiekookplaat is dat hij het kookgerei rechtstreeks verwarmt. Er zijn dus verschillende voordelen ten opzichte van andere soorten kookplaten. Hij werkt efficiënter en het oppervlak wordt niet heet.

De inductiekookplaat is uitgerust met hoogstaande veiligheidssystemen die maximale gebruiksveiligheid bieden.

i Uw kookplaat kan worden uitgerust met inductiekookzones met een diameter van 145, 180, 210 en 280 mm, afhankelijk van het model. Met de inductiefunctie neemt iedere kookzone de diameter van elke pan waar. Er bouwt zich enkel energie op waar het kookgerei de kookzone raakt en zo wordt er zo weinig mogelijk energie verbruikt.

Beperkingen in werkingstijd

De kookplaatbediening is uitgerust met werktijdbegrenzing. Als een of meer kookzones aan blijven, zal de kookzone na een bepaalde tijd automatisch worden gedeactiveerd (zie tabel-1). Als er aan de kookzone een timer is toegewezen zal het timerscherm wat later ook uitschakelen.

De werktijd is afhankelijk van de gekozen temperatuur. De maximale werktijd wordt op dit temperatuurniveau toegepast.

De gebruiker kan de kookzone herstarten nadat die automatisch werd uitgeschakeld zoals hierboven beschreven.

Oververhittingsbeveiliging

Uw kookplaat is uitgerust met sensors die beschermen tegen oververhitting. In geval van oververhitting gebeurt er het volgende:

- De actieve kookzones schakelen eventueel uit.
- Het gekozen niveau kan zakken. Die toestand is echter niet te zien op de indicator.

Veiligheidssysteem tegen overkoken

Uw kookplaat is uitgerust met een beveiliging tegen overkoken. Als er iets overloopt en op het bedieningspaneel terecht komt, zal het systeem

onmiddellijk de stroomverbinding onderbreken en uw kookplaat uitschakelen. Gedurende die tijd wordt er een "E"-waarschuwing weergegeven op het scherm.

Nauwkeurige vermogensinstelling

Eén van de kenmerken van de inductiekookplaat is dat hij onmiddellijk op commando's reageert. De kookplaat kan het vermogen zeer snel aanpassen. Op die manier kunt u voorkomen dat een bereiding (water, melk) overkookt, zelfs als dat op het punt stond te gebeuren.

Geluiden tijdens de werking

De inductiekookplaat kan bepaalde geluiden maken. Die geluiden zijn normaal en horen bij het proces van inductiekoken.

- Het geluid wordt luider bij hoge temperaturen.
- De legering van een steelpan kan geluid veroorzaken.
- Bij lage temperatuur kan men regelmatig een aan/uit-geluid horen, dat hoort bij de basiswerking van een inductiekookplaat.
- U zult geluid horen als u een lege steelpan opwarmt. Als u water of een bereiding toevoegt zal het geluid niet meer te horen zijn.
- Het geluid van de ventilator die het elektrische systeem koelt is ook hoorbaar.

Foutcodes / waarschuwingen en foutbronnen

Tabel-2:

Oorzaak van fout	Aanduiding	Scherm
Twee of meer toetsen zijn ingedrukt of het bedieningspaneel is onderhevig geweest aan stoom.	Het "ER03"-symbool licht op	Kookzoneschermen
Kookplaat oververhit	Het "H"-symbool licht op	Kookzoneschermen
Pan niet geschikt voor de kookzone	Het  -symbool licht op.	Kookzoneschermen
Bedieningsseenheid schakelt uit als gevolg van overtemperatuur, om te voorkomen dat het aanraakpaneel beschadigt	"ER21"-symbool licht op.	Kookzoneschermen

i Als het oppervlak van het aanraakpaneel onderhevig is geweest aan stoom, wordt het volledige bedieningssysteem gedeactiveerd, wordt een geluidssignaal gegeven en knippert "ER03" op het scherm.

i Houd het oppervlak van het aanraakpaneel schoon. Het kan een waarschuwing geven van incorrecte werking.

6 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen



Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden!

Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.



Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur, want er kan stoom ontsnappen. Ontsnappende stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.

Tips bij het bakken

- Selecteer de juiste plaathoogte voordat u de oven aanzet; de plaatstanden worden geteld van onder naar boven.
- Verwarm de oven altijd voor om er zeker van te zijn dat het gerecht op de juiste temperatuur is zodra het de oven ingaat.
- Maak gebruik van goede kwaliteit bakblikken zoals anti-aanbak of aluminium. Bekleed indien nodig blikken met vetvrij- of bakpapier om aankoeken te voorkomen.
- Vul een cakeblik niet meer dan halfvol.
- Plaats, als u één bakplaat met voedsel of cake bakt, deze op de middelste plaathoogte en in het midden van de oven.
- Open tijdens bereiding de deur van de oven niet te veel.
- Steek om te controleren of de cake gaar is een spies of cocktailprikker in

het midden. Als deze schoon uit de cake komt is deze gaar. Als er deeg aan blijft plakken dient de cake nog een paar minuten door te garen om daarna deze handeling te herhalen.

Tips bij het roosteren

Verwarm de oven eerst voor.

- Indien mogelijk dient u vlees of gevogelte 30 minuten voor de bereiding uit de koelkast te halen.
- Weeg het vlees eerst en bereken hoe lang de bereiding zal duren.
- Voordat u vlees of gevogelte gaat bereiden dient u dit in te smeren met boter of olie en te bestrooien met zout, peper, kruiden of andere specerijen. Plaats het in een bakschaal en gebruik een roosterom het vlees te kunnen laten uitdruipen. Zet de schaal in het midden van de oven.
- Keer het vlees halverwege de bereiding om.
- Als het geroosterde vlees bedekt is met folie (wat uw oven helpt schoon te houden) moet u dit altijd het laatste half uur verwijderen om het vlees te laten bruinen.
- Verwijder het vlees uit de oven als dit gaar is en laat het afgedekt met folie 10-15 minuten staan om het vlees te laten rusten en het de vleessappen te laten opnemen, wat het geroosterde vlees mals en sappig maakt.

Tips voor het grillen

Grillen is een snelle en gezonde manier van vlees-, vis-, groenten- en gevogeltebereiden. Platte stukken zijn in het bijzonder geschikt voor grillen. Verwarm de grill eerst voor.

- Bekleed om de grillpan schoon te houden met een siliconen bakvel. Bekleed niet met aluminiumfolie.

- De meeste gerechten lukken beter als ze voor de bereiding besmeerd worden met olie.
- Om de smaak en de malsheid van het vlees, de vis of het gevogelte op te halen, kunt u eerst te marineren.
- Week, indien u houten kebabprikkers gebruikt, deze eerst om te voorkomen dat ze gaan branden.
- Draai voor gelijkmatige bruining het gerecht halverwege de bereiding.

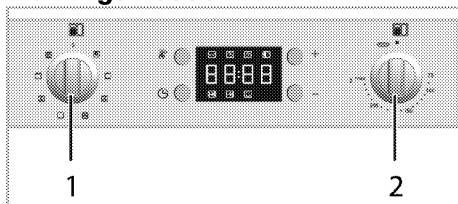


Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte. Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

Bedienen van de elektrische hoofdoven (LHS)

Het product is voorzien van diverse ovens. Het overzichtsgedeelte geeft de relevante knoppen voor elke oven aan.

Selecteer temperatuur en werkingsmodus.

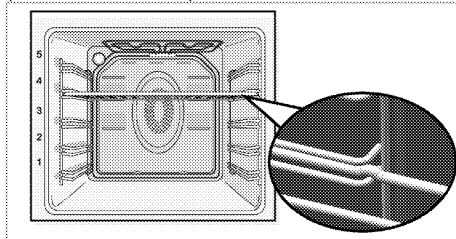


- 1 Functieknop hoofdoven - Oven links
 - 2 Thermostaatknop hoofdoven - Oven links
1. Stel de temperatuurknop in op de gewenste temperatuur.
 2. Stel de thermostaatknop in op de gewenste werkingsmodus.
- » De oven verwarmt tot de ingestelde temperatuur en behoudt deze. Tijdens

het verwarmen blijft de temperatuurlamp aan.

De elektrische oven uitzetten

Draai de functieknop en temperatuurknop naar uit-positie (bovenste stand).



Roosterstanden (voor modellen met draadrooster)

Het is belangrijk dat het draadrooster goed in het zijrek wordt geplaatst. Het draadrooster moet tussen de zijrekken geschoven worden zoals afgebeeld op de figuur.

Laat het draadrooster niet tegen de achterwand van de oven rusten. Schuif uw draadrooster naar het voorste deel van het rooster en duw het voor goede grillresultaten met de deur op zijn plaats.

Werkingsmodussen

Alle functies op uw oven (hoofdoven inbegrepen) staan vermeld in dit gedeelte.

De volgorde van de hier getoonde werkingsmodi kan afwijken van de schikking op uw product.

Verwarming bovenaan en onderaan



Boven- en onderverwarming zijn in werking. Het voedsel wordt gelijk van de bovenkant en de onderkant verwarmd. Bijvoorbeeld geschikt voor cakes, gebak of cakes en stoofpotjes in bakvormen. Met één schaal koken.

Onderwarmte



Alleen de verwarmers onder is in werking. Bijvoorbeeld geschikt voor pizza en voor verder bruinen van gerechten aan de onderkant.

Deze functie moet ook gebruikt worden voor gemakkelijke stoomreiniging.

Hete lucht



Warme lucht, verwarmd door de achterste verwarmers, wordt gelijkmatig en snel door de ventilator in de oven verspreid. Dit is geschikt voor het bereiden van maaltijden op diverse rekhoogtes. In de meeste gevallen is het niet nodig om voor te verwarmen. Geschikt voor koken met meerdere schalen.

Deze functie moet ook gebruikt worden voor gemakkelijke stoomreiniging.

Verwarming bovenaan en onderaan met hete lucht



Boven- en onderverwarming en ventilator (in de achterwand) zijn in werking. Door de ventilator wordt hete lucht snel gelijkmatig door de oven verspreid. Met één schaal koken.

"3D"-functie



Boven-, onderverwarming en ventilator (in de achterwand) zijn in werking. De gerechten worden gelijkmatig en snel rondom bereid. Met één schaal koken.

Werking met ventilator



De oven is niet verwarmd. Enkel de ventilator (in de achterzijde) is in werking. Geschikt voor het langzaam ontdooien van korrelachtig diepvriesvoedsel bij kamertemperatuur en het afkoelen van bereid voedsel. De tijd die nodig is om een volledig stuk vlees te ontdooien is langer dan de voedingswaren met granen.

Volledige grill



De grote grill aan het ovenplafond is in werking. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.

- Plaats grote en middelmatige porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

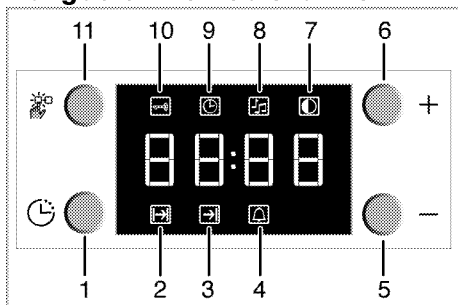
Grill+Ventilator



Het grilleffect is niet zo sterk als op volledige grill

- Plaats kleine en middelgrote porties in juiste plaatpositie onder de grillverwarmer om te grillen.
- Draai het voedsel na de helft van de griltijd om.

Het gebruik van de ovenklok



- 1 Programmatoets
- 2 Symbool bereidingstijd
- 3 Symbool einde bereidingstijd*
- 4 Alarmsymbool
- 5 Min-toets
- 6 Plus-toets
- 7 Instelling schermhelderheid
- 8 Alarmvolume
- 9 Huidige tijd
- 10 Toetsvergrendelingssymbool
- 11 Instellingsknop

* (De functies verschillen per productmodel.)

i De maximaal in te stellen bereidingseindtijd is 5 uur en 59 minuten.

