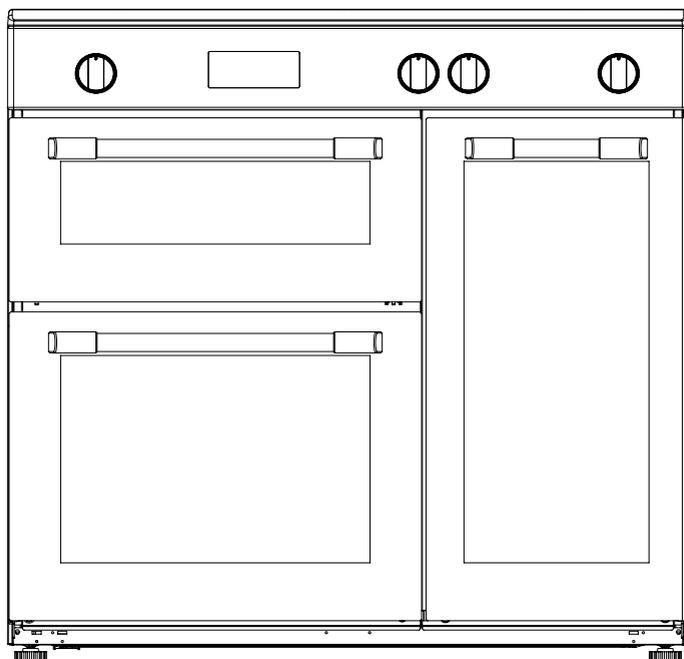


**Range Oven With
Induction Stove
Cuisinière avec four
Poêle induction
90 cm**



User Manual 
Manuel d'utilisateur 



Dear User,

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

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

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

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

The product images are schematic.

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

CAUTION: Products marked with (*) are optional.

“Conforms with the WEEE Regulations.”

Contents

Important warnings.....	4
Methods for protecting ceramic glass cooking surface.....	13
Electrical connection.....	14
Introduction of the appliance.....	15
Accessories.....	16
Technical features of your oven.....	17
Installation of your oven.....	18
Oven control panel.....	20
Using oven section.....	21
Using the grill.....	22
Using the chicken roasting.....	22
Steam cleaning.....	23
Using cooker section.....	24
Operation of stove section electronic board.....	25
Cooking areas.....	42
Cooking applications.....	43
Selection of the right pot.....	43
Introduction of the program types.....	45
Cooking recommendations.....	46
Cooking time table.....	46
Maintenance and cleaning.....	47
Installation of the oven door.....	48
Cleaning and maintenance of the oven's front door glass.....	49
Catalytic walls.....	50
Rack positions.....	50
Using the wire grill.....	50
Telescopic rails.....	51
Changing the oven lamp.....	52
Using the grill deflector sheet.....	53
Troubleshooting.....	54
Handling rules.....	56
Recommendations for energy saving.....	56
Environmentally-friendly disposal.....	57
Package information.....	57

IMPORTANT WARNINGS

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

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

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

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

15. Touching the heating elements should be avoided.

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

43. User should not handle the oven by himself.

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

55. Cable fixing point shall be protected.

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

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

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

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



Electrical Safety

1. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.

2. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.

3. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

4. The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.

5. If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

6. Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.

7. **WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.**

8. **WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.**

9. **WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.**

10. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.



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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

Intended Use

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

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

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

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

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

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

Methods for Protecting Ceramic Glass Cooking Surface

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

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

Electrical Connection

1. Your oven requires 50 Amp fuse for mono phase or 3x20 Amp fuse for 3 phase supply according to electrical power for cooker section has 5 induction heater and oven section has electric models. Installation by a qualified electrician is mandatory.

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

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

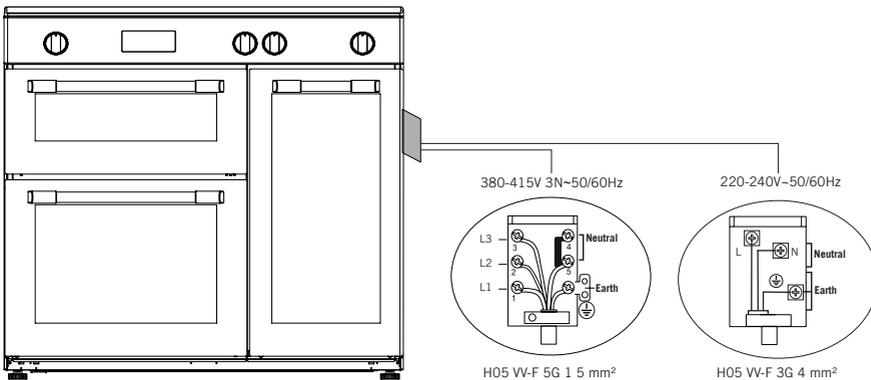
4. If your supply cable gets damaged, it should be replaced by an authorized service agent or qualified electrician in order to avoid danger or electric shock.

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

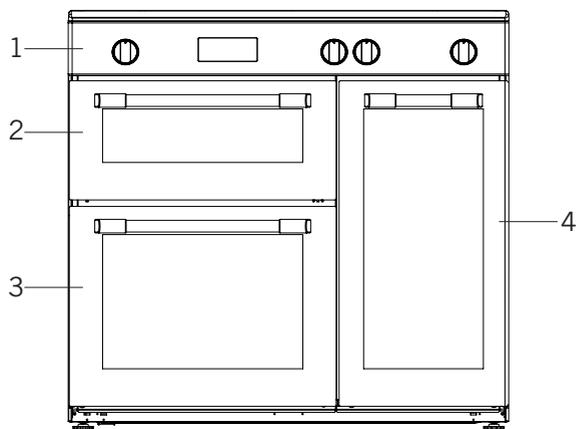
6. Operate your oven in dry atmosphere.

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

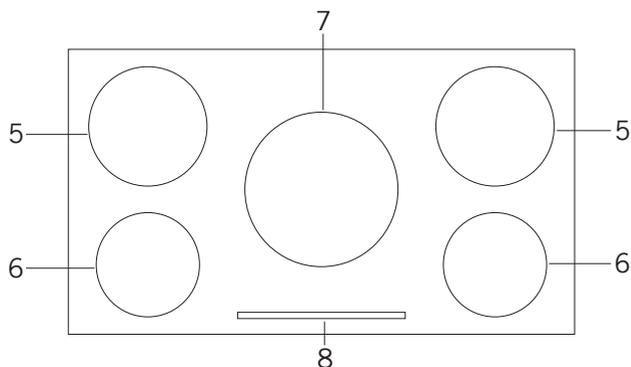
Electrical Connection Scheme



INTRODUCTION OF THE APPLIANCE

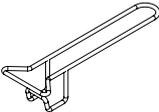


- 1. Control Panel
- 2. LHS Grill
- 3. LHS Main Oven
- 4. RHS Oven



- 5. Induction heater 200 mm
- 6. Induction heater 160 mm
- 7. Induction heater 250 mm
- 8. Cooker control panel

Accessories (optional)

	<p>Deep tray *</p> <p>Used for pastries, deep fried foods and stew recipes. In case of frying directly on the grill for cakes, frozen foods and meat dishes, it can be used of oil pick-up tray.</p>
	<p>Tray</p> <p>Used for pastries (cookies, biscuits etc.) and frozen foods.</p>
	<p>Wire grill</p> <p>Used for frying and/or placing the foods to be baked, fried and frozen foods on the desired rack.</p>
	<p>In tray wire grill *</p> <p>Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.</p>
	<p>Telescopic rail *</p> <p>With the help of telescopic rails, the trays and/or wire racks can be easily placed and removed.</p>
	<p>Splash back *</p> <p>The resulting temperature of the oven chimney avoid contact with the wall.</p>
	<p>Tray handle *</p> <p>It is used to hold hot trays.</p>

Technical Features Of Your Oven

Outer width	900 mm		
Outer depth	600 mm		
Outer height	900 mm		
Oven Technical Specifications	LHS Grill	Main Oven	RHS Oven
Bottom heating element	---	1200 W	---
Top heating element	---	1000 W	---
Turbo heating element	---	1800 W	1800 W
Grill heating element	1400 W	---	---
Lamp power	15-25 W		
Supply voltage	220-240 V AC 50/60 Hz		
Cooker Technical Specifications			
Induction heater 250 mm	2300 W		
Induction heater 250 mm Booster	3000 W		
Induction heater 200 mm	2300 W		
Induction heater 200 mm Booster	3000 W		
Induction heater 160 mm	1400 W		

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

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

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

INSTALLATION OF YOUR OVEN

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

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

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

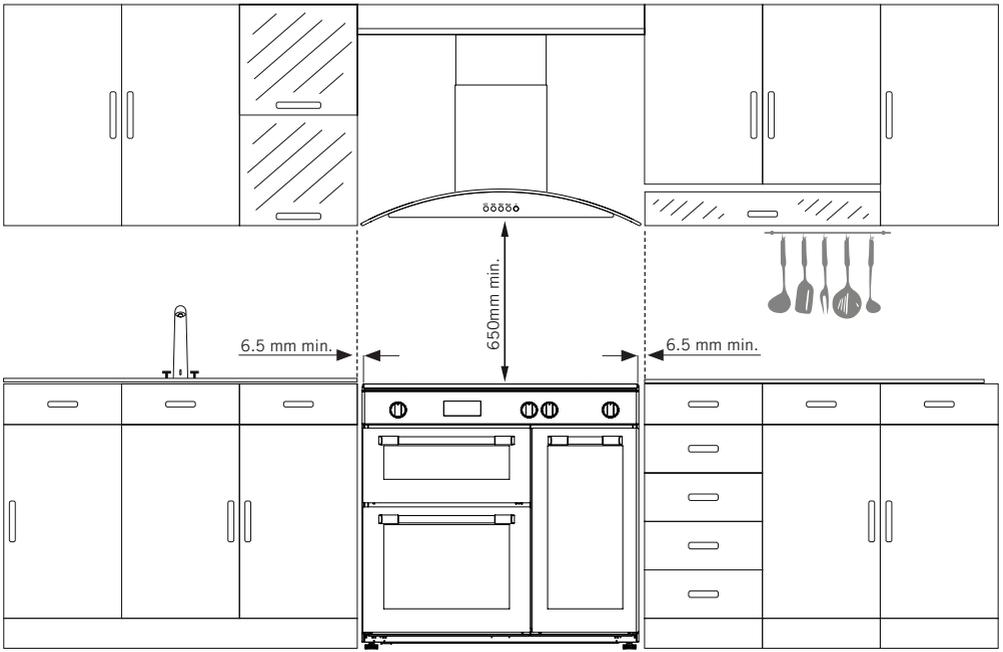
WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

Right Place For Installation And Important Warnings

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

Appliance should be used with a clearance of minimum 400 mm over the upper hob surfaces, and 6.5 mm from side surfaces inside a kitchen furniture.

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

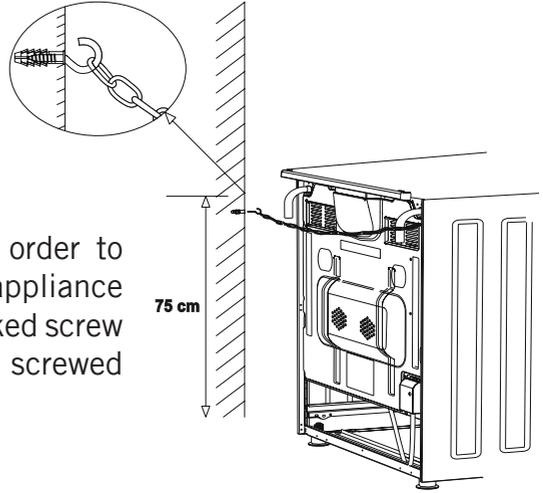


WARNING: The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.

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

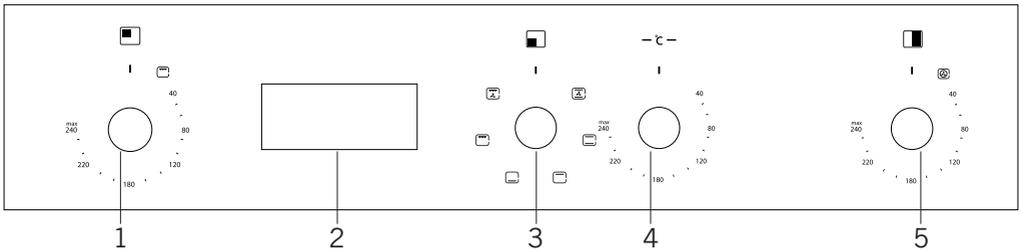
WARNING: Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

Chain Lashing Illustration *



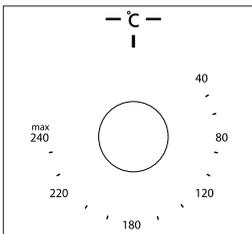
Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

OVEN CONTROL PANEL



1. LHS grill
2. Digital timer *
3. Main oven
4. Thermostat
5. RHS oven

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



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

USING OVEN SECTION

Initial Operation Of The Oven

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

1. Take out any labels or accessories that are affixed inside the oven. If there is a protective foil on the front of the appliance, remove it.
2. Wipe the inside of the oven with a wet cloth to remove the dust and the remains of packaging. Inside of the oven shall be empty. Plug the appliance.
3. Set the thermostat button to the highest temperature (Max. 240 ° C), and operate the oven for 30 minutes with its door closed. At this time, little amount of smoke and smell may occur; this is normal.
4. After the oven has cooled down, wipe the inside of the oven with warm water with mild detergent and dry with a clean cloth. You can now use your oven.

Normal Operation Of The Oven

1. To start cooking; set the thermostat button and the temperature level according to the meal that you want to cook.
2. You can set cooking time to any desired time by using the button at models with mechanical timer. Timer will de-energize heaters when time expired and provide warning beep as ringing.
3. When the cooking time has expired according to the information entered to the at models with digital timer the timer turns off the heaters and gives an audible signal.

Using The Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.
2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.
3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

To turn on the grill;

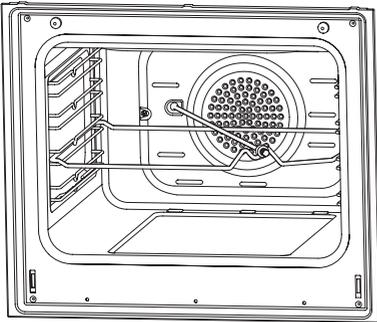
1. Place the function button over the grill symbol.
2. Then, set it to the desired grill temperature.

To turn the grill off;

Set the function button to the off position.

WARNING: Keep the oven door closed while grilling.

Using The Chicken Roasting *



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

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

Steam Cleaning *

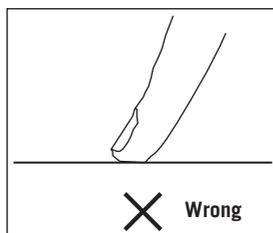
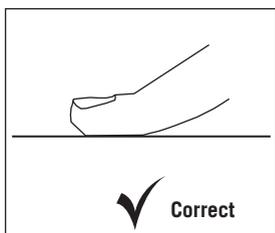
It enables cleaning the soils softened thanks to the steam to be generated in the oven.

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

USING COOKER SECTION

Warnings On The Operation of Touch Control

1. The controls react to touching, so you do not need to apply any pressure to the controls.
2. Place a suitable pot, pan, etc. on the cooking area that you want to use.
3. Make sure that the base of the pot, pan, etc. you have placed and the surface of the cooking area are clean and dry.
4. Make sure that the touch controls are always clean and dry. Even a thin layer of water may make it difficult for touch controls to work.
6. Use the bottom, not the tip of your finger while using the device.

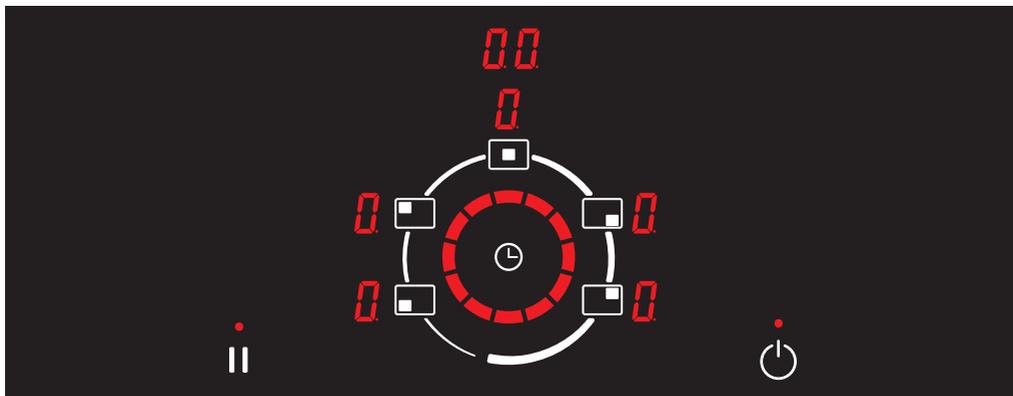


WARNING: Always turn off the stove hobs after each use.

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

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

Operation Of Stove Section Electronic Board



	Middle cooking area selection key
	Lower left cooking area selection key
	Upper left cooking area selection key
	Upper right cooking area selection key
	Lower right cooking area selection key
	Timer key
	ON/OFF button
	Start / stop button
	Temperature display icon
	Timer indicator icon
	Rotating slide touch control icon

Turning the Appliance On

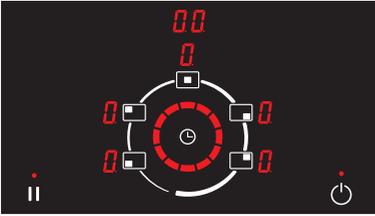


Figure 1

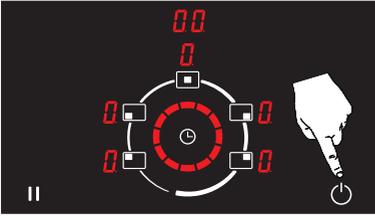


Figure 2

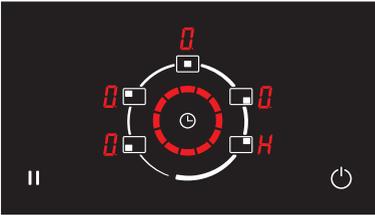


Figure 3

Unit becomes operational within 1 second after it is plugged to the mains. All LEDs and displays illuminate for 1 second. (See Fig. 1)

The unit is switched on by pressing the on/off () button. The  symbol is displayed on all displays. (See Fig. 2)

If the temperature of the glass over cooking areas is above 65°C  and  icons are displayed on the screen of the relevant hob successively. (See Fig. 3)

Turning the Appliance Off

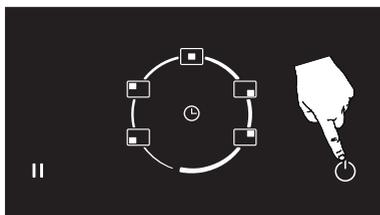


Figure 4

The unit is switched off by pressing the on/off () button. You may switch off the appliance by pressing the () key even if the child lock is activated. (See Fig. 4)

WARNING: Appliance remains active for 10 seconds without being used. If there is no cooking level or selected timer in this time interval, the appliance shall automatically switch to “**off mode**” with a beep.

WARNING: If  symbol is flashing on any of the displays of the cooking area indicators, the appliance switches off automatically when the  symbol disappears.

Residual Heat Display

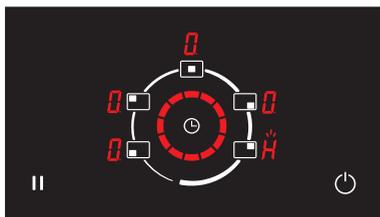


Figure 5

If  symbol is flashing on the displays of the relevant hob indicators it means the relevant hob is still hot. It can be used to heat a small amount of food. (See Fig. 5)

WARNING: Residual heat display does not light up, and thus warn the user against heat in case of a power outage.

WARNING: The residual heat indicator of each cooking zone remains active until the measured glass temperature is lower than + 65 °C.

Using the Cooking Areas

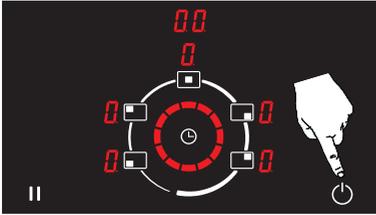


Figure 6

The appliance is turned on by pressing the on/off key (). (See Fig. 6)

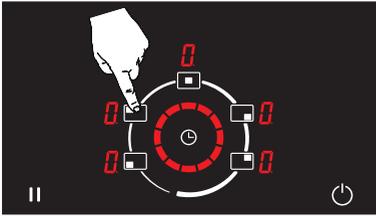


Figure 7

The cooking area is selected to cook. (See Fig. 7)

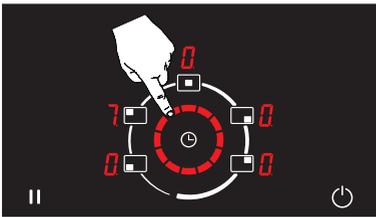


Figure 8

The temperature level of the cooking area may be adjusted between 1-9 by using the rotating slide touch control icon. (See Fig. 8)

IMPORTANT NOTE: When the rotating slide touch control is used clockwise, the power level of the cooking area increases, while when it is used counter-clockwise, the power level of the cooking area decreases.

Note: The power level range 0-1 can be used to keep food warm.

Turning the Cooking Areas Off

A selected cooking area may be turned off in 3 ways;

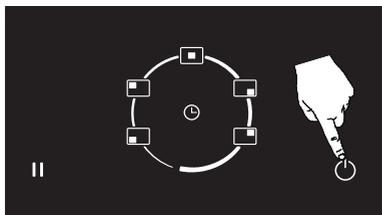


Figure 9

1. A selected cooking area may be turned off by pressing the on/off button (). (See Fig. 9)



Figure 10

2. After selecting the relevant cooking area, it may be turned off by adjusting the temperature of the cooking area to the level of  using the rotating slide touch control. (See Fig. 10)

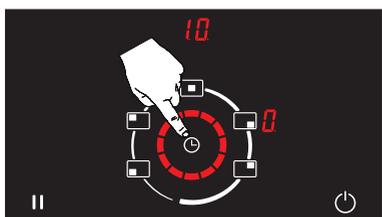


Figure 11

3. You may turn the cooking area selected off by setting a timer. When the set time has expired, the cooking area set automatically switches off with a beep. (See Fig. 11)

WARNING: The timer duration can be set up to a maximum of 99 minutes.

WARNING: If the cooking area is hot, the symbol  flashes on the display. The  symbol is displayed if the cooking area is not hot.

Child Lock Function

Child lock may be activated to prevent unintended operations.

To activate the child lock;

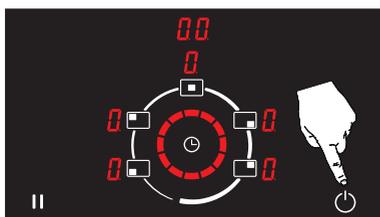


Figure 12

Child lock is activated by pressing the on/off button () for 3 seconds. (See Fig. 12)

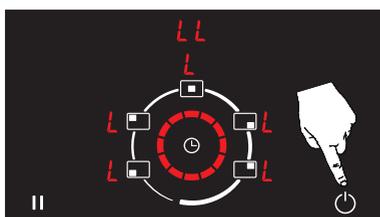


Figure 13

The  symbol is displayed on all displays, and thus the child lock is activated. (See Fig. 13)

WARNING: When the lock is activated, all buttons except the on/off () button are deactivated. Cooking is not possible in this case.

WARNING: Child lock may not be activated if there is a cooking operation active at present.

To deactivate the child lock;

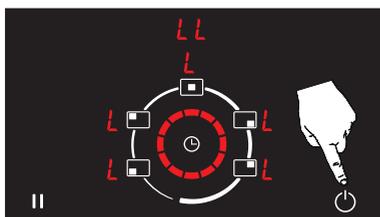


Figure 14

Child lock is deactivated by pressing the on/off button () for 3 seconds. (See Fig. 14)

Timer Function

There are two types of timer functions;

1. Independent timer function

It may be set when the setting mode of any cooking zone is inactive. It may be used as an alarm, too. Independent timer continues to operate when any cooking area is started to be operated.

To set the independent timer;

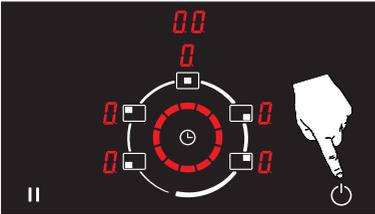


Figure 15

The appliance is turned on by pressing the on/off key (). (See Fig. 15)

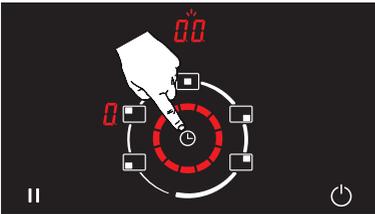


Figure 16

When the timer key () is pressed, the symbol  flashes on the timer display. (See Fig. 16)



Figure 17

Time may be set between 1-99 minutes by using the rotating slide touch control and timer keys (). (See Fig. 17)

IMPORTANT NOTE: When the time is set by pressing the timer key, the time increases by 10 minutes. Therefore, a maximum of 90 minutes can be set by using the timer key. Slide touch control should be used to set intermediate values.

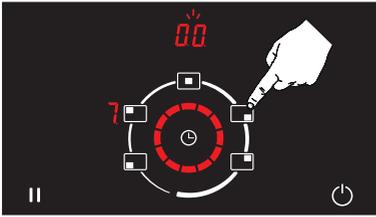


Figure 18

A buzzer sounds and the timer display flashes as **00** after the set time has expired. Just press any button on the touchscreen panel once to stop the buzzer. (See Fig. 18)

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

WARNING: Turning the stove off (by pressing on/off () button) does not stop the independent timer. The independent timer resumes when the stove is turned on.

2. Cooking area timer function

To set the cooking zone timer;

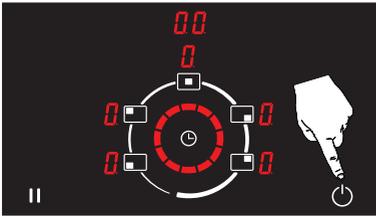


Figure 19

The appliance is turned on by pressing the on/off key (). (See Fig. 19)

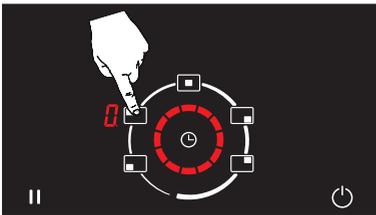


Figure 20

The cooking area is selected to make timed cooking. (See Fig. 20)

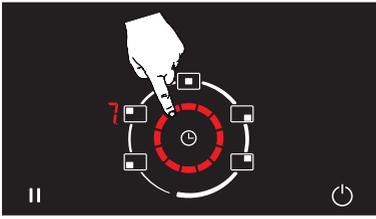


Figure 21

The temperature level of the selected cooking area is adjusted between 1-9 by using the rotating slide touch control icon. (See Fig. 21)

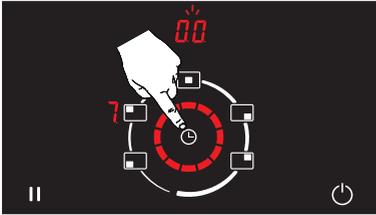


Figure 22

When the timer key () is pressed, the symbol  flashes on the timer display. (See Fig. 22)

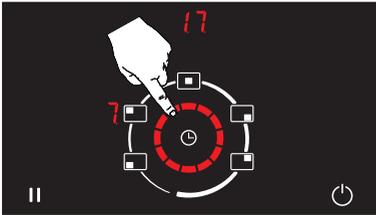


Figure 23

Time may be set between 1-99 minutes for the relevant cooking area by using the rotating slide touch control. (See Fig. 23)

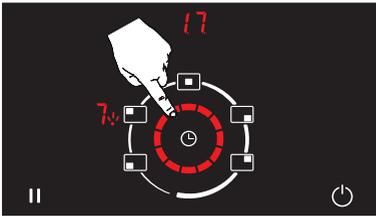


Figure 24

The point next to the temperature level of which cooking area belongs to the remaining time on the timer flashes. (See Fig. 24)

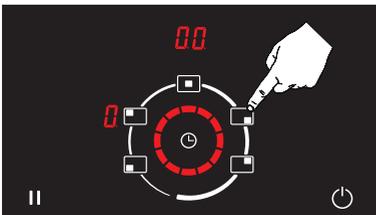


Figure 25

After the set time expires, the time set cooking area stops cooking with a warning sound. The  symbol is displayed or the  symbol flashes on the display if the cooking area is hot. (See Fig. 25)

Note: Time can be set for more than one cooking area.