Het programma wordt in geval van een stroomstoring geannuleerd. De oven moet opnieuw geprogrammeerd worden.

i Bij het maken van aanpassingen knipperen de betreffende symbolen in de display. U moet even wachten voordat de instellingen zijn effect sorteren.

i Als er geen bereidingsinstelling is gedaan kan de tijd niet worden ingesteld.

i Kooktijd wordt weergegeven op de display zodra het koken begint.

Bereiden door de bereidingstijd te bepalen:

U kunt de oven dusdanig instellen dat deze aan het einde van de bepaalde tijd stopt door de bereidingstijd in te stellen op de klok.

1. Druk, om de bereidingstijd aan te passen, de programmatoets (1) en activeer het bereidingstijdsymbool (2).

2. Druk op '-' / '+' (5/6) toetsen om de bereidingstijd in te stellen.

» Als de bereidingstijd eenmaal ingesteld is wordt het bereidingssymbool continu weergegeven.

Indien u de bereidingseindtijd naar een latere tijd wilt instellen: (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Na het instellen van de bereidingstijd op de klok kunt u de bereidingseindtijd naar een later tijdstip instellen.

1. Druk, om de bereidingstijd aan te passen, de programmatoets (1) en activeer het bereidingstijdsymbool **(2)**.

2. Pas de bereidingstijd aan met de min- (5) en plus(6)toetsen.

» Het bereidingstijdsymbool blijft branden (continue weergegeven) na het instellen van de bereidingstijd.

3. Druk, om de bereidingseindtijd in te stellen, de programmatoets (1) en activeer het bereidingstijdsymbool (3).

4. Druk - (5) en + (6) toetsen om de bereidingseindtijd in te stellen.
» Zodra de bereidingseindtijd is ingesteld worden de symbolen voor bereidingseindtijd en bereiden continu weergegeven. Het symbool voor de bereidingseindtijd (3) verdwijnt zodra het bereiden is gestart.
 5. Plaats uw schotel in de oven.
 6. Selecteer werkingsmodus en temperatuur.
» De timer van de oven berekent automatisch de starttijd voor het bereiden door de bereidingseindtijd en de bereidingstijd die u heeft ingesteld te gebruiken. De gekozen werkingsmodus wordt geactiveerd wanneer de starttijd voor het bereiden is gekomen en de oven tot de ingestelde temperatuur is voorverwarmd. De oven behoudt deze temperatuur tot het einde van de bereidingstijd.
 7. Nadat het bereidingsproces voltooid is, zal "eind" op het scherm verschijnen en het alarmsignaal klinken.
 8. Alarmsignaal klinkt gedurende 2 minuten. Om het alarmsignaal te stoppen, drukt u gewoon op eender welke toets. Alarm wordt uitgeschakeld en de huidige tijd wordt weergegeven.
- i** Als u het alarm annuleert door op een willekeurige knop te duwen, gaat de oven weer werken. Als u op een willekeurige knop duwt aan het einde van de alarmperiode, gaat de oven weer werken.
9. Schakel de oven uit met de temperatuur- en functiekноп.

De toetsvergrendeling gebruiken

De toetsvergrendeling activeren

U kunt door de toetsvergrendeling te activeren voorkomen dat de oven gebruikt wordt.

1. Druk op de toets (11) om het toetsvergrendelingsymbool (10) te activeren.
» "UIT" zal op het scherm verschijnen.
2. Druk op '+' toets (6) om de toetsvergrendeling te activeren.
» Als de toetsvergrendeling eenmaal geactiveerd is verschijnt 'aan' op het scherm en zal het toetsvergrendelingssymbool (10) blijven branden.

i Wanneer de toetsvergrendelingsfunctie is geactiveerd kunnen bedieningspaneelknoppen uitgezonderd toets (11) niet worden gebruikt.

De toetsvergrendeling inactiveren

1. Druk op de regeltoets (11) om het toetsvergrendelingsymbool (10) te activeren.
» "Aan" zal op het scherm verschijnen.
2. Druk op '-' toets (5) om de toetsvergrendeling te inactiveren.
» "UIT" zal worden getoond op de display nadat de toetsvergrendeling is uitgeschakeld.

Klok gebruiken als alarm

Behalve voor het kookprogramma kunt u de klok van het product gebruiken voor een waarschuwing of herinnering. De alarmklok heeft geen invloed op de ovenfuncties. Deze wordt alleen gebruikt als waarschuwing. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken om voedsel op een bepaald moment in de oven te draaien. De alarmklok geeft een signaal af na het verstrijken van de u ingestelde tijd.

Alarmklok instellen

1. Druk op de programmatoets (1) om het alarmtijdsymbool (4) te activeren.

i De maximum alarmtijd kan 23 uur en 59 minuten bedragen.

2. Pas de alarmtijd aan met de min- (5) en plus(6)toetsen.

» Als de alarmtijd eenmaal ingesteld is zal het alarmsymbool aan blijven en zal de alarmtijd op het scherm verschijnen.

3. Aan het einde van de alarmtijd zal het alarmtijdsymbool (4) gaan knipperen en zal het alarmsignaal klinken.

Alarm uitschakelen

1. Om het alarmsignaal te stoppen, drukt u op een willekeurige toets.

» Alarm wordt uitgeschakeld en de huidige tijd wordt weergegeven.

Als u het alarm wilt annuleren:

1. Druk om de alarmtijd te resetten op programmatoets (1) om het alarmsymbool (4) te activeren.

2. Druk op min (5) toets en houd deze vast totdat "00.00" wordt weergegeven.

i Alarmtijd wordt weergegeven. Als de alarm- en kooktijd gelijktijdig worden ingesteld, wordt de kortste tijd op de display weergegeven.

Veranderen van de alarmtoon

1. Druk op de instellingstoets (11) om het alarmtoonsymbool (8) te activeren.

2. Pas de gewenste toon aan met de min- (5) en plus(6)toetsen.

» Geselecteerde alarmtoon wordt op het scherm weergegeven als "b-01", "b-02" of "b-03".

Tabel kooktijden voor hoofdoven (linksonder)

i De tijden in dit schema dienen als richtlijn. Tijden kunnen variëren door de voedseltemperatuur, dikte, soort en uw eigen bereidingsvoorkeuren.

Bakken en roosteren

i 1ste rek van de oven is het onderste rek.

Gerecht	Aantal bakplaten		Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Cakes op plaat*	Eén bakplaat		3	175	30 ... 45
Cakes in vorm*	Eén bakplaat		2	175	30 ... 50
Cakes in bakpapier*	Eén bakplaat		3	160 ... 170	25 ... 30
Russisch gebak*	Eén bakplaat		3	180 ... 200	10 ... 20
Koekjes*	Eén bakplaat		3	160 ... 170	20 ... 30
Deeggebak*	Eén bakplaat		3	200	20 ... 30
Rijk gebak*	Eén bakplaat		3	190	20 ... 35
Zuurdeeg*	Eén bakplaat		3	190	20 ... 40
Lasagne*	Eén bakplaat		2	180	25 ... 45
Pizza*	Eén bakplaat		1	200	10 ... 20
Biefstuk (volledig) / rosbief	Eén bakplaat		2	25 min. 220, dan 180 ... 190	80 ... 100
Lamsbout (stoofpotje)	Eén bakplaat		2	25 min. 220, dan 190	70 ... 90
Gebraden kip	Eén bakplaat		2	15 min. 250/max., dan 190	55 ... 65

Gerecht	Aantal bakplaten		Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
	Eén bakplaat		2	15 min. 220, dan 180 ... 190	50 ... 65
Kalkoen (gesneden)	Eén bakplaat		3	25 min. 220, dan 190	70 ... 120
	Eén bakplaat		2	25 min. 220, dan 180 ... 190	60 ... 100
Vis	Eén bakplaat		3	200	20 ... 30
	Eén bakplaat		3	200	20 ... 25
Wanneer er bij de bereiding twee platen tegelijkertijd worden gebruikt, plaatst u de diepe schaal bovenin en de ondiepe schaal onderin.					
* Voor alle etenswaren geldt: eerst voorverwarmen.					

(**) Wanneer voor bereiding voorverwarmen nodig is, verwarm de oven dan voor totdat de thermostaatlamp uit gaat.

Tips voor het bakken van cakes

- Als de cake te droog is, verhoog de temperatuur dan met zo'n 10°C en verkort de baktijd.
- Als de cake vochtig is, gebruik dan minder vocht of verlaag de temperatuur met 10°C.
- Als de cake bovenop te donker is, zet deze dan op een lager rooster, verlaag de temperatuur en verleng de baktijd.
- Als de cake goed van binnen gebakken is maar een plakkerige buitenkant heeft, gebruik dan minder vocht, verlaag de temperatuur en verhoog de baktijd.

Tips bij het bakken van gebak

- Als het gebak te droog is, verhoog de temperatuur dan met zo'n 10°C en verkort de baktijd. Bevocht de deeglagen met een sausje van melk, olie, eieren en yoghurt.
- Als het deeg te lang moet bakken, zorg ervoor dat de dikte van het deeg dat u bereid heeft niet hoger is dan de diepte van de schaal.
- Als de bovenkant van het deeg bruin wordt maar het onderste deel niet, zorg ervoor dat er niet teveel van de voor het deeg gebruikte saus onderin het deeg zit. Probeer de saus

gelijkmatig te verdelen tussen de deeglagen en op het gebak voor gelijkmatig bruinen.

- Bereid het gebak conform de modus en temperatuur die in de bereidingstabel staan vermeld. Als het onderste deel niet bruin genoeg is, plaats het gebak de volgende keer dan op een lager rooster.

Tips voor het bereiden van groenten

- Als het groentegerecht vocht tekort komt en droog wordt, bereid het dan in een pan met deksel in plaats van een open schaal. In afgesloten pannen blijft het vocht van het gerecht behouden.
- Als een groentegerecht niet gekookt wordt, kook de groenten dan eerst en bereid ze als ingeblikt voedsel en plaats het gerecht in de oven.

Bedienen van de grill (voor LHS-hoofdoven)

- Sluit de ovendeur tijdens het grillen.
Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

De grill aanzetten

1. Draai de functieknop naar het gewenste grillsymbool.
2. Stel dan de gewenste grilltemperatuur in.

3. Verwarm, indien gewenst, ongeveer 5 minuten voor.

» Het temperatuurlampje gaat aan.

De grill uitzetten

1. Draai de functieknop naar uit-positie (top).



Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte.

Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

Tabel kooktijden voor grillen (LHS-hoofdoven)

Voedsel	Plaatsingsniveau	Grilltijd (ong.)
Vis	4...5	20...25 min #
Gesneden kip	4...5	25...35 min .
Lamskoteletten	4...5	20...25 min .
Rosbief	4...5	25...30 min #
Kalfskoteletten	4...5	25...30 min #
Geroosterd brood	4...5	1...2 min.
# afhankelijk van dikte		

Bedienen van de grill (LHS-boven)



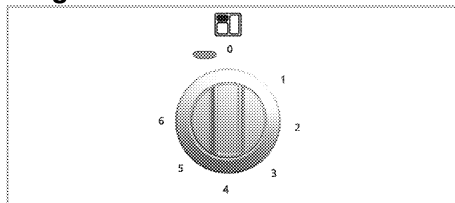
Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken! Houd kinderen bij het product vandaan. Overdeur blijft enigszins aflopend bij volledige opening, zodat mogelijke spatten u niet kunnen bereiken.