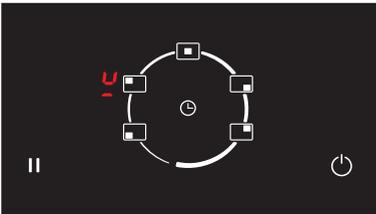
IMPORTANT NOTE: When the time is set by pressing the timer key, the time increases by 10 minutes. Therefore, a maximum of 90 minutes can be set by using the timer key. Slide touch control should be used to set intermediate values.

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

Pot Identification / Focusing (No Pot Warning) 

In induction cooking, energy is formed only on the area covered by the bottom of the pot on the relevant cooking area.

Cooking stops if there is no pot (either there is no pot or the pot is not induction-compliant) when the cooking is started or if the pot is removed from the cooking area while cooking.



If there is no pot in the cooking area, no pot warning () is displayed on the display of the relevant cooking area. (See Fig. 26)

Figure 26

High Power (BOOST) Function **P**

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

To activate the high power (BOOST) function;

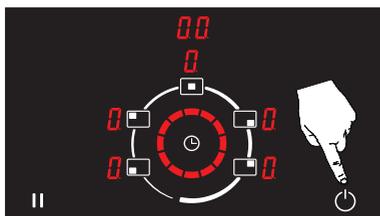


Figure 27

The appliance is turned on by pressing the on/off key (). (See Fig. 27)



Figure 28

The cooking area is selected to make high power (**BOOST**) cooking. (See Fig. 28)



Figure 29

The temperature level of the selected cooking area is set to high power (**BOOST**) by using the rotating slide touch control. The symbol **P** appears on the display of the relevant cooking area. (See Fig. 29)

WARNING: Maximum duration of the high power (**BOOST**) function is 10 minutes.

WARNING: The high power (**BOOST**) function cannot be activated for two different cooking areas at the same time.

To deactivate the high power (BOOST) function;

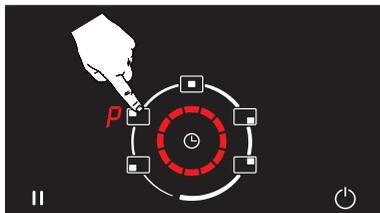


Figure 30

The cooking area is selected to deactivate high power (**BOOST**) cooking. (See Fig. 30)



Figure 31

The temperature level of the selected cooking area is set between 1-9 by using the rotating slide touch control. (See Fig. 31)

Power Management

The appliance automatically controls power to prevent temperature rise above normal limits. Not all cooking areas can be operated at maximum (**P** or level 9).

WARNING: If the temperature levels are tried to be adjusted above the normal limits, the appliance does not exceed the maximum temperature level that can be set and a buzzer sounds.

Auto Cooking (AUTO) Function **A**

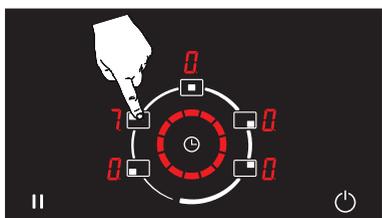
Auto cooking function allows the stove to be operated at full power for a specific period of time as per the cooking level selected.

To activate the auto cooking (AUTO) function;



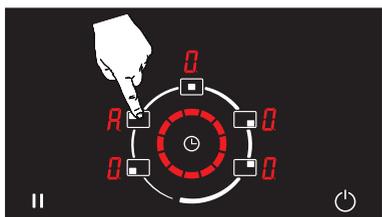
The appliance is turned on by pressing the on/off key (). (See Fig. 32)

Figure 32



The cooking area is selected to make auto cooking. (See Fig. 33)

Figure 33



The selected cooking area is adjusted to the required temperature level between 1-8 and the relevant cooking area is pressed until the auto cooking function symbol (**A**) is activated on the display. After the auto cooking is activated, the set temperature level and the auto cooking function symbol (**A**) are displayed successively. (See Fig. 34)

Figure 34

To deactivate the auto cooking (AUTO) function;

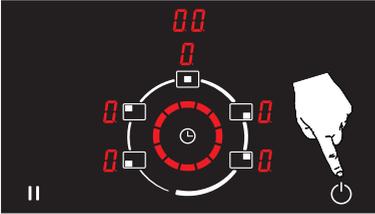


Figure 35

1. The auto cooking function (**R**) is terminated by pressing the on/off button (). (See Fig. 35)

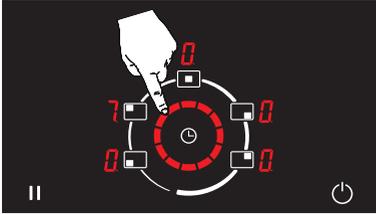


Figure 36

2. The cooking area for which the auto cooking function (**R**) is set is adjusted to the required temperature level using the rotating slide control and the auto cooking function (**R**) is terminated. (See Fig. 36)

WARNING: The duration of the auto cooking function is 10 minutes. At the end of this period, the relevant cooking area continues to cook at the set temperature level.

Start / Stop Function

The stop / start function allows to temporarily stop the cooking process and restart it after a certain time.

To activate the start / stop function;

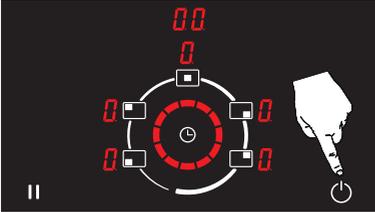


Figure 37

The appliance is turned on by pressing the on/off key (). (See Fig. 37)

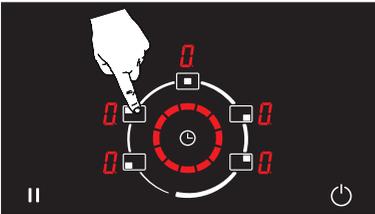


Figure 38

The cooking area is selected to cook. (See Fig. 38)

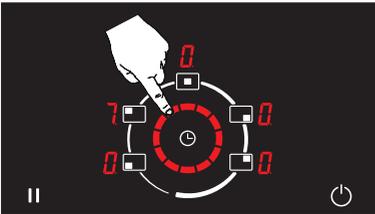


Figure 39

The temperature level of the selected cooking area is adjusted between 1-9 by using the rotating slide touch control icon. Optional time setting can also be made. (See Fig. 39)

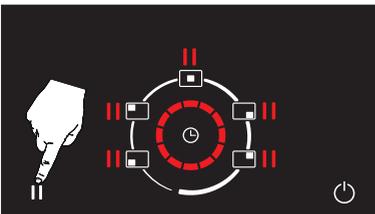


Figure 40

By pressing the start / stop button (), cooking and, if made, time setting is stopped and  is displayed on all displays. (See Fig. 40)

To deactivate the start / stop function;

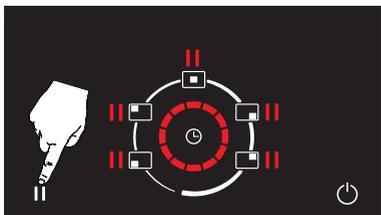


Figure 41

Press start / stop button () once. (See Fig. 41)

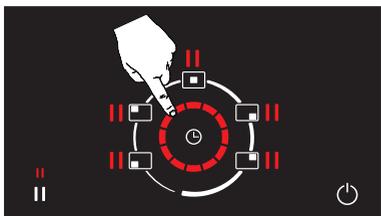


Figure 42

The start / stop function is deactivated by drawing a circle on the rotating slide control immediately after pressing the start / stop button () once. (See Fig. 42)

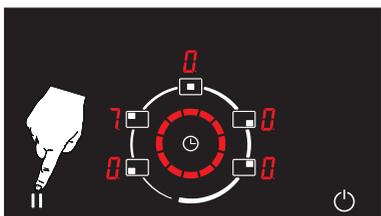


Figure 43

When the stop function is cancelled, the appliance will continue the process if there is an ongoing cooking or a set time. (See Fig. 43)

WARNING: The stop function is activated for 10 minutes. At the end of this period, appliance turns off automatically.

Recall Function

It allows the current settings to continue without the need for re-adjustment in the event of an undesired switch-off while the appliance actively cooks.

There is no separate button for this function.

If the appliance is turned on again within 6 seconds, the information below will continue automatically.

1. Cooking levels of all cooking areas
2. Relevant active timers for the cooking area
3. Child lock

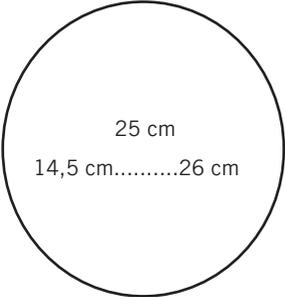
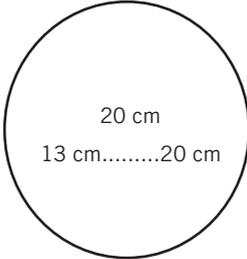
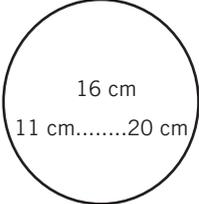
Error Codes and Recommendations for Solutions

Error codes, their probable causes and recommendations for solutions are provided in the chart below.

Error Code	Potential Cause for Error	Solution Offer
ER03	Pressing more than one buttons at the same time.	Turn off the cooker. Clean the touchscreen panel and try again after turning the stove on.
ER22	Touch buttons are not detected by the circuit or short circuit error on the button analysis.	Contact the manufacturer.
ER20	Flash error.	Contact the manufacturer.
ER47	Communication wire is not installed incorrectly or mid-level card is different.	Contact the manufacturer.
ER2	Excessive temperature.	Restart cooking again after the hob is cooled.
ER3	Not a suitable cooker.	Please use induction-compliant cookers.
E5 / E6	Network frequency is out the permitted frequency range.	Check the connection.
E8	Fan error.	Contact the manufacturer.
E9	Temperature sensor error.	Contact the manufacturer.

WARNING: The appliance may turn off to protect itself if it is operated at the highest level for a long time. This is a normal situation for appliance security.

Cooking Areas

Big cooking area	Normal cooking area	Small cooking area
 <p>25 cm 14,5 cm.....26 cm</p>	 <p>20 cm 13 cm.....20 cm</p>	 <p>16 cm 11 cm.....20 cm</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Fits automatically to the pot. • Distributes the power in the most appropriate way. • Provides excellent heat dissipation. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fits automatically to the pot. • Distributes the power in the most appropriate way. • Provides excellent heat dissipation. • Suitable for all kinds of cooking. 	<ul style="list-style-type: none"> • Slow cooking (sauces, creams, etc.) • Preparation of small portions or portions for one person.

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

Cooking Applications

Use your appliance at a suitable heating setting for cooking.

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

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

Selection Of The Right Pot

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

10. Glass, ceramic and earthen pots, copper- or aluminium-based non-magnetic stainless steel pots shall not be used.

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



INCORRECT



INCORRECT



INCORRECT



CORRECT

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



INCORRECT



INCORRECT

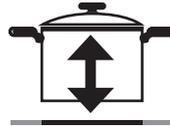


CORRECT

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



INCORRECT



CORRECT

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

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

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

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

INTRODUCTION OF THE PROGRAM TYPES

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

	Lower and upper heating element		Turbo heater and fan
	Grill and fan		Lower-upper heating elements and fan
	Grill burner / Grill heating element		Top heating element
	Oven burner / Lower heating element		

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

Grill and fan: Use the grill cooker to grill meats such as steaks, sausages and fish. Heat reaches the food immediately thanks to the air flow.

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

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

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

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

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

COOKING RECOMMENDATIONS

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

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

COOKING TIME TABLE

WARNING: Oven must be preheated for 7-10 minutes before placing the food in it.

Foods	Oven cavity	Rack position	Cooking function	Temperature (°C)	Cooking duration (min.)
* Cookie	Right cavity	2-4-6-8	Turbo fan	170-180	30-35
** Pizza	Right cavity	2-4-6-8	Turbo fan	200-240	20-25
Tray cake	Left bottom	2	Static	170-180	35-40
Pastry	Left bottom	2	Static	170-180	30-35
*** Steak	Left bottom	2	Grill	Max.	30-35
Quiche lorraine	Left bottom	2	Turbo fan	170-180	30-35
Tray patty	Left bottom	2	Static	180-200	30-35
Apple pie	Left bottom	2	Static	180-190	60-65
Small cake	Left bottom	2	Static	170-180	25-30

* It is possible to cook up to at max. 4 shelves at the same time by laying oily paper on the grill, at half of cooking time, change cookies between 2-4 and 6-8 shelves.

** It is possible to cook up to at max. 4 shelves at the same time, at half of cooking time, change pizzas between 2-4 and 6-8 shelves.

*** Food must be turned after half of the cooking time.

MAINTENANCE AND CLEANING

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

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

WARNING: Unplug the appliance. Shock hazard.

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

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

WARNING: Do not clean your oven using steam cleaners.