WAARSCHUWING

Dit product is ontworpen voor **GRILLEN MET OPEN DEUR**

De grill aanzetten



Door de grillbedieningsknop met de klok mee te draaien verkrijgt u verschillende grillniveaus.

1. Open de deur van de grill.
2. Verwarm de oven, indien gewenst, ongeveer 5 minuten voor door de grill naar positie 4 te draaien.
3. Stel dan de gewenste grilltemperatuur in.

» Het temperatuurlampje gaat aan.

De grill uitzetten

1. Draai de grillbedieningsknop naar de uit-positie (bovenste stand).
- Plaats grote en middelmatige porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
 - Voor gerechten waarvan alleen de bovenkant gebruid dient te worden grilt u het gerecht ofwel door het op de draadgrill op de bakplaat ofwel door de bakplaat op de bodem van het grillgedeelte te plaatsen.

- Borden en schotels die op de bodem van het grillgedeelte worden geplaatst worden verwarmd wanneer de hoofdoven in gebruik is. Schakel de grill niet in als u dit deel voor voedselopslag gebruikt.



Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte.

Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

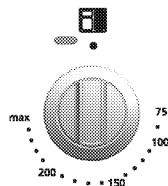
Tabel grilltijden (LHS-boven)



1ste rek van de oven is het **onderste** rek.

Voedsel	Plaatsingsniveau	Grilltijd (ong.)
Vis	1	20...25 min #
Gesneden kip	1	25...35 min .
Lamskotelette	1	20...25 min .
Rosbief	1	25...30 min #
Kalkskoteletten	1	25...30 min #
Geroosterd brood	2	1...3 min.
# afhankelijk van dikte		

Bedienen van uw RHS-oven



Selecteer temperatuur en werkingsmodus.

1. Stel de functieknop in op de gewenste temperatuur.

» De oven verwarmt tot de ingestelde temperatuur en behoudt deze. Tijdens het verwarmen en het afkoelen gaat het thermostaatlampje aan.

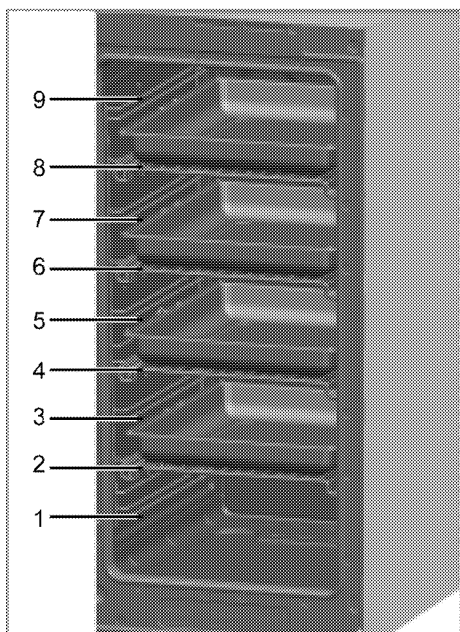
De elektrische oven uitzetten

Draai de functieknop naar uit-positie (top).



Ensure you stand back from the appliance when opening the oven door to allow any build up of steam or heat to escape.

- Check food is thoroughly cooked and is piping hot.
- As a fan oven heats up more quickly and generally cooks food at a lower temperature than a conventional oven, preheating the oven is often unnecessary. However, food such as bread, scones, Yorkshire pudding, do benefit from being placed in a pre-heated oven.



- Aanbevolen kookniveaus.
Voor 1 schotel gebruikt u niveau 6.
Voor 2 schotels gebruikt u niveau 4 en 6.

Bakken en roosteren

Voor gelijktijdige bereiding van 3 schotels gebruikt u niveau 2-4-6.
Voor 4 schotels gebruikt u niveau 2-4-6-8.

Tabel kooktijden voor RHS-oven

- i** De tijden in dit schema dienen als richtlijn. Tijden kunnen variëren door de voedseltemperatuur, dikte, soort en uw eigen bereidingsvoorkeuren.
- i** Maximum laadcapaciteit voor de ovenplaat: 4 kg (8,8 Engelse pond).
- i** 1ste rek van de oven is het **onderste** rek.
- Plaats geen schalen met een ruwe onderkant op de ovendeur
- Verzekert u ervan dat er minstens 25 mm ruimte naar het ovenplafond vrij is als u grote gerechten bereidt of grote schalen gebruikt.

Gerecht	Aantal bakplaten	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
*Cakes op plaat	Eén bakplaat	3	175	30 ... 45
*Cakes in vorm	Eén bakplaat	3	175	30 ... 50
*Cakes in bakpapier	Eén bakplaat	3	160 ... 170	20 ... 30
*Russisch gebak	Eén bakplaat	3	180 ... 200	10 ... 20
*Koekjes	Eén bakplaat	3	160 ... 170	20 ... 30
*Deeggebak	Eén bakplaat	3	200	20 ... 30
*Rijk gebak	Eén bakplaat	3	190	25 ... 35
*Zuurdeeg	Eén bakplaat	3	190	20 ... 40
*Lasagne	Eén bakplaat	2	180	25 ... 45
*Pizza	Eén bakplaat	2	200	15 ... 25
Biefstuk (volledig) / rosbief	Eén bakplaat	2	25 min. 220, dan 180 ... 190	80 ... 120
Lamsbout (stoofpotje)	Eén bakplaat	2	25 min. 220, dan 180 ... 190	70 ... 100
Gebraden kip	Eén bakplaat	2	15 min. 220, dan 190	80 ... 90
Kalkoen (gesneden)	Eén bakplaat	2	25 min. 220, dan 190	70 ... 120
Vis	Eén bakplaat	3	200	20 ... 30

* Voor alle etenswaren geldt: eerst voorverwarmen.

7 Onderhoud en verzorging

Algemene informatie

De levensduur van het product zal worden verlengd en er zullen minder vaak problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.



Sluit het product van de stroom af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk. Er is kans op elektrische schokken!



Laat het product afkoelen voordat u het reinigt.

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u kookresten gemakkelijker verwijderen, en voorkomt u dat ze verbranden als u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chloride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen, en let erop dat u in één richting veegt.



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.



Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.



Permanente kalkaanslag kan zich vormen op de ovenbodem, afhankelijk van de frequentie van stoombereiding/stoomreiniging en de hardheid van het gebruikte water.

Het reinigen van het fornuis

Glazen keramische oppervlakken

Veeg over het glazen keramische oppervlak met een koude vochtige doek om te voorkomen dat er reinigingsmiddel achterblijft. Droog af met een zachte en droge doek. Resten kunnen het keramische oppervlak beschadigen bij het volgende gebruik van de kookplaat.

Gedroogde resten mogen nooit met staalwol of keukenmessen van het glazen keramische oppervlak worden gekrast. Voor het afschrappen van hardnekkige vlekken en resten moet u uitsluitend speciale mesjes gebruiken voor keramisch glas die verkrijgbaar zijn in de apparatuuronderhoudsecties van winkels. In de apparatuuronderhoudsecties van winkels treft u ook speciale schoonmaakmiddelen voor keramische oppervlakken aan. Gebruik een

microvezeldoek en raadpleeg de instructies van de fabrikant van het reinigingsmiddel.

Transparante vlekken die op 'bellen' lijken kunnen worden gereinigd op de hierboven beschreven wijze.

i Voedingswaren op basis van suiker, zoals pudding en siroop moeten meteen worden gereinigd zonder te wachten tot het oppervlak is afgekoeld. Anders kan het glazen keramische oppervlak permanent worden beschadigd.

Na verloop van tijd kan de kleur van de coating of andere oppervlakken licht vervagen. Dit heeft geen effect op de werking van het product.

Vervaging van de kleur en vlekken op het keramische oppervlak zijn normaal en dus geen defect.

Het bedieningspaneel reinigen

Reinig bedieningspaneel en knoppen met een vochtige doek en veeg ze droog.

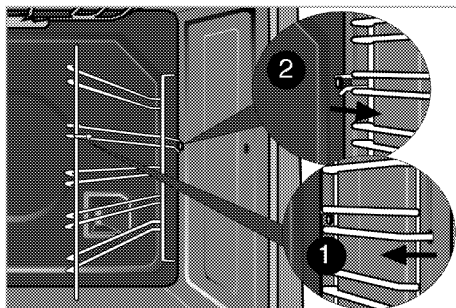
i Verwijder de knoppen van uw product niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel. Het bedieningspaneel kan beschadigd worden!

Schoonmaken van de oven-/grillruimten

Om de zijwand te reinigen

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

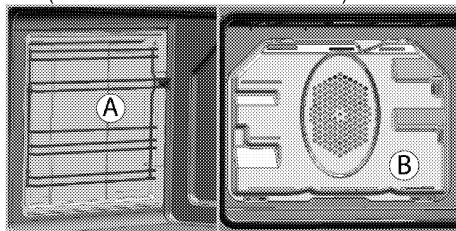
1. Verwijder het voorste gedeelte van de zijkant door deze in de tegenovergestelde richting van de zijwand te trekken.
2. Verwijder het rek aan de zijkant door deze in uw richting te trekken.



Katalytische wanden

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

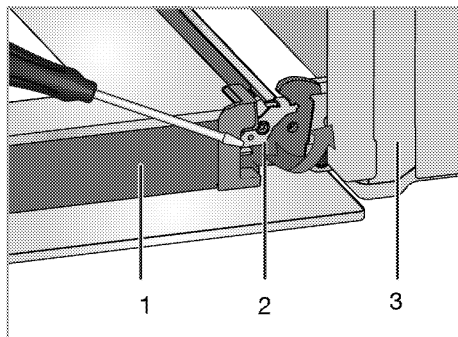
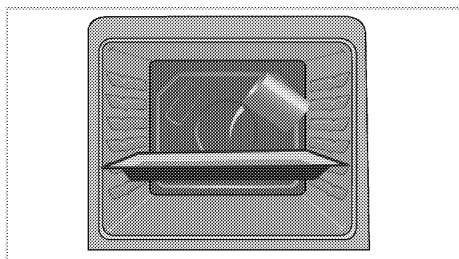
De binnenwanden (A) en/of achterwand (B) van uw product heeft mogelijk met een katalytische emaille afwerking. Katalytische wanden zijn lichtmat van kleur en hebben een poreus oppervlak. De katalytische wanden van de oven moeten niet worden gereinigd. Het poreuze oppervlak van de katalytische wanden is zelfreinigend door het absorberen en omzetten van spattend vet (stoom en koolstofdioxide).



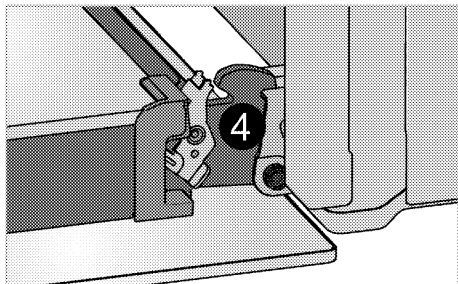
Gemakkelijke stoomreiniging

Het garandeert gemakkelijke reiniging, omdat het vuil (indien niet te lang wordt gewacht) zacht wordt gemaakt met de stoom die in de oven wordt gevormd en het condenseren van de waterdruppels op de binnenkant van de oven.

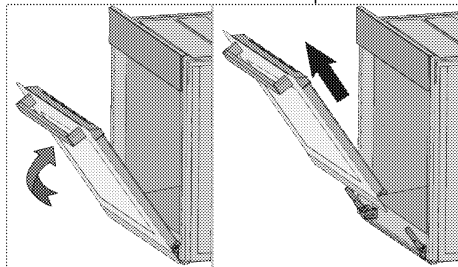
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Schenk 500 ml water in de bakplaat en zet deze op het 2e rek in de oven.