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

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

Installation Of The Oven Door

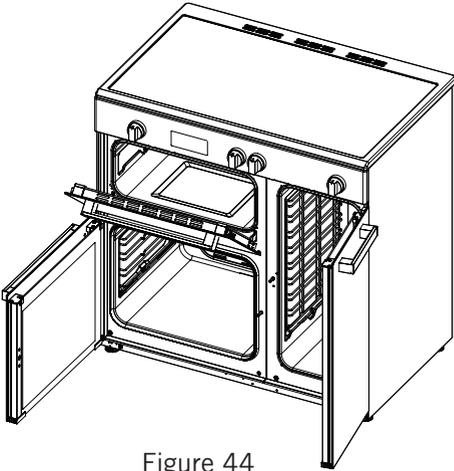


Figure 44

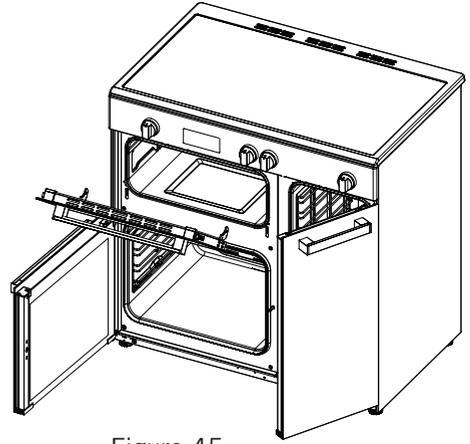


Figure 45

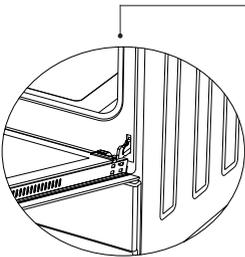


Figure 44.1

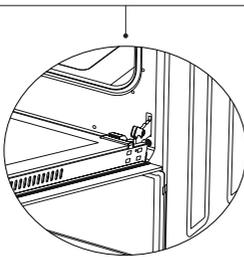


Figure 44.2

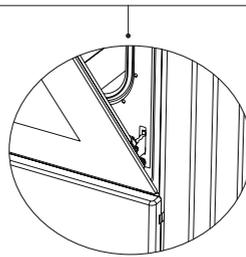


Figure 45.1

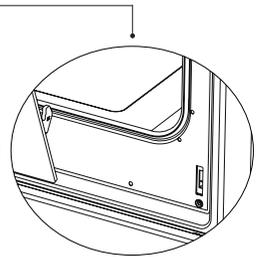


Figure 45.2

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in **figure 44.1**.

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **figure 44.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **figure 45.1**.

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **figure 45.2**.

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

Cleaning And Maintenance Of The Oven's Door

Drop-Down Door Glass

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in figure 46 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 47 Then remove the inner-glass as shown in figure 48. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

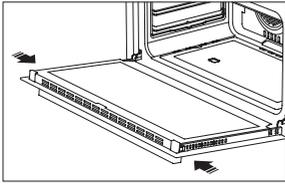


Figure 46

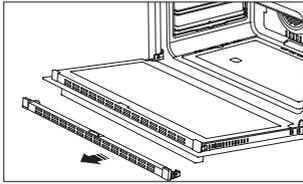


Figure 47

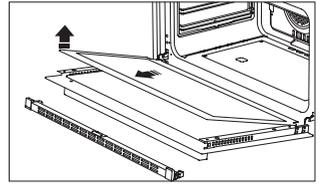


Figure 47

Side Opening Door Glass

Open the door glass. Remove the glass by pulling upward. The outer glass is fixed to the oven door profile. After removing the glass, cleaning can be done easily. After determining procedures for cleaning and maintenance, please put the glass by pushing down. Make sure the glass is well installed.

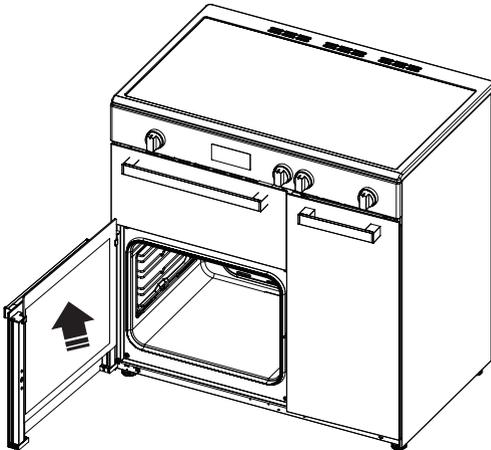


Figure 49

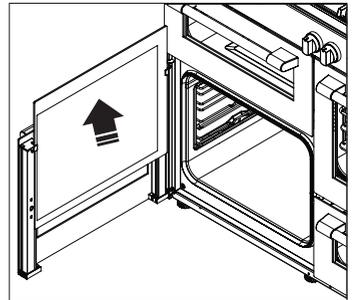


Figure 49.1

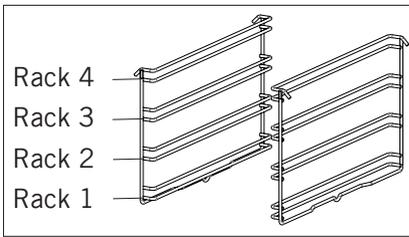
Catalytic Walls *

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

Removing the catalytic walls

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

Rack Positions

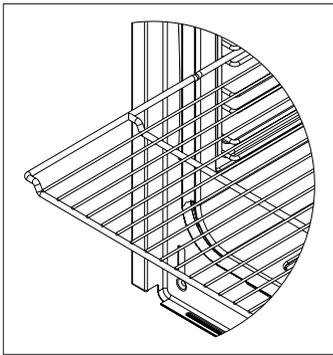


It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

Installing and removing wire racks

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

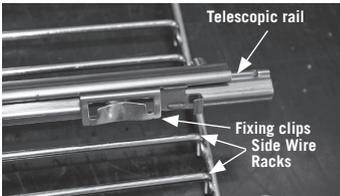
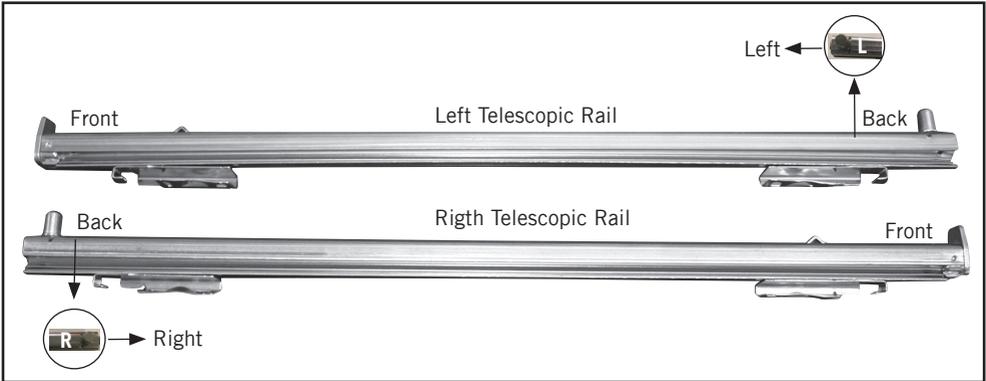
Using The Wire Grill



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

Telescopic Rails *

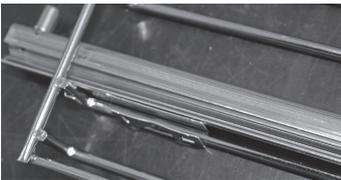
Telescopic rails enable you to pull out the wire grid and the tray easily.



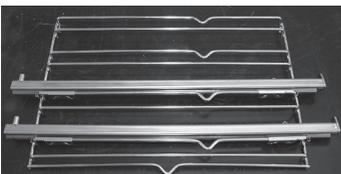
The telescopic rails which you have purchased as an accessory, can be mounted easily on to the side wire racks by using the fixing clips which are located on the telescopic rails. There are right (R) and left (L) rails therefore please make sure which rail is going to be mounted to which side of the wire rack.



Mounting Suggestions; side wire racks have to be completely dismantled from the oven, than mount the rails on to the side wire racks on a flat surface. Please mount the telescopic rails to the above wire on the shelf. The rails can be easily mounted and dismantled. After arranging the positions of the right and left telescopic rails, push them until the fixing clips are fully mounted on the shelf wire.



Make sure that the fixing clips are fully mounted by checking side wire racks from back side.



After mounting process is finished please remount the side wire racks in to the oven.

* Wire shelf should not be just under telescopic tray.

Changing The Oven Lamp

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

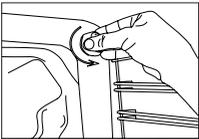
First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

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

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

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

Type G9 Lamp



220-240 V, AC
15-25 W

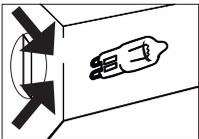


Figure 50

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W

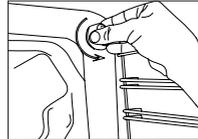


Figure 51

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

Using The Grill Deflector Sheet (optional) *

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in grill mode. (figure 52)
2. Please use this safety panel in order to avoid the heat to damage control panel and the buttons when the oven is grill mode.
3. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass. (figure 53)
4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (figure 54)
5. It is important for cooking to keep the cover open in specified distance when cooking in grill mode.
6. Safety panel will provide an ideal cooking circumstance while protecting control panel and buttons.

WARNING: If the cooker has the “**closed grill functioned**” option with thermostat, you can keep the oven door closed during operation; in this case the grill deflector sheet will be unnecessary.

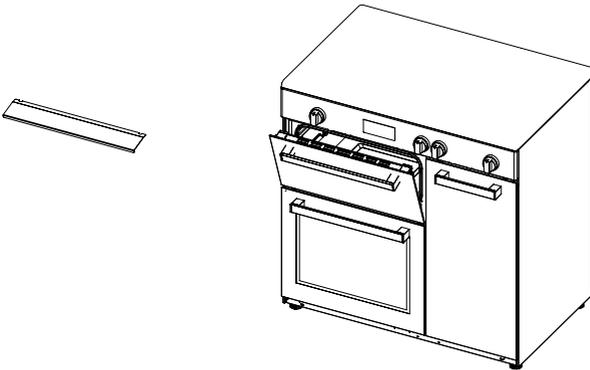


Figure 52

Figure 53

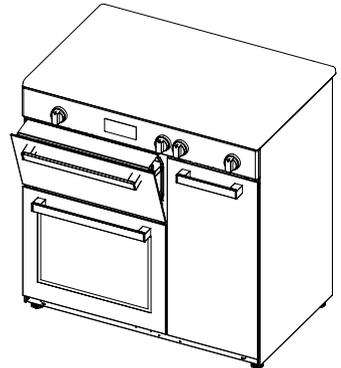


Figure 54

TROUBLESHOOTING

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

Check Points

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

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

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



HANDLING RULES

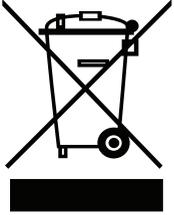
1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.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

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

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

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

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

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

PACKAGE INFORMATION

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



Chers utilisateurs,

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

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

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

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

Les images de l'appareil sont schématiques.

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

ATTENTION: Les produits marqués d'un (*) sont optionnels.

« Conforme à la réglementation DEEE ».

Table des Matières

Avertissements importants.....	60
Méthodes de protection de la surface de cuisson en vitrocéramique.....	70
Branchement électrique.....	71
Présentation de l'appareil.....	72
Accessoires.....	73
Caractéristiques techniques de votre four.....	74
Installation de votre four.....	75
Panneau de commande four.....	77
Utilisation de la section de four.....	78
Utilisation du grill.....	79
Utilisation de la rôtissoire pour poulet.....	79
Nettoyage à vapeur.....	80
Utilisation de la section cuisinière.....	81
Fonctionnement de la carte électronique de la section cuisinière.....	82
Zones de cuisson.....	99
Applications de cuisson.....	100
Sélection de la casserole appropriée.....	100
Introduction aux types de programmes.....	102
Recommandations pour la cuisson.....	103
Tableau des temps de cuisson.....	103
Entretien et nettoyage.....	104
Installation de la porte du four.....	105
Nettoyage et entretien du verre de la porte d'entrée du four.....	106
Parois catalytiques.....	107
Position des grilles.....	107
Utilisation de la grille métallique.....	107
Rail télescopique.....	108
Remplacement de la lampe du four.....	109
Utilisation de la feuille de déflecteur de grill.....	110
Dépannage.....	113
Astuces pour réaliser des économies d'énergie.....	113
Mise au rebut écologique.....	114
Informations sur l'emballage.....	114

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

22. Gardez les canaux de ventilation ouverts.

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

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

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

26. Veuillez ne placez pas les plateaux du four, les assiettes ou les feuilles d'aluminium directement sur la base du four. La chaleur accumulée peut endommager la base du four.

27. Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous placez ou retirez des aliments du four, etc.

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

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

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

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

32. Évitez de toucher la fiche avec des mains humides. Ne le débranchez jamais en tirant le câble, mais plutôt en tenant la prise.

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

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

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

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

37. Au risque que ceux-ci entrent en contact avec les éléments chauffants du four, enlevez les parties excédentaires du papier sulfurisé qui sont suspendues à l'accessoire ou au contenant.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sécurité Électrique

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

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

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

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

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

6. Ne lavez jamais le produit en le pulvérisant ou en versant de l'eau dessus ! Il y a un risque d'électrocution.

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

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

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

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

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

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

■ ■ ■ [Barre grise]

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

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

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

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

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

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

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

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

Utilisation Prévue

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

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

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

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

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

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

Méthodes de protection de la surface de cuisson en vitro-céramique

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

1. Ne jamais verser de l'eau froide sur les cuiseurs chauds.

2. Ne vous placez pas sur une plaque de vitrocéramique.

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

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

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

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

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

Branchement Électrique

1. Votre four nécessite un fusible de 50 ampères pour l'alimentation monophasée ou un fusible de 3 x 20 ampères pour l'alimentation triphasée selon la puissance électrique, car la section cuisinière comporte 5 éléments chauffants en céramique et la section four a des modèles électriques. Il est impératif de faire installer l'appareil par un électricien qualifié.

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

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

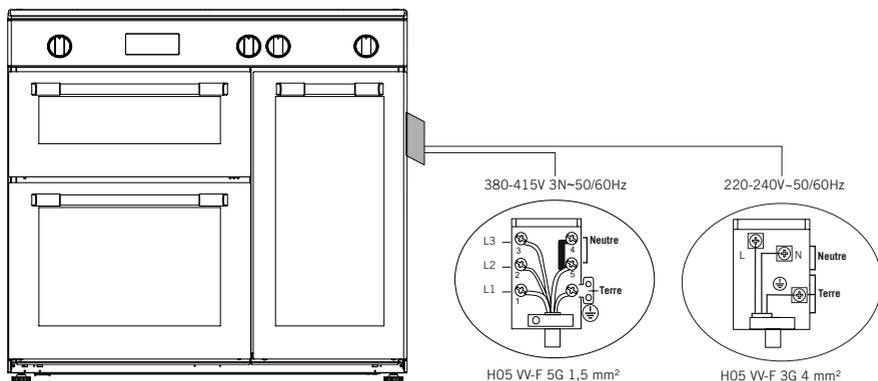
4. En cas de défaillance de votre câble d'alimentation électrique, vous devez impérativement le faire remplacer par le centre de service agréé ou par un électricien qualifié pour éviter tout danger ou choc électrique.

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

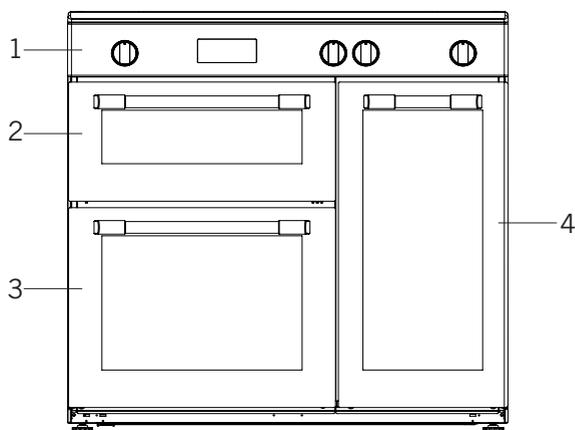
6. Faites fonctionner votre four dans une atmosphère sèche.

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

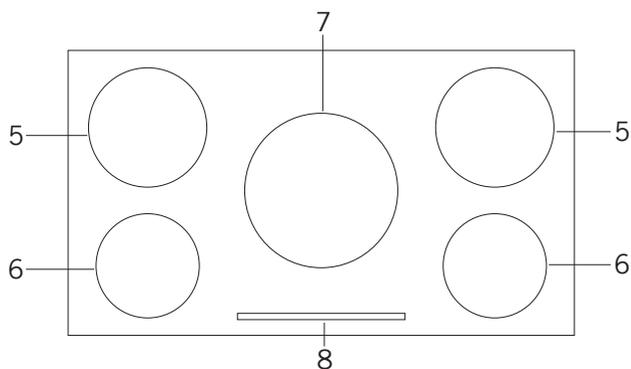
Schéma de branchement électrique



PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

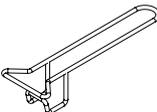


- 1. Panneau de commande
- 2. Gril LHS
- 3. Four principal LHS
- 4. Four RHS



- 5. Chauffage par induction 200 mm
- 6. Chauffage par induction 160 mm
- 7. Chauffage par induction 250 mm
- 8. Panneau de commande de la cuisinière

Accessoires (en option)

	<p>Bac de déversement*</p> <p>Utilisé pour les pâtisseries, les aliments frits et les recettes de ragoût. En cas de friture directe sur le grill pour les gâteaux, les aliments congelés et les plats de viande, le plateau de récupération d'huile peut être utilisé.</p>
	<p>Plaque</p> <p>Utilisé pour les pâtisseries (cookies, biscuits, etc.) et les aliments congelés.</p>
	<p>Grille métallique</p> <p>Utilisée pour frire et/ou placer les aliments à cuire, frits et congelés sur la grille désirée.</p>
	<p>Dans le grillage *</p> <p>Les aliments qui peuvent attacher lors de la cuisson, tels que les steaks, sont placés sur la grille du plateau. Ainsi le contact de l'aliment avec le plateau est empêché.</p>
	<p>Rail télescopique *</p> <p>A l'aide de rails télescopiques, les plateaux et/ou les grilles métalliques peuvent être facilement montés et démontés.</p>
	<p>Dossieret*</p> <p>La chaleur résultant de la cheminée du four ne doit pas être en contact avec le mur.</p>
	<p>Poignée du plateau *</p> <p>Il est utilisé pour tenir des plateaux chauds.</p>

Caractéristiques Techniques de Votre Four

Largeur extérieure	900 cm		
Profondeur extérieure	600 cm		
Hauteur extérieure	900 cm		
Spécifications techniques du four	Gril LHS	Four principal	Four RHS
Élément chauffant inférieur	---	1200 W	---
Élément chauffant supérieur	---	1000 W	---
Élément de chauffage turbo	---	1800 W	1800 W
Élément de chauffage de la grille	1400 W	---	---
Puissance de la lampe	15-25 W		
Tension d'alimentation	220-240 V AC 50/60 Hz		
Spécifications techniques de la cuisinière			
Chauffage par induction 250 mm	2300 W		
Chauffage par induction 250 mm Booster	3000 W		
Chauffage par induction 200 mm	2300 W		
Chauffage par induction 200 mm Booster	3000 W		
Chauffage par induction 160 mm	1400 W		

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

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

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

INSTALLATION DE VOTRE FOUR

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

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

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

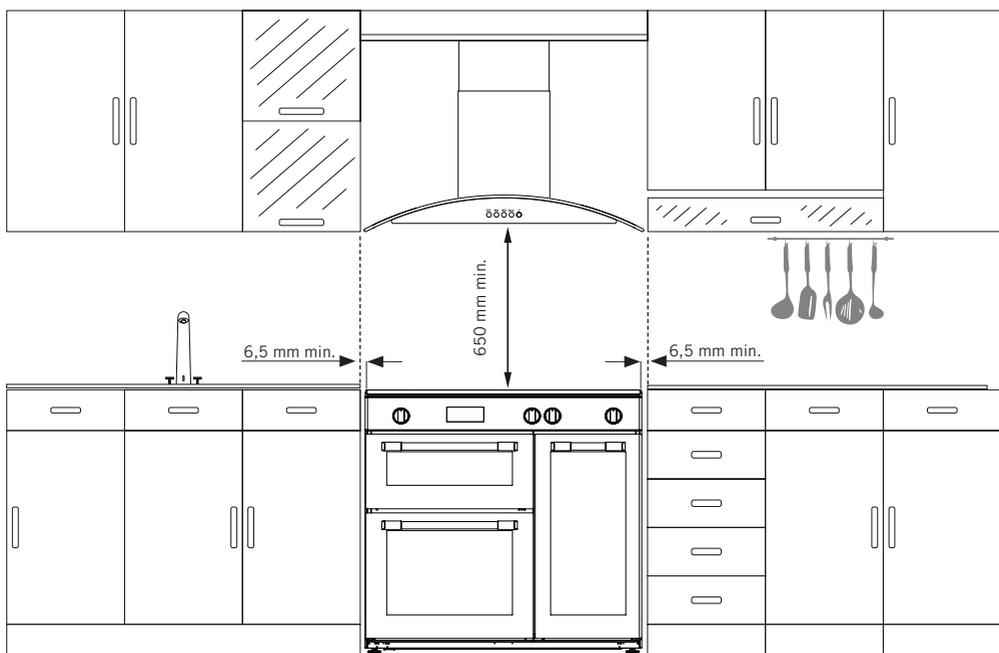
AVERTISSEMENT: Vérifiez s'il y a des dommages sur l'appareil avant de l'installer. N'installez pas l'appareil s'il est endommagé. Les appareils endommagés présentent un danger pour votre sécurité.

Endroit approprié pour l'installation et avertissements importants

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

L'appareil doit être utilisé avec un dégagement d'au moins 400 mm sur les surfaces de cuisson supérieures et de 6,5 mm sur les surfaces latérales à l'intérieur des meubles de cuisine.

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



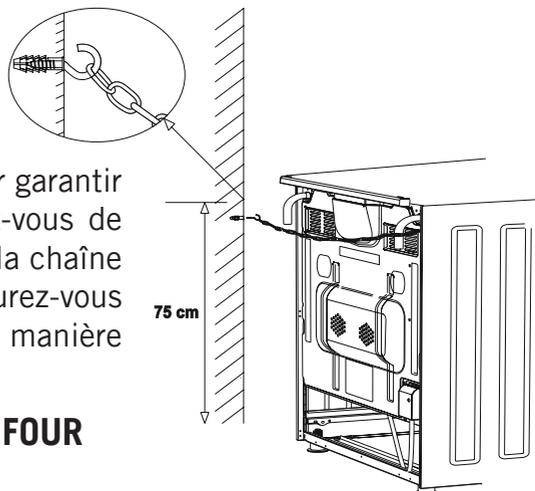
AVERTISSEMENT: Les meubles de cuisine près de l'appareil doivent être résistants à la chaleur.

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

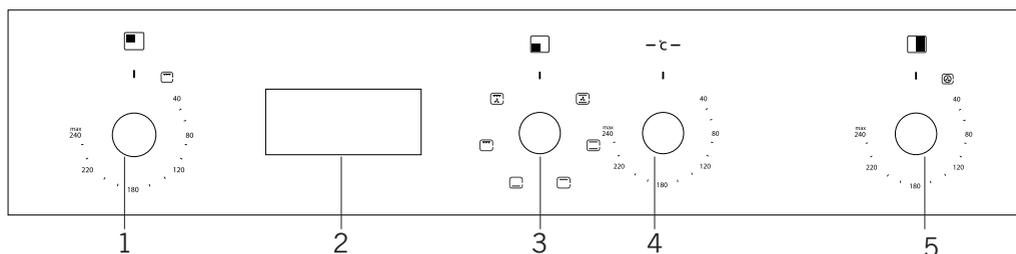
AVERTISSEMENT: N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.

Illustration d'Arrimage de Chaîne *

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

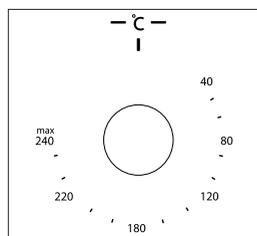


PANNEAU DE COMMANDE DU FOUR



1. Gril LHS
2. Minuteur numérique *
3. Four principal
4. Thermostat
5. Four RHS

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



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

UTILISATION DE LA SECTION DE FOUR

Mise en service du four

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

1. Retirez les étiquettes ou les accessoires qui sont apposés à l'intérieur du four. Si la partie avant de l'appareil comporte un film de protection, retirez-le.

2. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon humide pour enlever la poussière et les résidus d'emballage. L'intérieur du four doit être vide. Branchez l'appareil.

3. Réglez le bouton du thermostat à la température la plus élevée (240 °C max.) et faites fonctionner le four pendant 30 minutes avec la porte fermée. À ce moment, il est normal d'avoir un peu de fumée et d'odeur.

4. Une fois le four refroidi, nettoyez l'intérieur avec de l'eau tiède et d'un détergent doux, puis séchez-le avec un chiffon propre. Vous pouvez maintenant utiliser votre four.

Fonctionnement normal du four

1. Pour commencer la cuisson, réglez le bouton du thermostat et le niveau de température en fonction du repas que vous voulez cuisiner.

2. Vous pouvez régler le temps de cuisson sur la durée souhaitée en utilisant le bouton sur les modèles équipés d'une minuterie mécanique. La minuterie désactive les appareils de chauffage lorsque le temps est écoulé et émet un signal sonore d'avertissement lorsque la sonnerie retentit.

3. Lorsque le temps de cuisson est écoulé selon les informations entrées dans le minuteur numérique, le minuteur éteint les appareils de chauffage et émet un signal sonore.

Utilisation du grill

1. Lorsque vous placez le gril sur le panier supérieur, les aliments sur le gril ne doivent pas toucher le grill.

2. Vous pouvez préchauffer pendant 5 minutes tout en grillant. Si nécessaire, vous pouvez retourner les aliments à l'envers.

3. Les aliments doivent être au centre du gril pour assurer un débit d'air maximal à travers le four.

Pour allumer le grill;

1. Placez le bouton de fonction sur le symbole du grill.

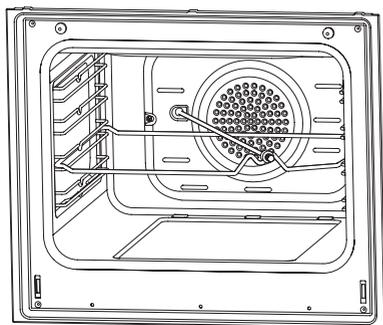
2. Ensuite, réglez-le à la température désirée du grill.

Pour éteindre le grill:

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

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

Utilisation de la rôtissoire pour poulet *



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

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

Nettoyage à la vapeur *

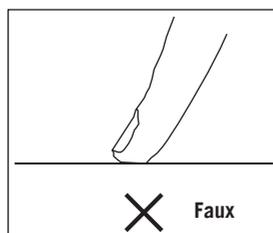
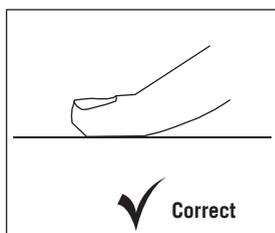
Il permet de nettoyer les sols ramollis grâce à la vapeur qui est générée dans le four.

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

UTILISATION DE LA SECTION CUISINIÈRE

Avertissements sur le fonctionnement de la commande tactile

1. Les commandes réagissent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appliquer de pression dessus.
2. Posez une casserole, une poêle, etc. appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
3. Assurez-vous que le fond de la casserole, de la poêle, etc. que vous avez placée et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
4. Assurez-vous que les commandes tactiles sont toujours propres et sèches. Même une fine couche d'eau peut rendre difficile le travail des commandes tactiles.
6. Utilisez le bas et non le bout de votre doigt lorsque vous utilisez l'appareil.