- 1 Deur
- 2 Scharnierslot(gesloten positie)
- 3 Oven
- 4 Scharnierslot(geopende positie)



3. Maak de ovendeur half open.



4. Verwijder de ovendeur door deze omhoog te tillen waardoor hij loskomt uit de rechter- en linkerscharnieren.

i Om de deur weer terug te plaatsen, voert u de stappen tijdens het verwijderen in omgekeerde volgorde uit. Vergeet niet om de clips bij de scharnierbehuizing te sluiten wanneer u de deur opnieuw installeert.

3. Stel de oven in op gemakkelijke stoomreiniging-modus en laat deze gedurende 25 minuten draaien op 100°C.

4. Open de deur en neem de binnenoppervlakken van de oven af met een vochtige spons of doek.

5. Gebruik warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om hardnekkig vuil te verwijderen en een droge doek om het te drogen.

Reinig de ovendeur

Gebruik, om de ovendeur te reinigen, warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om het product te reinigen en een droge doek om deze droge te wrijven.

i Gebruik geen sterkschurende reinigingsmiddelen of scherpe harde metalen schrapers om de ovendeur te reinigen. Zij kunnen het oppervlak en het glas beschadigen.

Verwijderen van de deur van de bovenste oven.

1. Open de ovendeur (1).

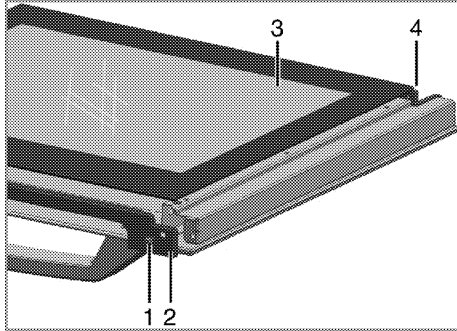
2. Open de clips bij de scharnierbehuizing (2) aan de rechter- en linkerkant van de ovendeur door ze naar beneden te duwen zoals aangegeven in de figuur.

Binnenglas deur verwijderen

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Het binnenglas van de grilldeur (LHS-boven) van de bovenste oven kan verwijderd worden om te reinigen.

1. Open de ovendeur.



1 Schroef

2 Profiel

3 Binnenglaspaneel

4 Plastic groef

2. Draai de schroef (1) uit met een schroevendraaier

3. (2) no.lu profili çıkartıp iç camı (3) yukarı kaldırın.

4. Zet dan de deur weer in elkaar, plaats het glazen paneel (3) in de kunststof groeven (4) en zet het profiel in elkaar.

i Als de ovendeur heeft drie glazen, moet u de glazen paneel innerlijke opnieuw te bevestigen.

De ovenlamp vervangen

Voor de productveiligheid mag de ovenlamp niet door de gebruiker worden verwijderd. In het geval van een lampstoring, neem dan contact op met de geautoriseerde service en laat deze vervangen.



Zorg voordat u de ovenlamp vervangt dat het product afgesloten is van het elektriciteitsnet en afgekoeld om het risico op een elektrische schok te vermijden. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!



In deze oven wordt een gloeilamp met een vermogen van minder dan 40 W, een hoogte van minder dan 60 mm, een diameter van minder dan 30 mm of een halogeenlamp met fitting type G9, een vermogen van minder dan 60 W gebruikt. De lampen zijn geschikt voor gebruik bij temperaturen boven 300 °C. Ovenlampen zijn verkrijgbaar bij geautoriseerde servicemedewerkers of monteur met vergunning.



De positie van de lamp kan afwijken van de afbeelding.



De lamp die in dit apparaat wordt gebruikt, is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting. Het bedoeld gebruik van deze lamp is de gebruiker te helpen levensmiddelen te laten waarnemen.

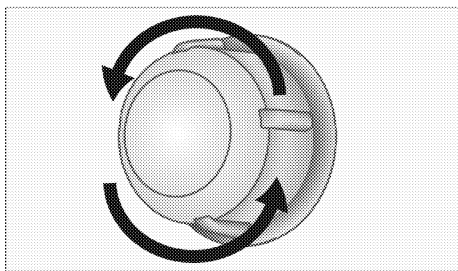


De lampen die in dit apparaat worden gebruikt, moeten bestendig zijn aan extreme fysieke condities, zoals temperaturen boven de 50°C.

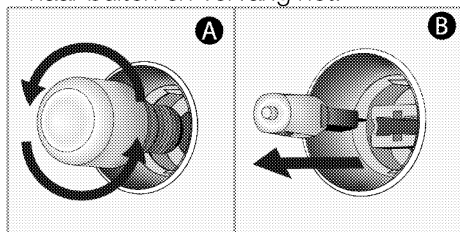
Als uw oven is voorzien van een ronde lamp:

1. Sluit het product af van het elektriciteitsnet.

2. Draai de glazen kap tegen de klok in om deze te verwijderen.



3. Als u een ovenlampje heeft van het type (A) dat u in de onderstaande afbeelding ziet, verwijderd dit dan door er zoals aangegeven aan te draaien en vervang het. Als u een ovenlampje heeft van het type (B), trek het dan naar buiten en vervang het.



4. Plaats het glazen deksel terug.

8 Problemen oplossen

De oven geeft stoom af als hij in gebruik is.

- Het is normaal dat er stoom ontsnapt tijdens gebruik. >>> *Dit is geen fout.*

Er ontstaan waterdruppels tijdens het bereiden.

- De stoom die tijdens de bereiding ontstaat kan condens en waterdruppels vormen als het in aanraking komt met koude oppervlakken van het product. >>> *Dit is geen fout.*

Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. >>> *Dit is geen fout.*

Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. >>> *Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de stekkeraansluiting.*
- Knoppen/toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> *De toetsvergrendeling is mogelijk ingeschakeld. Schakel deze uit. (Zie. De toetsvergrendeling gebruiken, pagina 36)*
- Indien de display niet oplicht als u de kookplaat weer aanzet. >>> *Koppel het apparaat los bij de stroomonderbreker. Wacht 20 seconden en sluit deze weer aan.*

Ovenverlichting werkt niet.

- Ovenverlichting is defect. >>> *Vervang ovenlamp.*
- De stroom is afgesloten. >>>. >>> *Controleer of er stroom is Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*

Oven verwarmt niet.

- Functie en/of temperatuur zijn niet ingesteld. >>> *Stel de functie en de temperatuur in met de functie- en/of temperatuurknop/toets.*
- Bij modellen met een timer is de timer niet aangepast. >>> *Pas de tijd aan. (In producten met een magnetron bedient de timer alleen de magnetron.)*
- De stroom is afgesloten. >>>. >>> *Controleer of er stroom is Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*

De koelventilator blijft werken ookal is het fornuis uitgeschakeld.

- Dit is geen fout. De koelventilator blijft werken totdat de elektronica in het fornuis tot een geschikte temperatuur zijn afgekoeld.

(Bij modellen met timer) Klokdisplay knippert of kloksymbool is aan.

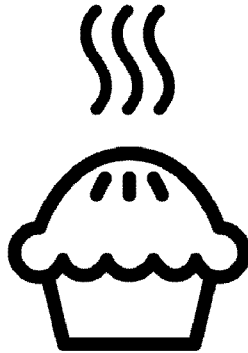
- Er heeft zich eerder een stroomstoring voorgedaan. >>> *Pas de tijd aan / schakel het product uit en weer aan.*



Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het product hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.

LEISURE

Cuisinière Manuel d'utilisation



FR



PAPIER ENTièrement
RECYCLÉ ET RECYCLABLE

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

Chère cliente, cher client,

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

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

Explication des symboles

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



Informations importantes ou astuces utiles sur l'utilisation.



Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.



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

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

Sécurité générale	4
Sécurité électrique.....	5
Sécurité du produit.....	6
Utilisation prévue.....	10
Sécurité des enfants.....	10
Mise au rebut de l'ancien appareil.....	11
Elimination des emballages	11

2 Généralités 12

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

3 Installation 15

Avant l'installation.....	15
Installation et branchement	17
Déplacement ultérieur.....	19

4 Préparation 20

Conseils pour faire des économies d'énergie	20
Première utilisation	20
Réglage de l'heure	20
Premier nettoyage de l'appareil	21
Première cuisson.....	21

5 Utilisation de la table de cuisson 23

Généralités concernant la cuisson.....	23
Utilisation des tables de cuisson	25
Panneau de commande.....	26

6 Utilisation du four 32

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades.	32
Utilisation du four principal (côté gauche).	33
Modes de fonctionnement.....	33
Utilisation du programmeur du four	35
Utilisation du verrouillage des touches.....	36
Utilisation de l'horloge comme alarme	37
Tableau des temps de cuisson pour four principal (côté gauche en bas).....	38
Utilisation du gril (four principal côté gauche en bas).....	39
Utilisation du gril (côté gauche en haut) ...	40
Utilisation du four (côté droit)	41

7 Maintenance et entretien 43

Généralités.....	43
Nettoyage de la table de cuisson	43
Nettoyage du bandeau de commande	44
Nettoyage des cavités du four/du gril	44
Retirer la porte du four.	45
Retrait de la vitre de la porte.....	46
Remplacement de l'ampoule du four.....	46

8 Recherche et résolution des pannes 48

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

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

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles bénéficient d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation. Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne jamais poser l'appareil sur un sol recouvert de moquette. Dans le cas contraire, l'absence de circulation d'air en dessous de l'appareil entraînera la surchauffe des pièces électriques. Cette surchauffe causera des dommages à votre appareil.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent toujours être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux

ou s'il présente des dégâts visibles.

- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un technicien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par

rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.

- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- N'utilisez que le câble d'alimentation spécifié dans le chapitre « Spécifications techniques ».
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de électrique n'est pas en contact avec la sur-

face arrière, cela pourrait endommager les connexions.

- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

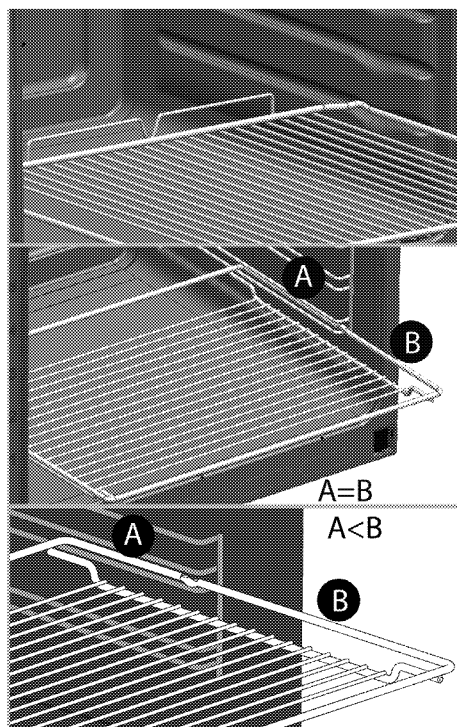
- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart,

sauf s'ils sont continuellement surveillés.

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

- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- Don't line the grill pan with aluminium foil, as this could result in an increase risk of fire or damage to your cooker.
- N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut fêler la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- **(Varient en fonction du modèle de four.)**

Placer correctement la grille et le lèchefrite sur les gradins. Faites coulisser la grille ou le lèchefrite entre 2 glissières de coulissement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus (Observez l'illustration ci-dessous).



- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Ne pendez pas de serviettes, gants ou produits textiles similaires lorsque la porte est ouverte avec la fonction gril.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.
- Placez le papier de cuisson contenant les aliments dans la casserole ou sur l'accessoire du four (plateau, grille

métallique, etc.) et insérez l'ensemble dans le four pré-chauffé. Retirez le surplus de papier de cuisson qui débord de l'accessoire ou de la casserole afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais le papier de cuisson à une température de fonctionnement supérieure à la valeur recommandée pour un papier de cuisson. Évitez de placer le papier de cuisson directement sur la base du four.

- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous d'avoir éteint l'appareil avant de procéder au remplacement de l'ampoule. Cette précaution vous évite tout risque de choc électrique.
- Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.
- L'appareil doit être placé à même le sol. Il ne doit être placé ni sur un socle ni sur un piédestal.
- **AVERTISSEMENT** : Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance

peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de courte durée doivent être continuellement encadrés.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- En cas de bris du verre de la plaque de cuisson : Éteignez immédiatement tous les brûleurs et les éventuels éléments chauffants électriques, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Évitez de toucher la surface de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil.
- Après avoir utilisé l'appareil, éteignez-le en appuyant sur

sa commande et ne vous fiez pas à son détecteur de casserole.

- évitez de poser des objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles et bien d'autres, sur la surface de la table de cuisson dans la mesure où ils peuvent chauffer.
- L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. Toutefois, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.
- Les plaques de cuisson sont dotées de la technologie à « Induction ». Votre table de cuisson à induction, qui vous permet de faire des économies de temps et d'argent, doit être utilisée avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction ou les plaques chauffantes ne fonc-

tionneront pas. Reportez-vous à, sélection des casseroles.

- Les tables de cuisson à induction créant un champ magnétique, elles peuvent entraîner de graves dommages aux personnes utilisant des dispositifs tels qu'une pompe à insuline ou un pacemaker.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents. Pour que votre appareil soit fiable :
- Veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.

- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

Utilisation prévue

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

Sécurité des enfants

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

Mise au rebut de l'ancien appareil

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



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

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

d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

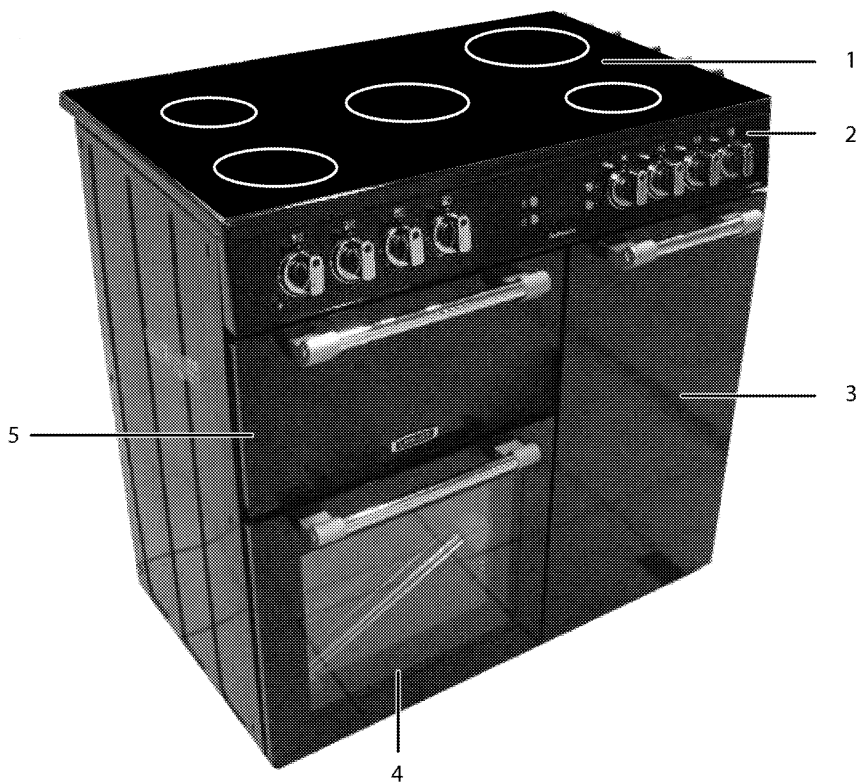
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

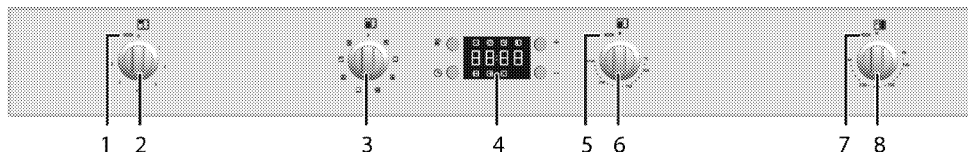
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez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

2 Généralités

Vue d'ensemble



- | | |
|-----------------------|--------------------------------------|
| 1 Plaque d'âtre | 4 Four de gauche-Four inférieur |
| 2 Bandeau de commande | 5 Four de gauche-Four supérieur/Gril |
| 3 Four de droite | |



- | | |
|---|---|
| 1 Lampe de thermostat pour le four supérieur - Four de gauche | 5 Lampe de thermostat pour le four principal - Four de gauche |
| 2 Molette de fonction du four supérieur - Four de gauche | 6 Molette de réglage du thermostat du four principal - Four de gauche |
| 3 Molette de fonction du four principal - Four de gauche | 7 Lampe de thermostat pour le four de droite |
| 4 Minuteur numérique | 8 Manette du four - Four de droite |

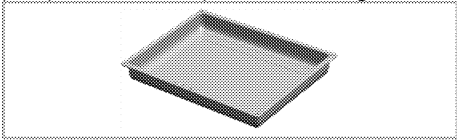
Contenu de l'emballage

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

Manuel de l'utilisateur

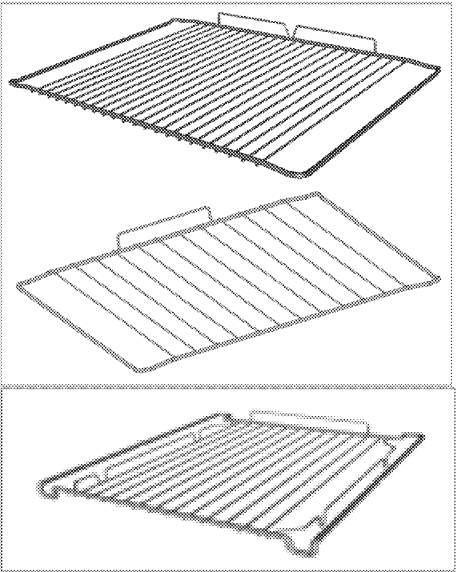
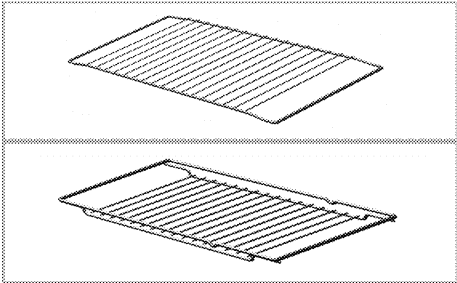
Petite plaque à four

Utilisée pour les petites portions. Cette plaque à four est placée sur la grille.



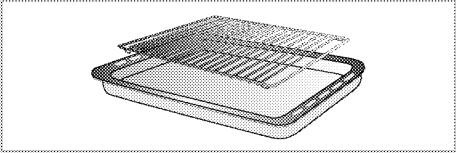
Grille

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



Petite grille

Elle est placée dans le lèchefrite (si fourni) afin de recueillir la graisse en fonction gril pour que le four reste propre.



Caractéristiques techniques

GENERALITES

Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	900 mm/900 mm/600 mm
Tension/fréquence	1N 220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	12.8 kW
Fusible	63 A
Type de câble/section	H05VV-FG 3 x 10 mm ²

Table de cuisson

Brûleurs

Arrière gauche	Plaque de cuisson à induction
Dimension	160 mm
Puissance	1200/1400 W

Avant gauche	Plaque de cuisson à induction
Dimension	200 mm
Puissance	2300/3000 W
Centre	Plaque de cuisson à induction
Dimension	250 mm
Puissance	2300/3000 W
Avant droit	Plaque de cuisson à induction
Dimension	160 mm
Puissance	1200/1400W
Arrière droit	Plaque de cuisson à induction
Dimension	200mm
Puissance	2300/3000 W
FOUR/GRILL	
Four principal-LHS	Four multifonction
Ampoule interne	15–25 W
Consommation énergétique du gril	1.6 kW
Four supérieur - LHS	Gril
Ampoule interne	15–25 W
Consommation énergétique du gril	1.6 kW
Four de droite	Four à ventilateur
Ampoule interne	15–25 W

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

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

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

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

3 Installation

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

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

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

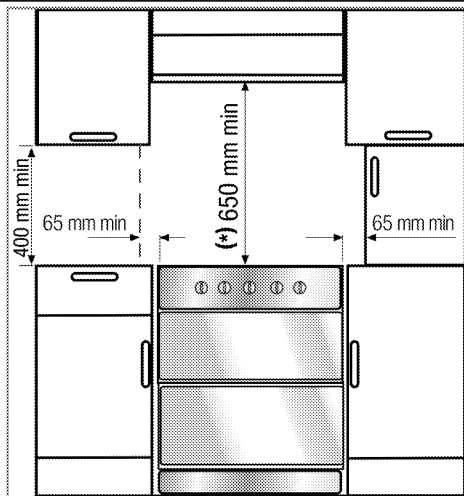
! Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.
Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

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

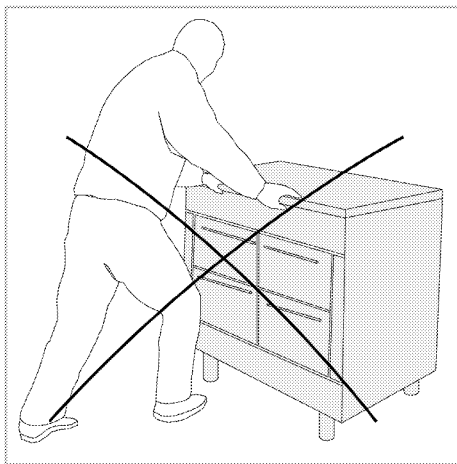
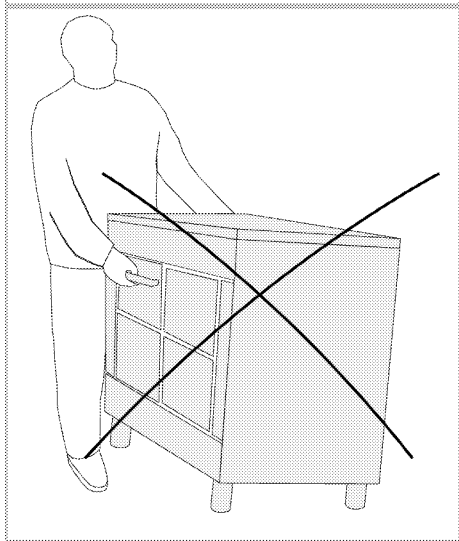
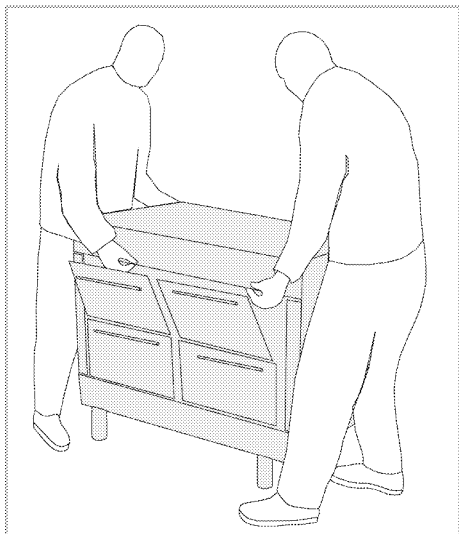
Pour veiller à ce qu'une distance libre soit conservée sous l'appareil, nous vous recommandons de monter l'appareil sur une base solide et de veiller à ce que ses pieds ne transpercent pas le revêtement de sol.