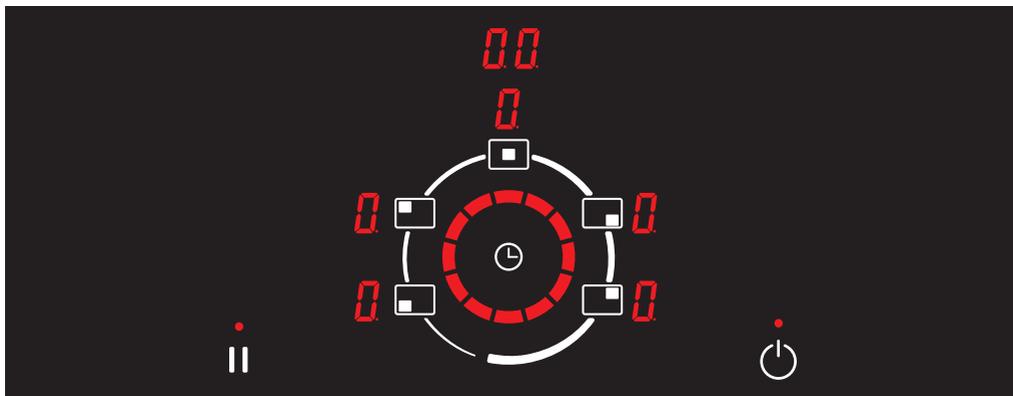


AVERTISSEMENT: Éteignez toujours les plaques de cuisson après chaque utilisation.

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

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

Fonctionnement de la carte électronique de la section de la cuisinière



	Touche de sélection de la zone de cuisson centrale
	Touche de sélection de la zone de cuisson inférieure gauche
	Touche de sélection de la zone de cuisson supérieure gauche
	Touche de sélection de la zone de cuisson supérieure droite
	Touche de sélection de la zone de cuisson inférieure droite
	Touche de minuterie
	Bouton Marche/Arrêt
	Bouton Démarrer/ Arrêter
	Icône d'affichage de la température
	Icône d'indicateur de la minuterie
	Icône de contrôle tactile à curseur rotatif

Mise en marche de l'appareil



Figure 1

L'appareil devient opérationnel une seconde après avoir été branché au secteur. Toutes les LED et les écrans s'allument pendant 1 seconde. (Voir Fig. 1)

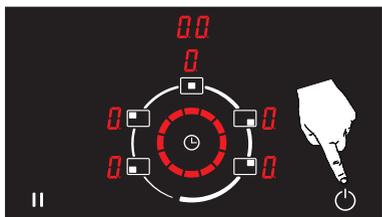


Figure 2

L'appareil est mis en marche en appuyant sur la touche marche/arrêt (). Le symbole  apparaît sur tous les affichages. (Voir Fig. 2)

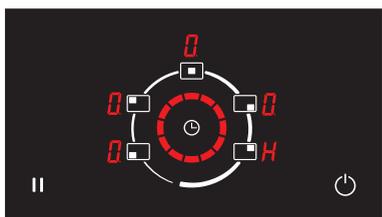


Figure 3

Si la température du verre au-dessus des zones de cuisson est supérieure à 65 °C  et  que des icônes s'affichent successivement sur l'écran de la table de cuisson concernée. (Voir Fig. 3)

Mise hors tension de l'appareil

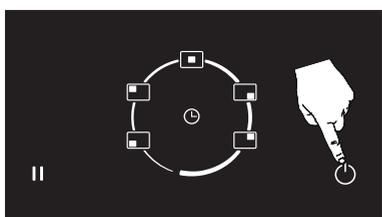


Figure 4

L'appareil est mis hors tension en appuyant sur la touche marche/arrêt (). Vous pouvez éteindre l'appareil en appuyant sur la touche () même si la sécurité enfant est activée. (Voir Fig. 4)

AVERTISSEMENT: L'appareil reste actif pendant 10 secondes sans être utilisé. Si aucun niveau de cuisson ou minuterie n'est sélectionné dans cet intervalle de temps, l'appareil passe automatiquement en « **mode Arrêt** » en émettant un bip.

AVERTISSEMENT: Si **H** le symbole clignote sur l'un des écrans des indicateurs de zone de cuisson, l'appareil s'éteint automatiquement lorsque le **H** symbole disparaît.

Affichage de la chaleur résiduelle **H**

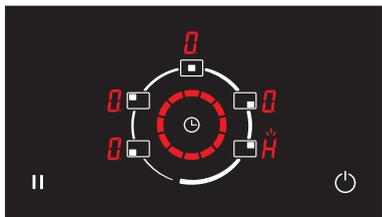


Figure 5

Si **H** le symbole clignote sur les écrans des indicateurs de la table de cuisson concernée, cela signifie que cette dernière est encore chaude. Elle peut être utilisée pour chauffer une petite quantité de nourriture. (Voir Fig. 5)

AVERTISSEMENT: L'affichage de la chaleur résiduelle ne s'allume pas, et avertit l'utilisateur contre la chaleur en cas de coupure de courant.

AVERTISSEMENT: L'indicateur de chaleur résiduelle de chaque zone de cuisson reste actif jusqu'à ce que la température mesurée du verre soit inférieure à + 65 °C.

Utiliser les zones de cuisson



Figure 6

L'appareil est mis en marche en appuyant sur la touche marche/arrêt (). (Voir Fig. 6)

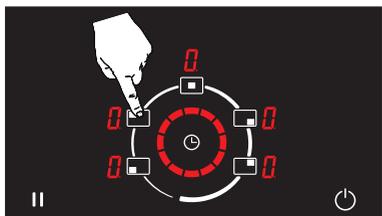


Figure 7

La zone de cuisson est sélectionnée pour la cuisson. (Voir Fig. 7)

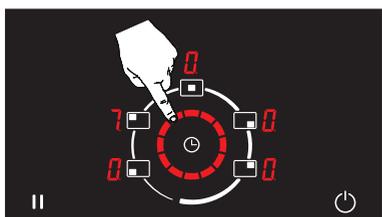


Figure 8

Le niveau de température de la zone de cuisson peut être réglé entre 1 et 9 à l'aide de l'icône de commande tactile rotative. (Voir Fig. 8)

REMARQUE IMPORTANTE: Lorsque la commande tactile à glissière rotative est utilisée dans le sens des aiguilles d'une montre, le niveau de puissance de la zone de cuisson augmente, tandis que lorsqu'elle est utilisée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le niveau de puissance de la zone de cuisson diminue.

Remarque: La plage de niveaux de puissance 0-1 peut être utilisée pour maintenir les aliments au chaud.

Arrêt des zones de cuisson

Une zone de cuisson sélectionnée peut être désactivée de trois manières ;

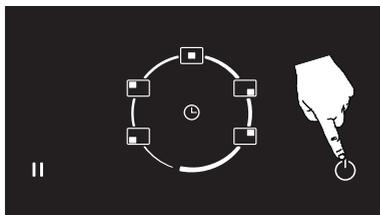


Figure 9

1. Une zone de cuisson sélectionnée peut être désactivée en appuyant sur la touche marche/arrêt (). (Voir Fig. 9)



Figure 10

2. Après avoir sélectionné la zone de cuisson concernée, il est possible de l'éteindre en réglant la température de la zone de cuisson au niveau souhaité  à l'aide du contrôle tactile à glissière rotative. (Voir Fig. 10)

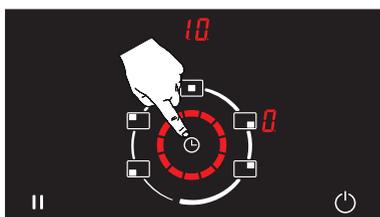


Figure 11

3. Vous pouvez désactiver la zone de cuisson sélectionnée en réglant une minuterie. Lorsque le temps programmé est écoulé, l'unité de cuisson s'éteint automatiquement en émettant un signal sonore. (Voir Fig. 11)

AVERTISSEMENT: Il est possible de régler la durée de la minuterie jusqu'à un maximum de 99 minutes.

AVERTISSEMENT: Si la zone de cuisson est chaude, le symbole  clignote sur l'écran. Le symbole  s'affiche si la zone de cuisson n'est pas chaude.

Fonction de Verrouillage Enfant

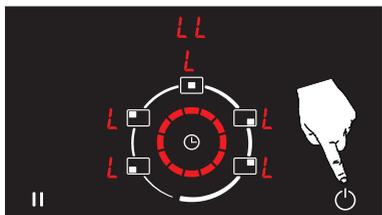
La sécurité enfant peut être activée pour éviter les opérations involontaires.

Pour activer le verrouillage enfant;



Le verrouillage des enfants est activé en appuyant sur la touche marche/arrêt () pendant 3 secondes. (Voir Fig. 12)

Figure 12



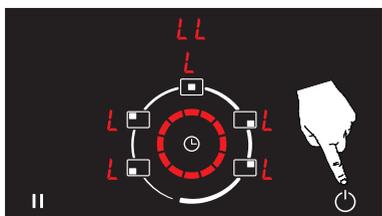
Le  symbole s'affiche sur tous les écrans et la sécurité enfant est activée. (Voir Fig. 13)

Figure 13

AVERTISSEMENT: Lorsque le verrouillage est activé, toutes les touches, à l'exception de la touche marche/arrêt () sont désactivées. Dans ce cas, la cuisson n'est pas possible.

AVERTISSEMENT: La sécurité enfants ne peut pas être activée si une opération de cuisson est en cours.

Pour désactiver le verrouillage enfant ;



Le verrouillage des enfants est désactivé en appuyant sur la touche marche/arrêt () pendant 3 secondes. (Voir Fig. 14)

Figure 14

Fonction de minuterie

Il y a deux types de fonctions de minuterie ;

1. Fonction de minuterie indépendante

Elle peut être réglée lorsque le mode de réglage d'une zone de cuisson est inactif. Il peut également être utilisé comme alarme. La minuterie indépendante continue de fonctionner lorsqu'une zone de cuisson est mise en service.

Pour régler la minuterie indépendante ;



Figure 15

L'appareil est mis en marche en appuyant sur la touche marche/arrêt (). (Voir Fig. 15)

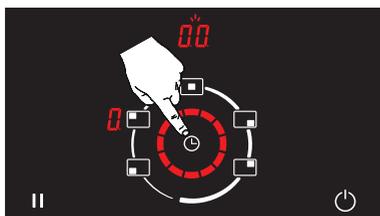


Figure 16

Si la zone de () est chaude, le symbole  clignote sur l'écran de minuterie. (Voir Fig. 16)

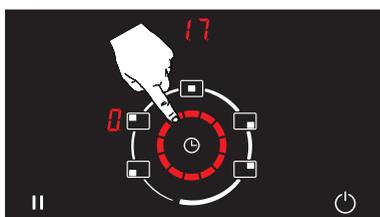


Figure 17

La durée peut être réglée entre 1 et 99 minutes à l'aide de la commande tactile à curseur rotatif et des touches de minuterie (). (Voir Fig. 17)

REMARQUE IMPORTANTE: Lorsque l'heure est réglée en appuyant sur la touche timer, le temps augmente de 10 minutes. Par conséquent, un maximum de 90 minutes peut être réglé à l'aide de la touche de minuterie. La commande tactile à glissière doit être utilisée pour régler les valeurs intermédiaires.

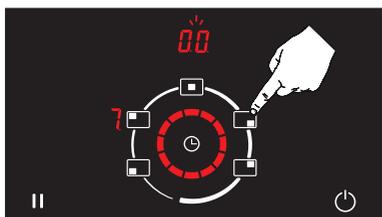


Figure 18

Un signal sonore retentit et l'affichage de la minuterie clignote **00** lorsque le temps programmé est écoulé. Il suffit d'appuyer une fois sur n'importe quel bouton de l'écran tactile pour arrêter le signal sonore. (Voir Fig. 18)

AVERTISSEMENT: Le buzzer s'arrête automatiquement après 2 minutes si aucune touche n'est touchée.

AVERTISSEMENT: L'arrêt de la cuisinière (en appuyant sur la touche marche/arrêt () n'arrête pas la minuterie indépendante. La minuterie indépendante reprend lorsque la cuisinière est allumée.

2. Fonction de minuterie pour la zone de cuisson

Pour régler la minuterie de la zone de cuisson;

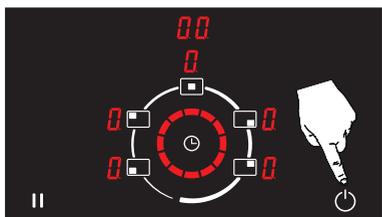


Figure 19

L'appareil est mis en marche en appuyant sur la touche marche/arrêt (). (Voir Fig. 19)



Figure 20

La zone de cuisson est sélectionnée pour la cuisson minutée. (Voir Fig. 20)

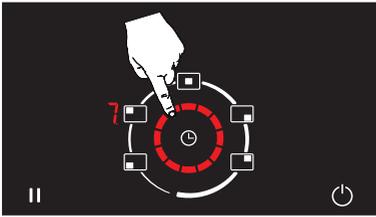


Figure 21

Le niveau de température de la zone de cuisson sélectionnée est réglé entre 1 et 9 à l'aide de l'icône de commande tactile rotative. (Voir Fig. 21)



Figure 22

Si la zone de (☼) est chaude, le symbole **00** clignote sur l'écran de minuterie. (Voir Fig. 22)



Figure 23

Le temps peut être réglé entre 1 et 99 minutes pour la zone de cuisson concernée à l'aide de la commande tactile à curseur rotatif. (Voir Fig. 23)

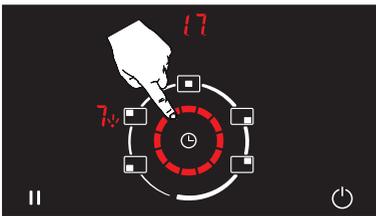


Figure 24

Le point situé à côté du niveau de température de la zone de cuisson à laquelle appartient le temps restant sur la minuterie clignote. (Voir Fig. 24)

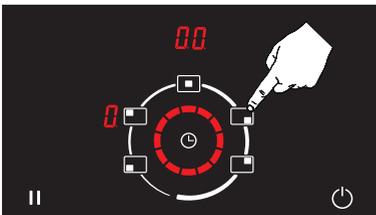


Figure 25

Une fois le temps programmé écoulé, la zone de cuisson programmée s'arrête de cuire en émettant un signal sonore. Le **00** symbole est affiché ou le **H** symbole clignote sur l'écran si la zone de cuisson est chaude. (Voir Fig. 25)

Remarque: La durée peut être réglée pour plus d'une zone de cuisson.