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



- Vous pouvez l'utiliser avec des meubles de part et d'autre, mais en prévoyant une distance minimale de 400 mm au-dessus du niveau de la plaque chauffante ; prévoyez un écart de 65 mm entre l'appareil et le mur, la cloison ou le placard.
- Laissez une distance minimum de 650 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson
- (*) S'il faut encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 650 mm)..
- Vous pouvez déplacer votre cuisinière beaucoup plus facilement en soulevant la partie avant comme indiqué dans le schéma. Ouvrez suffisamment la porte du four pour permettre une prise confortable et solide sur le bord antérieur du plafond du four en évitant d'endommager l'élément du grill ou d'autres parties internes du four. Ne déplacez pas l'appareil en tirant sur la poignée de la porte ou sur les manettes. Déplacez légèrement l'appareil pendant un moment jusqu'à ce que

celui-ci soit positionné comme souhaité.

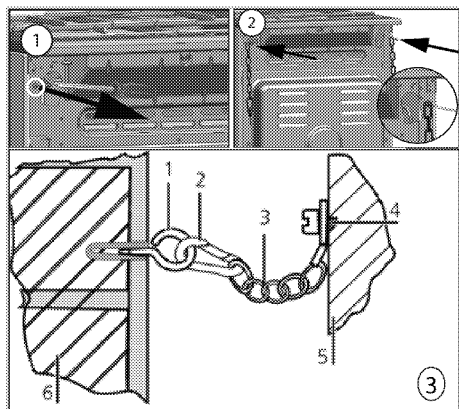


- L'appareil correspond à un appareil de classe 1. En d'autres termes, il peut être placé avec le côté arrière et **un** côté contre les murs de la cuisine, des meubles ou des équipements de toute taille. Les meubles ou les équipements de cuisine situés sur **l'autre** côté doivent être de taille inférieure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

Chaîne de sécurité

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

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



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

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

Installation et branchement

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

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

- Transportez l'appareil avec au moins deux personnes.

- L'unité doit être placée directement au sol. Elle ne doit pas être placée sur une base ou un socle.

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

Raccordement électrique

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

! L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.

Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.

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

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

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



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

Raccordement du câble d'alimentation



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

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

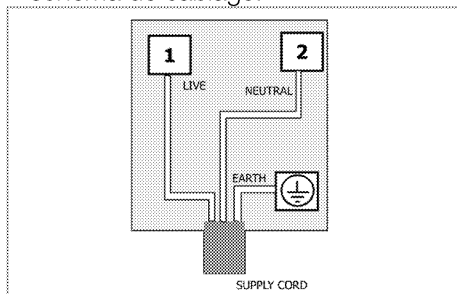
S'il n'est pas possible de débrancher tous les poles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles,

interrupteurs de sécurités, contacts) doit être connectée et tous les poles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.



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

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

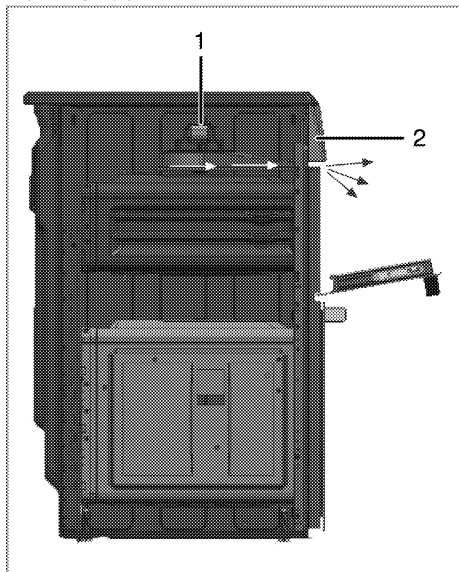


5. Après avoir effectué les connexions électriques, refermez le couvercle du boîtier de raccordement des bornes.
6. Dirigez le câble d'alimentation de sorte qu'il ne soit pas en contact avec le produit ni écrasé entre le produit et le mur.



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

Pour les produits équipés d'un ventilateur



1 Ventilateur

2 Bandeau de commande

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

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

Vérification finale

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

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton d'origine, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
 - Afin d'éviter que la grille et la plaque situés à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.
 - Attachez les couvercles et grilles de support avec du ruban adhésif.
 - N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.
- i** Ne placez aucun objet sur l'appareil et déplacez-le bien à plat.
- i** Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

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

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

Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie.

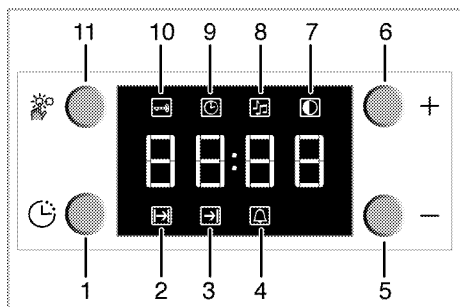
- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les zones de cuisson. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.
- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.
- Pour les cuissons longues, éteignez la zone de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 20 % d'énergie en utilisant la chaleur résiduelle.
- Des informations sur l'efficacité énergétique selon EU 66/2014 peuvent être trouvées sur la fiche produit fournie avec le produit.

Première utilisation

Réglage de l'heure

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

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



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

* (Varient en fonction du modèle de four.)

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

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

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

Modification de l'heure

Pour changer l'heure que vous aviez réglée auparavant:

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

Modifier la luminosité de l'écran

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

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

Premier nettoyage de l'appareil

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

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

Première cuisson

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



Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

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

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



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

5 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson



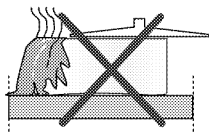
Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une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

- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.

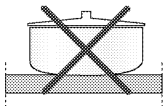
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus.
Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil.
Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent.
Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson.
Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

Choix de vos casseroles

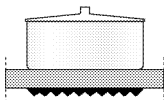
- La surface vitrocéramique est à l'épreuve de la chaleur et n'est pas soumise aux différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de rangement ou comme planche à découper.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond usiné. Les bords tranchants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



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



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



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

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

Testez vos casseroles

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

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

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

n'est pas magnétique ne devraient pas être utilisés.

Système permettant la reconnaissance de la casserole

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

Utilisation sans danger

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

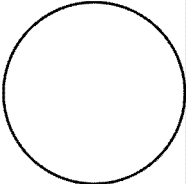
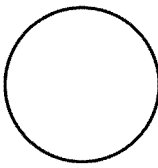
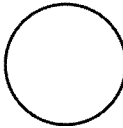
Ne posez pas d'ustensiles métalliques tels que des fourchettes, couteaux ou couvercles de casserole sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.

N'utilisez jamais de papier aluminium pour la cuisson. Ne placez jamais d'aliments emballés dans du papier aluminium sur le foyer de cuisson.

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

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

Sélection du foyer de cuisson adapté au récipient

Grand foyer de cuisson Ø 25 cm 	Foyer de cuisson moyen Ø 20 cm 	Petit foyer de cuisson Ø 16 cm 
Grand foyer de cuisson • Il s'adapte automatiquement à la casserole. • L'énergie est répartie de manière idéale. • La répartition de la chaleur est parfaite. Permet de préparer des plats comme de grandes crêpes ou de grands poissons à point ou au bleu.	Foyer de cuisson moyen (normal) • Il s'adapte automatiquement à la casserole. • L'énergie est répartie de manière idéale. • La répartition de la chaleur est parfaite. Utilisé pour tous les types de cuissons.	Petit foyer de cuisson • Utilisé pour les cuissons lentes (sauces, crèmes) • Utilisé pour préparer de petites portions ou des portions en fonction du nombre de personnes.

Utilisation des tables de cuisson

- 

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

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

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

La table vitrocéramique est dotée d'un témoin de fonctionnement et d'un voyant d'avertissement de chaleur résiduelle.

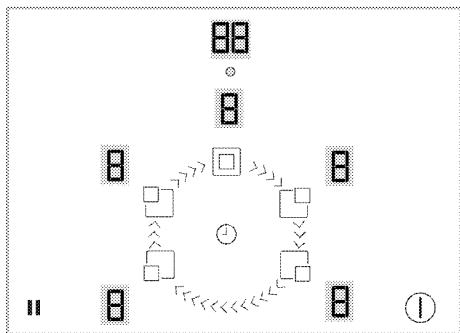
Le voyant d'avertissement de chaleur résiduelle indique l'emplacement de la

plaque chauffante active et reste allumé après extinction de la plaque chauffante. Le clignotement du voyant d'avertissement de chaleur résiduelle n'est pas une défaillance.

- 

Selon l'utilisation, le temps de refroidissement de la plaque de cuisson peut être différent. La surface de la plaque de cuisson peut être chaude même si les voyants lumineux sont éteints. Assurez-vous que la surface est froide avant de la toucher. Dans le cas contraire, vous risquez de vous brûler la main!

Panneau de commande



Caractéristiques techniques



Touche Marche / Arrêt



Touche d'activation / de désactivation de la minuterie



Touche Pause



Touche de sélection du foyer avant gauche



Touche de sélection du foyer arrière gauche



Touche de sélection du foyer arrière droit



Touche de sélection du foyer avant droit



Touche de sélection du foyer central



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



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



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

Mise en marche de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche ⓘ du panneau de commande.

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



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

Arrêt de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche ⓘ du panneau de commande.

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



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

Voyant de chaleur résiduelle

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



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

Mise en marche des foyers (zone de cuisson)

1. Appuyez sur la touche ⓘ pour mettre la table de cuisson en marche.

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

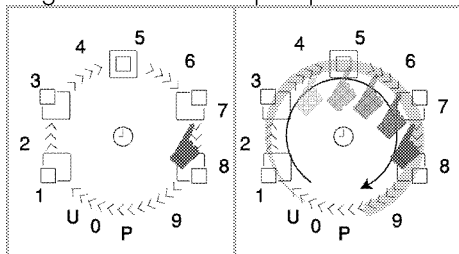
"0" s'affiche sur l'écran du foyer et le voyant du foyer correspondant s'allume.

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

Réglage du niveau de température

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

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



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

Arrêt des foyers :

Un foyer sélectionné peut être arrêté de 3 manières différentes :

1. En ramenant le niveau de température à « 0 »

Vous pouvez désactiver le foyer en ramenant son niveau de température à "0".

2. En utilisant la fonction Arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité

Lorsque le temps de cuisson défini est écoulé, la minuterie désactive le foyer qui y est assigné. La valeur « 0 » ou « 00 » s'affiche sur l'écran de la minuterie. Le symbole  disparaît de l'écran de la minuterie.

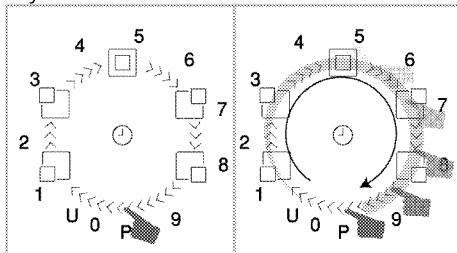
Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du panneau de commande pour arrêter le signal sonore.

Booster

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

Activation de la fonction Booster :

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



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

Arrêt de la fonction Booster :

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

Tableau : 1 Temps limite de fonctionnement

Niveau de température	Temps limite de fonctionnement - en minute
0	720
U	480
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	10

i Vous pouvez utiliser le niveau U pour le réchauffage.

Verrouillage des touches

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

Activation du verrouillage des touches

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

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

Désactivation du verrouillage des touches

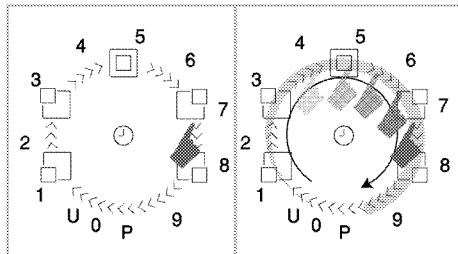
1. Lorsque le verrouillage des touches est activé, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le symbole « L » apparaisse sur l'affichage de chaque foyer.
- » Le verrouillage des touches est désactivé.