REMARQUE IMPORTANTE: Lorsque l'heure est réglée en appuyant sur la touche timer, le temps augmente de 10 minutes. Par conséquent, un maximum de 90 minutes peut être réglé à l'aide de la touche de minuterie. La commande tactile à glissière doit être utilisée pour régler les valeurs intermédiaires.

AVERTISSEMENT: Si plus d'une minuterie est disponible, l'affichage de la minuterie indique la valeur de temps restante la plus basse après la période de réglage de 5 secondes. Le point situé à côté de la zone de cuisson pour laquelle le temps restant est affiché clignote sur la minuterie.

Identification / centrage de la casserole (Pas d'avertissement concernant la casserole) 

Lors de la cuisson par induction, l'énergie se dégage uniquement sur la surface couverte par le fond de la casserole sur la zone de cuisson correspondante.

La cuisson s'arrête s'il n'y a pas de casserole (soit qu'il n'y a pas de casserole, soit que la casserole n'est pas compatible avec l'induction) lorsque la cuisson est lancée ou si la casserole est retirée de la zone de cuisson pendant la cuisson.

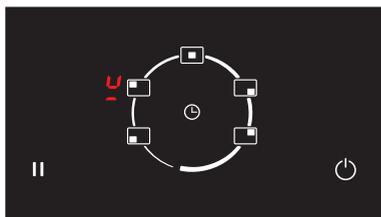


Figure 26

S'il n'y a pas de casserole dans la zone de cuisson, l'avertissement d'absence de casserole () s'affiche sur l'écran de la zone de cuisson concernée. (Voir Fig. 26)

Fonction puissance élevée (BOOST)

Vous pouvez utiliser la fonction de puissance élevée (**BOOST**) pour une cuisson plus rapide.

Pour activer la fonction de puissance élevée (BOOST) ;



Figure 27

L'appareil est mis en marche en appuyant sur la touche marche/arrêt (). (Voir Fig. 27)

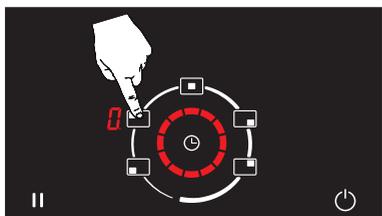


Figure 28

La zone de cuisson est sélectionnée pour effectuer une cuisson à puissance élevée (**BOOST**) . (Voir Fig. 28)



Figure 29

Le niveau de température de la zone de cuisson sélectionnée est réglé sur une puissance élevée (**BOOST**) à l'aide de la commande tactile rotative à glissière. Le symbole  apparaît sur l'écran de la zone de cuisson concernée. (Voir Fig. 29)

AVERTISSEMENT: La durée maximale de la fonction puissance élevée (**BOOST**) est de 10 minutes.

AVERTISSEMENT: La fonction de puissance élevée (**BOOST**) ne peut pas être activée pour deux zones de cuisson différentes simultanément.

Pour désactiver la fonction de puissance élevée (BOOST) ;

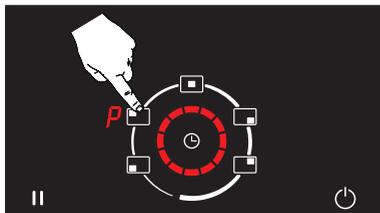


Figure 30

La zone de cuisson est sélectionnée pour désactiver une cuisson à puissance élevée (BOOST) . (Voir Fig. 30)



Figure 31

Le niveau de température de la zone de cuisson sélectionnée est réglé entre 1 et 9 à l'aide de la commande tactile rotative. (Voir Fig. 31)

Gestion d'énergie

L'appareil contrôle automatiquement la puissance pour éviter que la température ne dépasse les limites normales. Toutes les zones de cuisson ne peuvent pas être utilisées au maximum (**P** ou niveau 9).

AVERTISSEMENT: Si l'on tente de régler les niveaux de température au-delà des limites normales, l'appareil ne dépasse pas le niveau de température maximal qui peut être réglé et un signal sonore retentit.

Fonction de cuisson automatique (AUTO) **A**

La fonction de cuisson automatique permet de faire fonctionner la cuisinière à pleine puissance pendant une durée déterminée en fonction du niveau de cuisson sélectionné.

Pour activer la fonction cuisson automatique (AUTO);

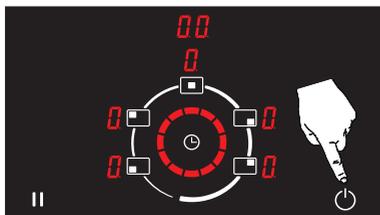


Figure 32

L'appareil est mis en marche en appuyant sur la touche marche/arrêt (). (Voir Fig. 32)

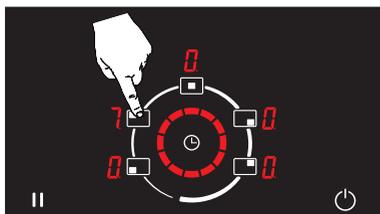


Figure 33

La zone de cuisson est sélectionnée pour la cuisson automatique. (Voir Fig. 33)

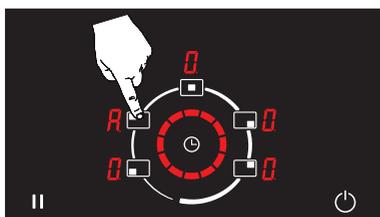


Figure 34

La zone de cuisson sélectionnée est réglée sur le niveau de température requis entre 1 et 8 et la zone de cuisson correspondante est pressée jusqu'à ce que le symbole de la fonction de cuisson automatique (**A**) s'active sur l'écran. Après l'activation de la cuisson automatique, le niveau de température réglé et le symbole de la fonction de cuisson automatique (**A**) s'affichent successivement. (Voir Fig. 34)

Pour désactiver la fonction cuisson automatique (AUTO);



Figure 35

1. La fonction de cuisson automatique (**A**) est interrompue en appuyant sur la touche marche/arrêt (). (Voir Fig. 35)

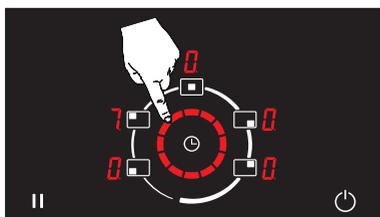


Figure 36

2. La zone de cuisson pour laquelle la fonction de cuisson automatique (**A**) est réglée est ajustée au niveau de température requis à l'aide de la commande à glissière rotative et la fonction de cuisson automatique (**A**) est terminée. (Voir Fig. 36)

AVERTISSEMENT: La durée de la fonction de cuisson automatique est de 10 minutes. À la fin de cette période, la zone de cuisson concernée continue de cuire au niveau de température réglé.

Fonction Démarrer/Arrêter

La fonction arrêter / démarrer permet d'arrêter temporairement le processus de cuisson et de le redémarrer après un certain temps.

Pour activer la fonction démarrer / arrêter ;



Figure 37

L'appareil est mis en marche en appuyant sur la touche marche/arrêt (). (Voir Fig. 37)



Figure 38

La zone de cuisson est sélectionnée pour la cuisson. (Voir Fig. 38)

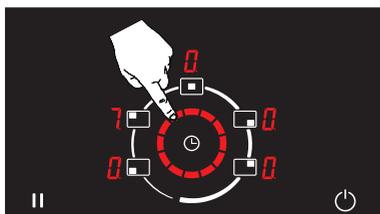


Figure 39

Le niveau de température de la zone de cuisson sélectionnée est réglé entre 1 et 9 à l'aide de l'icône de commande tactile rotative. Il est également possible de régler l'heure en option. (Voir Fig. 39)

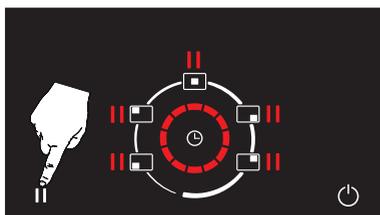


Figure 40

En appuyant sur la touche démarrer / arrêter (), la cuisson et, le cas échéant, le réglage de la durée s'arrêtent et  s'affichent sur tous les écrans. (Voir Fig. 40)

Pour désactiver la fonction démarrer / arrêter ;

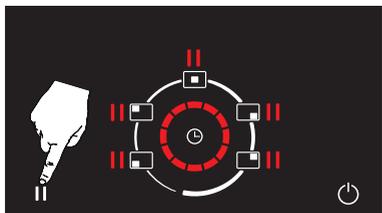


Figure 41

Appuyez une fois sur la touche (II) démarrer/ arrêter (Voir Fig. 41)

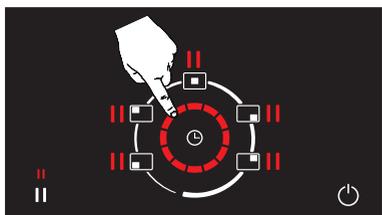


Figure 42

La fonction démarrage / arrêt est désactivée en traçant un cercle sur le curseur rotatif immédiatement après avoir appuyé une fois sur la touche (II) démarrer/ arrêter. (Voir Fig. 42)

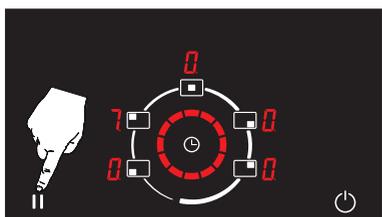


Figure 43

Lorsque la fonction d'arrêt est annulée, l'appareil poursuit le processus s'il y a une cuisson en cours ou un temps programmé. (Voir Fig. 43)

AVERTISSEMENT: La fonction d'arrêt est activée pendant 10 minutes. À la fin de cette période, l'appareil s'éteint automatiquement.

Fonction de rappel

Cette fonction permet de conserver les réglages en cours sans avoir à les réajuster en cas d'arrêt intempestif de l'appareil pendant qu'il est en train de cuire.

Il n'y a pas de bouton différent pour cette fonction.

Si l'appareil est rallumé dans les 6 secondes, les informations ci-dessous se poursuivent automatiquement.

1. Niveaux de cuisson de toutes les zones de cuisson
2. Minuteries actives pertinentes pour la zone de cuisson
3. Verrouillage enfant

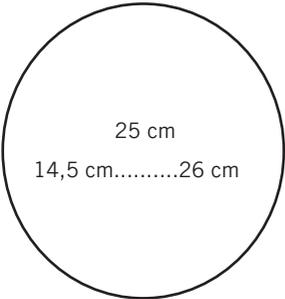
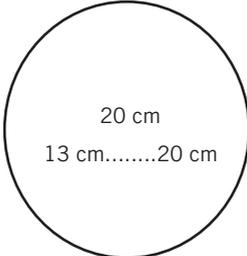
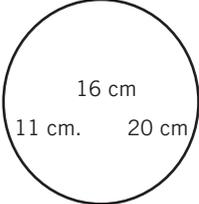
Codes d'erreur et recommandations en matière de solutions

Les codes d'erreur, leurs causes probables et les solutions recommandées sont indiqués dans le tableau ci-dessous.

Code d'Erreur	Cause potentielle de l'erreur	Proposition de solution
ER03	Appuyer sur plus d'un bouton simultanément.	Arrêtez la hotte d'aspiration. Nettoyez l'écran tactile et réessayez après avoir allumé le four.
ER22	Les boutons tactiles ne sont pas détectés par le circuit ou une erreur de court-circuit sur l'analyse du bouton.	Contactez le fabricant.
ER20	Erreur flash.	Contactez le fabricant.
ER47	Le câble de communication n'est pas mal installé ou la carte de niveau intermédiaire est différente.	Contactez le fabricant.
ER2	Température excessive.	Recommencez la cuisson une fois que la plaque de cuisson a refroidi.
ER3	Ce n'est pas une cuisinière appropriée.	Veuillez utiliser des cuisinières compatibles avec l'induction.
E5 / E6	La fréquence du réseau est en dehors de la plage de fréquence autorisée.	Vérifiez les branchements.
E8	Erreur de ventilation	Contactez le fabricant.
E9	Erreur de capteur de température.	Contactez le fabricant.

AVERTISSEMENT: L'appareil peut s'éteindre pour se protéger s'il fonctionne au niveau le plus élevé pendant une longue période. Il s'agit d'une situation normale pour la sécurité des appareils.

Zones de cuisson

Grande zone de cuisson	Zone de cuisson normale	Petite zone de cuisson
 <p>25 cm 14,5 cm.....26 cm</p>	 <p>20 cm 13 cm.....20 cm</p>	 <p>16 cm 11 cm. 20 cm</p>
<ul style="list-style-type: none"> • S'adapte automatiquement à la casserole. • Distribue la chaleur de la manière la plus appropriée. • Offre une excellente dissipation de la chaleur. 	<ul style="list-style-type: none"> • S'adapte automatiquement à la casserole. • Distribue la chaleur de la manière la plus appropriée. • Offre une excellente dissipation de la chaleur. • Convient à tous les types de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson lente (sauces, crèmes, etc.) • Préparation de petites quantités d'aliments ou de portions réservées à une seule personne.