Fonction Minuterie

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

Activation de la minuterie

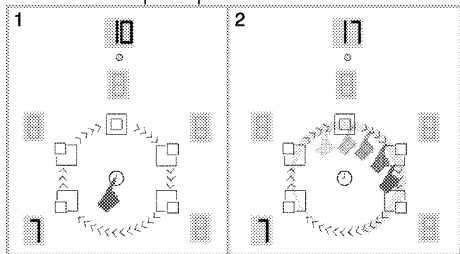
1. Appuyez sur la touche  pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer que vous souhaitez mettre en marche.
3. En tenant compte de la figure ci-dessous, réglez le niveau de température entre « 0 » et « 9 » appuyant directement ou en faisant glisser votre doigt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



4. Appuyez sur la touche  pour activer la minuterie.

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

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



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

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

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

Désactivation de la minuterie

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

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

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

1. Sélectionnez le foyer à arrêter.
2. Appuyez sur la touche  pour sélectionner la minuterie du foyer correspondant.

3. Réglez d'abord le temps sur 10 ou ses multiples en appuyant directement ou en faisant glisser votre doigt sur la zone indiquée par les flèches.

4. Augmentez ensuite le temps de 10 en 10 en appuyant sur la touche . Après la valeur « 90 » minutes, la valeur affichée est « 00 » et la minuterie est désactivée.

Fonction Pause

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

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

1. Appuyez sur la touche **II** pendant que la table de cuisson fonctionne. Tous les foyers actifs s'arrêtent et le symbole « II » apparaît sur l'affichage de chaque foyer.

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

Utilisation sûre et efficace de la plaque à induction

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

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

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

Contraintes liées à la durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de durée de fonctionnement. Lorsqu'un ou plusieurs foyers restent allumés, le foyer est automatiquement désactivé après un certain temps (voir tableau-1). Si une minuterie est assignée à un foyer, l'affichage de la minuterie s'éteint également ultérieurement.

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

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

Protection contre la surchauffe

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

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

Système de sécurité anti-débordement

Votre table de cuisson est équipée d'un système de sécurité anti-débordement.

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

Réglage précis de la puissance

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

Fonctionnement bruyant

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

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

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

Tableau-2 :

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

i Si la surface du panneau de commande tactile est soumise à la vapeur, le système de commande tout entier sera désactivé, un signal sonore est alors émis et le symbole « ER03 » clignote à l'écran.

i La surface du panneau de commande tactile doit toujours être propre. Il peut émettre un avertissement de fonctionnement erroné.

6 Utilisation du four

Informations générales concernant la pâtisserie, la rô-tisserie et les grillades



Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

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

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



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

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

Conseils pour la pâtisserie

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

Conseils pour rôtir

- Assaisonner les poulets entiers, dindes et gros morceaux de viande avec du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmentera la performance de cuisson.

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

Conseils pour les grillades

Lorsque les viandes, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons, sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

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

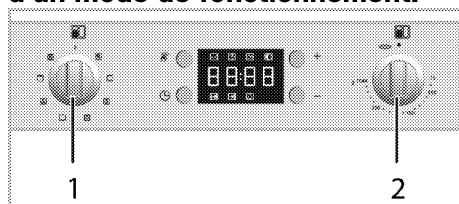


Les aliments non adaptés pour le gril exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de gril intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du gril. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Utilisation du four principal (côté gauche)

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

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



1 Molette de fonction du four principal - Four de gauche

2 Molette de réglage du thermostat du four principal - Four de gauche

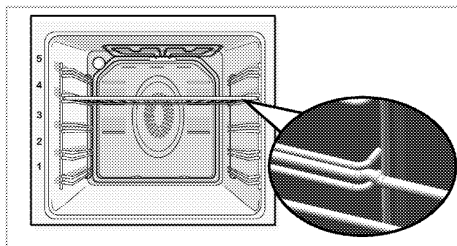
1. Réglez la manette Température sur la température souhaitée.

2. Réglez la manette des fonctions sur la fonction souhaitée.

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

Arrêt du four électrique

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



Positions des gradins (pour modèle avec étagère métallique)

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

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

Modes de fonctionnement

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

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

Convection naturelle



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

Sole



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



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

Éléments chauffants supérieur/inferieur avec ventilateur



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

Fonctionnement avec ventilateur



Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. Adapté pour décongeler les aliments granulaires surgelés lentement à température ambiante et refroidir les aliments cuisinés. Le temps nécessaire pour décongeler un morceau de viande entier est plus long que celui qu'il faut pour les aliments à base de céréales.

Chaleur tournante



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

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

Fonction "3D"



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

Grill fort



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

- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

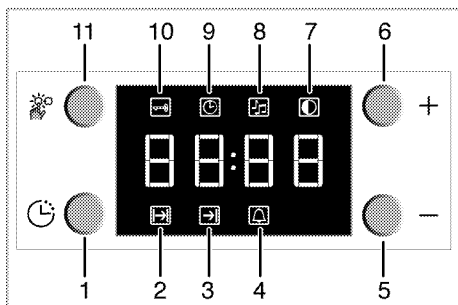
Grill pulsé



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

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

Utilisation du programmeur du four



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

* (Varient en fonction du modèle de four.)

i Le temps limite réglable pour la fin de la cuisson est de 5 heures et 59 minutes.

Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devrez reprogrammer le four.

i Les symboles correspondants clignoteront sur l'écran pendant la réalisation des réglages. Vous devez attendre un court instant pour que les réglages prennent effet.

i Si le mode semi-automatique ou entièrement automatique est activé, vous ne pouvez pas régler l'heure.

i L'heure de cuisson s'affiche au début de la cuisson.

Activer la programmation semi-automatique

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

1. Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur la touche programmation (1) et activez le symbole de temps de cuisson (2).
2. Appuyez sur les touches - (5) et + (6) pour régler l'heure de fin de cuisson.
 - » Le symbole de la durée de cuisson reste allumé en continu après le réglage de la durée de la cuisson.
3. Placez votre plat dans le four.
4. Sélectionnez une température et un mode de fonctionnement.
 - » Le four chauffera jusqu'à la température définie et il maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée.
5. Après la fin du processus de cuisson, "End" (Fin) apparaît à l'écran et l'alarme sonne.

6. Le signal de l'alarme se fera entendre pendant 2 minutes. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

» Lorsque l'heure de fin de cuisson est définie, le symbole de fin de cuisson et le symbole de cuisson restent allumés en continu. Le symbole de l'heure de fin

de cuisson (3) disparaît dès que la cuisson débute.

5. Placez votre plat dans le four.

6. Sélectionnez une température et un mode de fonctionnement.

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

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

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

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

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

Utilisation du verrouillage des touches

Activation du verrouillage des touches

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

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

» "OFF" (Arrêt) apparaît à l'écran.

2.Appuyez sur la touche '+' (6) pour activer le verrouillage des touches.
» Une fois le verrouillage des touches activé, 'Marche' s'affiche à l'écran et le symbole Verrouillage des touches (10) reste allumé.

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

Désactivation du verrouillage des touches

1.Appuyez sur la touche de réglage (11) pour activer le symbole Verrouillage des touches (10).
» "ON" (Marche) apparaît à l'écran.
2.Appuyez sur la touche '-' (5) pour désactiver le verrouillage des touches.
» "OFF" (Arrêt) s'affiche après la désactivation du verrouillage des touches.

Utilisation de l'horloge comme alarme

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

L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez retourner les aliments dans le four après un certain temps. L'alarme émettra un signal une fois l'heure réglée achevée

Réglage de l'alarme

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

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

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

» Le symbole alarme restera allumé et le temps de l'alarme s'affichera à l'écran une fois le temps de l'alarme réglé.

3.A la fin du temps de l'alarme, le symbole Heure de l'alarme (4) se met à clignoter et le signal de l'alarme retentit.

Couper l'alarme.

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

Si vous voulez annuler l'alarme:

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

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

Changez le son de l'alarme

1.Appuyez sur la touche Réglage (11) pour activer le symbole du son de l'alarme (8).
2.Réglez le son désiré avec les touches '-' / '+' (5/6).
» Le son de l'alarme sélectionné s'affichera sous le format "b-01", "b-02" ou "b-03" à l'écran.

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

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

Cuisson au four et rôtisserie

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

Plat	Nombre de plaques		Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux sur plaque*	Une plaque		3	175	30 ... 45
Gâteaux en moule*	Une plaque		2	175	30 ... 50
Gâteaux dans du papier alimentaire*	Une plaque		3	160 ... 170	25 ... 30
Génoise*	Une plaque		3	180 ... 200	10 ... 20
Cookies*	Une plaque		3	160 ... 170	20 ... 30
Pâte à choux*	Une plaque		3	200	20 ... 30
Pâte au beurre*	Une plaque		3	190	20 ... 35
Levain de pâte*	Une plaque		3	190	20 ... 40
Lasagnes*	Une plaque		2	180	25 ... 45
Pizza*	Une plaque		1	200	10 ... 20
Bifteck (entier) / Rôti	Une plaque		2	25 min. 220, puis 180 ... 190	80 ... 100
Gigot d'agneau (casserole)	Une plaque		2	25 min. 220, puis 190	70 ... 90
Poulet rôti	Une plaque		2	15 min. 250/max, puis 190	55 ... 65
	Une plaque		2	15 min. 220, puis 180 ... 190	50 ... 65
Dinde (émincée)	Une plaque		3	25 min. 220, puis 190	70 ... 120
	Une plaque		2	25 min. 220, puis 180 ... 190	60 ... 100
Poisson	Une plaque		3	200	20 ... 30
	Une plaque		3	200	20 ... 25
Lors de la cuisson avec deux plaques simultanées, placez la plaque creuse sur la partie supérieure et l'autre plaque sur la partie inférieure.					
* Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.					

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

Conseils pour de gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.

- Si le gâteau est trop humide, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.
- Si le gâteau est trop foncé sur le dessus, placez-le au niveau inférieur, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- S'il est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, utilisez moins de liquide, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâte est trop sèche, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson. Humectez les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, d'oeuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie met trop de temps pour cuire, faites attention à ce que l'épaisseur de la pâtisserie que vous avez préparée ne dépasse pas la profondeur de la plaque.
- Si la partie supérieure de la pâtisserie dore mais que la partie inférieure n'est pas cuite, vérifiez que vous n'avez pas utilisé trop de sauce pour le bas de la pâtisserie. Essayez de répandre la sauce équitablement sur les couches de pâte et le haut de la pâtisserie afin de les dorer au même niveau.

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

Conseils pour la cuisson des légumes

- Si le plat de légumes ne contient plus de jus et devient trop sec, cuisez-les dans une casserole avec un couvercle

au lieu d'une plaque. Les récipients clos préservent le jus du plat.

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

Utilisation du grill (four principal côté gauche en bas)



Fermez la porte du four pendant les grillades.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Allumage du grill

1. Tournez la manette Fonction dans le sens des aiguilles d'une montre sur le symbole du grill.
 2. Réglez ensuite la température désirée du grill.
 3. Si nécessaire, effectuez un préchauffage d'environ 5 minutes.
- » Le voyant du thermostat (température) s'allume.

Extinction du grill

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



Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense.

Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

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

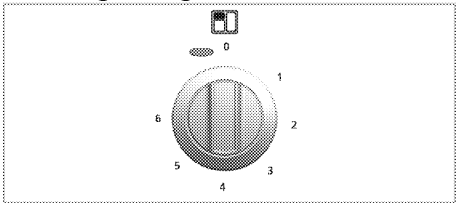
Aliments	Niveaux de d'insertion	Temps de grillade (approx.)
Poisson	4...5	20...25 min. #
Poulet en tranches	4...5	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	4...5	20...25 min.
Rôti de bœuf	4...5	25...30 min. #
Côtelettes de veau	4...5	25...30 min. #
Pain toast	4...5	1...2 min.
# selon l'épaisseur		

Utilisation du gril (côté gauche en haut)

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

 Cet appareil est conçu pour **fonctionner porte du gril ouverte**.

Allumage du grill



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

- 1.Ouvrez la porte du gril.
- 2.Si nécessaire, effectuez un préchauffage d'environ 5 minutes en allumant le gril en position 4.

3.Réglez ensuite la température désirée du gril.
» Le voyant du thermostat (température) s'allume.

Extinction du gril

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

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

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

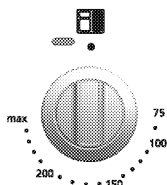
 Le 1er étage du four est l'emplacement du premier gradin.

Aliments	Niveaux de d'insertion	Temps de grillade (approx.)
Poisson	1	20...25 min. #
Poulet en tranches	1	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	1	20...25 min.
Rôti de bœuf	1	25...30 min. #

Aliments	Niveaux de d'insertion	Temps de grillade (approx.)
Côtelettes de veau	1	25...30 min. #
Pain toast	2	1...3 min.

selon l'épaisseur

Utilisation du four (côté droit)



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

1. Réglez la manette des fonctions sur la température souhaitée.

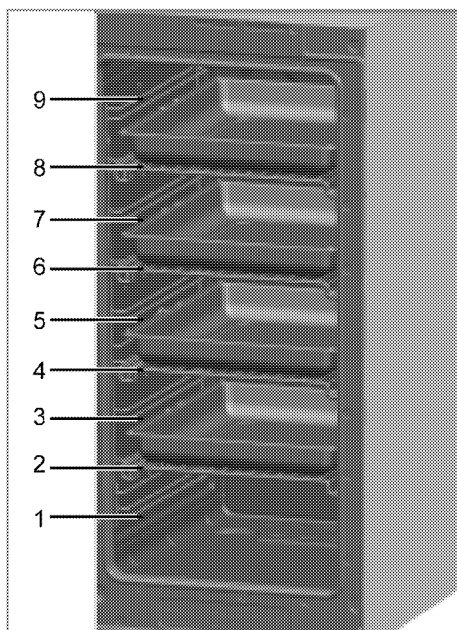
» Le four chauffe à la température réglée et garde cette température. Pendant le chauffage et le refroidissement, la lampe du thermostat s'allume.

Arrêt du four électrique

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

i Veillez à vous reculer de l'appareil lorsque vous ouvrez la porte du four pour permettre à toute accumulation de vapeur de s'échapper..

- Vérifiez que l'aliment soit cuit entièrement et bien chaud.
- Comme un four à chaleur pulsée chauffe plus rapidement et cuit généralement les aliments à une température inférieure qu'un four traditionnel, il est souvent inutile de préchauffer le four. Cependant, pour les aliments tels que le pain, scones et Yorkshire pudding, il est préférable de pré-chauffer le four.



- Niveaux de cuisson recommandés :
 Pour une utilisation avec 1 plaque, utilisez le niveau 6.
 Pour une utilisation à 2 plaques, utilisez les niveaux 4 et 6.
 Pour une cuisson homogène à 3 plaques, utilisez les niveaux 2, 4 et 6.
 Pour la cuisson à 4 plaques, utilisez les niveaux 2-4-6-8.

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

- i

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

Capacité de charge maximale pour la plaque de four : 4 kg.

- i

Le 1er étage du four est l'emplacement du premier gradin.
- Ne placez pas de plat de cuisson avec des angles durs sur la porte du four.
- Assurez-vous qu'il y a au moins 25 mm d'espace en haut du four quand vous cuisez de gros aliments ou utilisez un plat haut.

Cuisson au four et rôtisserie

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

7 Maintenance et entretien

Généralités

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

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

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

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

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

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

 Une couche de calcaire peut se former sur le fond du four en fonction de la fréquence d'utilisation du mode cuisson vapeur/nettoyage vapeur facile et de la dureté de l'eau utilisée.

Nettoyage de la table de cuisson

Surfaces vitrocéramiques

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

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

sorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.

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

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

Nettoyage du bandeau de commande

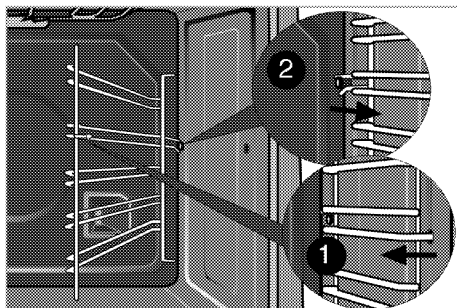
Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et essuyez-les avec un chiffon sec.

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

Nettoyage des cavités du four/du grill

Pour nettoyer la paroi latérale
(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

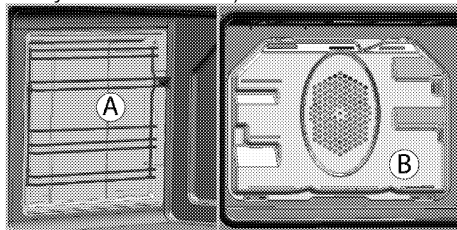
1. Retirez la partie avant du gradin latéral en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez le gradin latéral complètement en le tirant vers vous.



Parois catalytiques

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

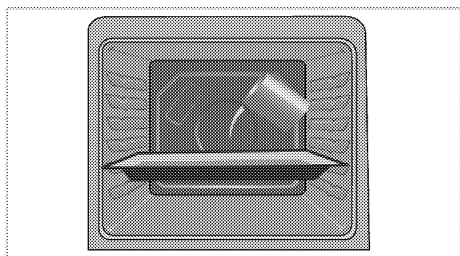
Les parois latérales internes (A) et/ou la paroi arrière (B) de votre produit peuvent être revêtues d'un émail catalytique. Les parois catalytiques ont une couleur matte claire et une surface poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four. Les surfaces poreuses des parois catalytiques sont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



Nettoyage vapeur facile

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

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



3. Réglez la température du four à 100° C et laissez tourner sur le mode de nettoyage vapeur facile bas pendant 25 minutes.
4. Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide.
5. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer la saleté persistante et enlevez-la à l'aide d'un chiffon sec.

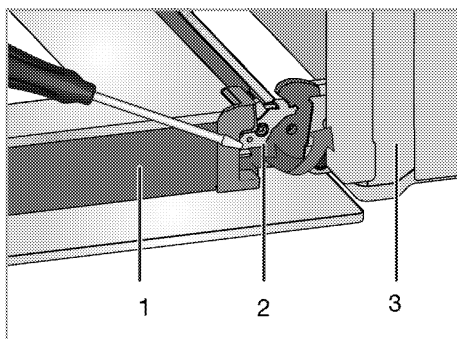
Nettoyage de la porte du four.

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

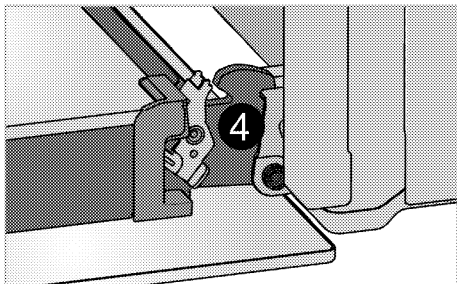
i N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

Retirer la porte du four.

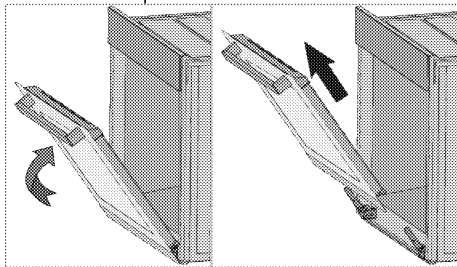
1. Ouvrez la porte frontale (1).
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



- 1 Porte
- 2 Charnière(position fermée)
- 3 Four
- 4 Charnière(position ouverte)



3. Ouvrez la porte frontale à moitié.



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

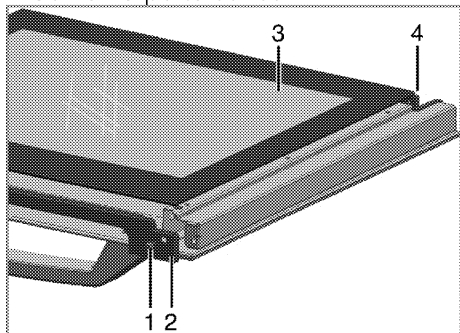
i Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

Retrait de la vitre de la porte

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

Le panneau vitré interne de la porte du grill (supérieur- côté gauche) peut être retiré pour le nettoyage.

1. Ouvrez la porte du four.



1 Vis

2 Profil

3 Panneau vitré du fond

4 Encoche en plastique

2. Retirez la vis (1) à l'aide d'un tournevis

3. Retirez le profil (2) puis tenez le panneau vitré du fond (3).

4. Regroupez à nouveau les éléments de la porte, mettez le panneau vitré (3) en place dans les fentes en plastique (4) et assemblez le profil.

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

Remplacement de l'ampoule du four

Pour la sécurité du produit, la lampe du four ne doit pas être retirée par l'utilisateur. En cas de panne de la lampe, informez le service agréé et faites-la remplacer.



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

Les surfaces chaudes peuvent brûler !



Dans ce four, une lampe à incandescence d'une puissance inférieure à 40 W, d'une hauteur inférieure à 60 mm, d'un diamètre inférieur à 30 mm ou une lampe halogène à culot de type G9, d'une puissance inférieure à 60 W est utilisée. Les lampes conviennent pour un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes du four peuvent être obtenues auprès d'agents de service agréés ou d'un technicien titulaire d'une licence.



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



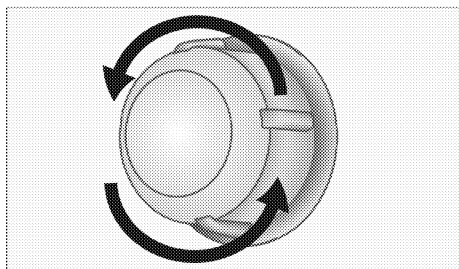
L'ampoule utilisée dans cet appareil n'est pas appropriée à l'éclairage d'une pièce d'un ménage. Cette ampoule est destinée à aider l'utilisateur à distinguer les denrées alimentaires.



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

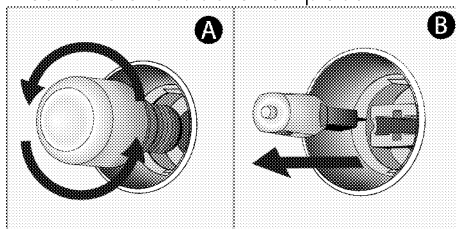
Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

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



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

rez-la pour l'ôter comme illustré sur le schéma avant de la remplacer.



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

8 Recherche et résolution des pannes

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

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

De l'eau s'écoule durant la cuisson.

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

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

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

Le four ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*
- Les boutons/manettes/touches sur le bandeau de commande de fonctionnent pas. >>> *Il se peut que le verrouillage des touches soit activé. Veuillez le désactiver. (Reportez-vous à Utilisation du verrouillage des touches, page 36)*
- Si l'écran ne s'allume pas lorsque vous rallumez la table de cuisson. >>> *Débranchez l'appareil au niveau du disjoncteur. Attendez 20 secondes et rebranchez-le.*

La lumière du four ne s'allume pas.

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

Le four ne chauffe pas.

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

Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner bien que la plaque soit éteinte.

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

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

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



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