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

Applications de cuisson

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

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

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

Choix de la casserole appropriée

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

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

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

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

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

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

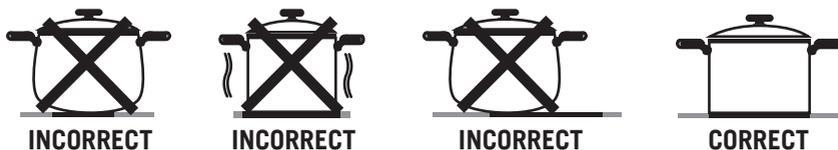
7. Gardez le couvercle du récipient que vous utilisez pour chauffer l'huile.

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

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

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

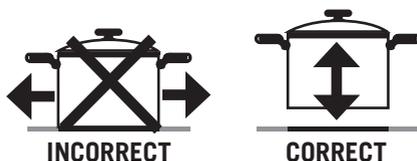
11. Placez les casseroles appropriées en les mettant au centre des plaques de cuisson.



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



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



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

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

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

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

PRÉSENTATION DES TYPES DE PROGRAMMES

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

	Éléments de chauffage inférieur et supérieur		Chauffage et ventilateur turbo
	Gril et ventilateur		Éléments de chauffage inférieur - supérieur et ventilateur
	Brûleur de gril / élément chauffant de gril		Élément chauffant supérieur
	Brûleur du four / Élément chauffant inférieur		

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

Gril et ventilateur: Utilisez la grille pour faire griller des viandes comme les steaks, les saucisses et le poisson. La chaleur atteint immédiatement les aliments grâce au flux d'air.

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

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

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

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

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

RECOMMANDATIONS DE CUISSON

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

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

TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

AVERTISSEMENT: Le four doit être préchauffé pendant 7 à 10 minutes avant d'y placer la nourriture.

Aliments	Four cavité	Grille position	Cuisson fonction	Température (°C)	Cuisson du programme (min.)
* Biscuit	Cavité droite	2-4-6-8	Ventilateur Turbo	170-180	30-35
** Pizza	Cavité droite	2-4-6-8	Ventilateur Turbo	200-240	20-25
Tarte sur plaque	Inférieur gauche	2	Statique	170-180	35-40
Pâtisserie	Inférieur gauche	2	Statique	170-180	30-35
*** Steak	Inférieur gauche	2	Grille	Max.	30-35
Quiche lorraine	Inférieur gauche	2	Ventilateur Turbo	170-180	30-35
Galette sur plaque	Inférieur gauche	2	Statique	180-200	30-35
Tarte aux pommes	Inférieur gauche	2	Statique	180-190	60-65
Petit gâteau	Inférieur gauche	2	Statique	170-180	25-30

* Il est possible de cuire jusqu'à 4 étages en même temps en posant du papier gras sur la grille. 4 étages en même temps en posant du papier gras sur la grille, à la moitié du temps de cuisson, changer les biscuits entre 2-4 et 6-8 étages.

** Il est possible de cuire jusqu'à max. 4 étagères en même temps, à la moitié du temps de cuisson, changer les pizzas entre 2-4 et 6-8 étagères.

*** Les aliments doivent être retournés après la moitié du temps de cuisson.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

1. Après avoir nettoyé les pièces internes de l'appareil à l'aide d'un chiffon savonneux, rincez-les et séchez-les soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
2. Nettoyez les surfaces en verre avec des produits de nettoyage pour verre.
3. Ne lavez aucune pièce de votre appareil dans un lave-vaisselle.
4. Utilisez du stéarate de potassium (savon doux) pour la saleté et les taches.
5. Nettoyez le panneau de commande à l'aide d'un chiffon humide et séchez-la à l'aide d'un chiffon sec.

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

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

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

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

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

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

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

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

Installation de la Porte du Four

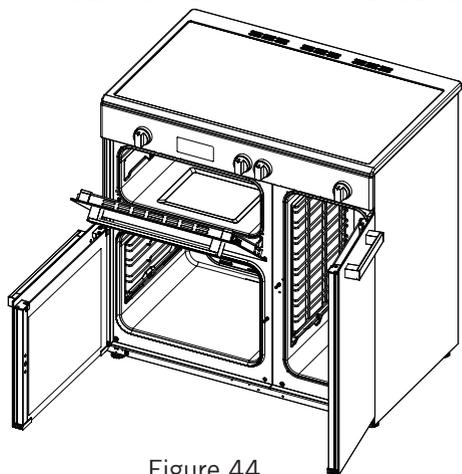


Figure 44

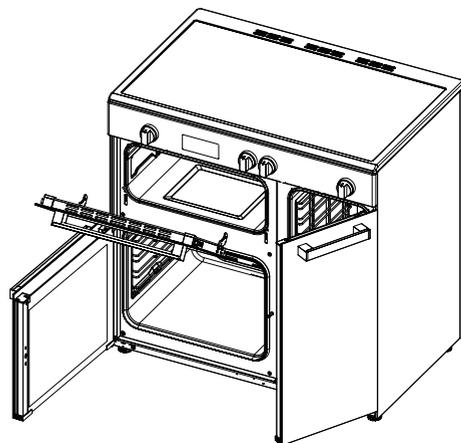


Figure 45

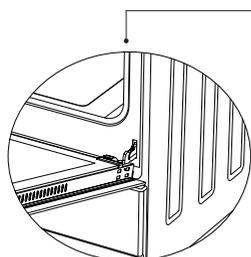


Figure 44.1

Ouvrez complètement la porte du four en la tirant vers vous. Ensuite, procédez au déverrouillage en tirant le verrou de charnière vers le haut à l'aide d'un tournevis, comme illustré dans la **Figure 44.1**.

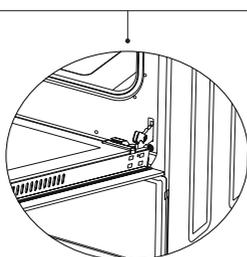


Figure 44.2

Amenez le verrou de charnière au plus grand-angle comme illustré à la **Figure 44.2** Amenez les deux charnières à la même position en reliant la porte du four au four.

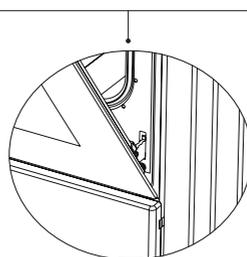


Figure 45.1

Ensuite, fermez la porte du four de manière à appuyer sur le verrou de charnière, comme illustré à la **Figure 45.1**

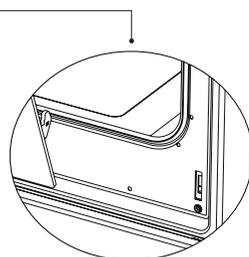


Figure 45.2

Pour retirer la porte du four, tirez-la vers le haut en utilisant vos deux mains lorsqu'elle est proche de la position fermée, tel qu'illustré dans les tableaux ci-dessous **figure 45.2**

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

Nettoyage et entretien de la porte du four

Porte en verre coulissante

Retirez le profilé en appuyant sur les loquets en plastique situés sur les côtés gauche et droit, comme indiqué dans la figure 46, et en tirant le profilé vers vous comme indiqué dans la figure 47. Retirez ensuite la vitre intérieure comme indiqué dans la figure 48. Si nécessaire, le verre central peut être retiré de la même manière. Une fois le nettoyage et l'entretien effectués, remonter les vitres et le profilé dans l'ordre inverse. Assurez-vous que le profilé est placé comme il convient.

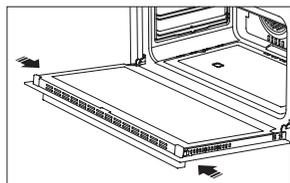


Figure 46

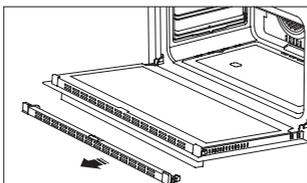


Figure 47

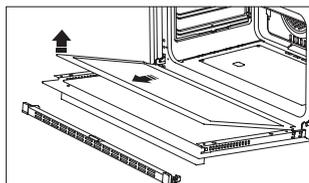


Figure 47

Ouverture de la porte en verre latérale

Ouvrez la porte en verre. Retirez la vitre en tirant vers le haut. La vitre extérieure est fixée sur le profil de porte du four. Après avoir retiré la vitre, vous pouvez facilement nettoyer. Après avoir déterminé les procédures de nettoyage et d'entretien, veuillez poser le verre en le poussant vers le bas. Assurez-vous que la vitre est correctement installée.

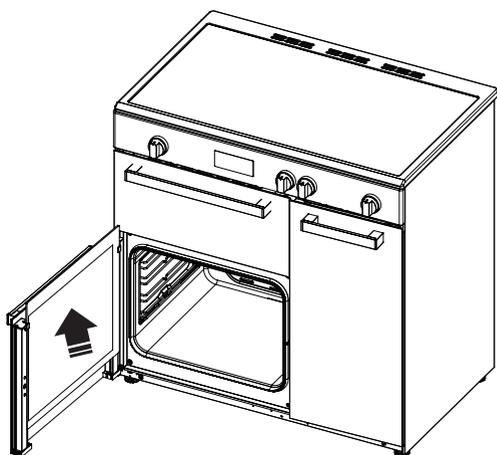


Figure 49

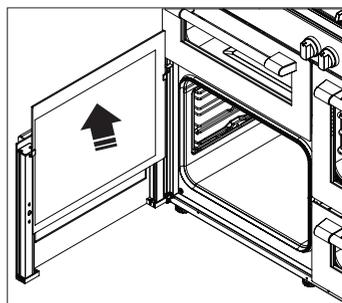


Figure 49.1

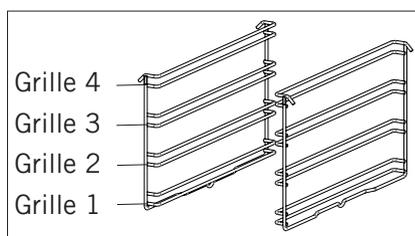
Parois catalytiques *

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

Retrait des parois catalytiques

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

Positions de la Grille

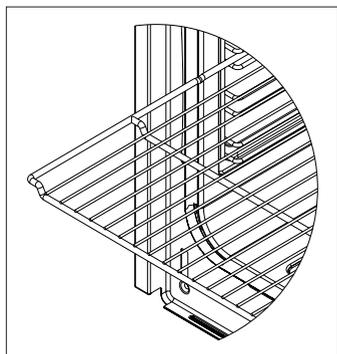


Il est important de placer correctement la grille dans le four. Ne laissez pas la grille toucher la paroi arrière du four. Les positions de la grille sont indiquées dans la figure suivante. Vous pouvez placer un plateau profond ou un plateau standard sur les grilles inférieures et supérieures.

Installation et retrait des supports de câbles

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

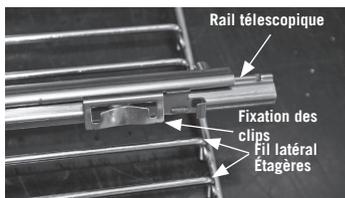
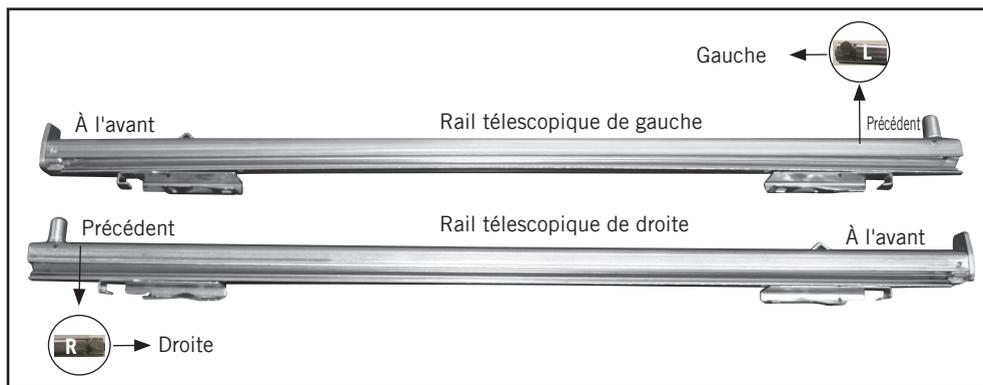
Utilisation du grillage



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

Rails télescopiques *

Les rails télescopiques vous permettent de retirer facilement la grille métallique et le plateau.

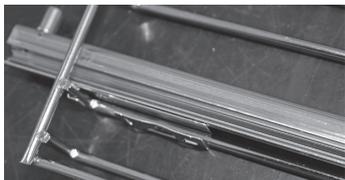


Les rails télescopiques achetés en tant qu'accessoires peuvent être facilement montés sur les supports de câbles latéraux à l'aide des attaches de fixation situées sur les rails télescopiques. Puisqu'il existe des rails de droite (R) et de gauche (L) Veuillez donc vous assurer quel rail va être monté de quel côté de la grille métallique.



Suggestions de montage ; les grilles métalliques latérales doivent être complètement démontées du four, puis les rails doivent être montés sur les grilles latérales sur une surface plane. Veuillez monter les rails télescopiques sur le fil ci-dessus sur l'étagère. Les rails peuvent être facilement montés et démontés. Après avoir arrangé les positions des rails télescopiques droit et gauche, poussez-les jusqu'à ce que les attaches de fixation

soient entièrement montées sur le fil de l'étagère.



Assurez-vous que les attaches de fixation sont entièrement montées en vérifiant les grilles métalliques latérales à l'arrière.



Une fois le montage terminé, remontez les grilles latérales dans le four.

* La tablette métallique ne doit pas se trouver juste sous le plateau télescopique.

Remplacement de la lampe du four

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

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

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

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

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

Type de Lampe G9



220-240 V, AC
15-25 W

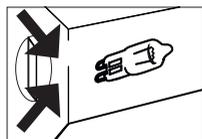
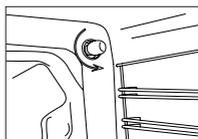


Figure 50

Type de Lampe E14



220-240 V, AC
15 W



Figure 51

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

Utilisation de la tôle déflectrice du grill (en option) *

1. Un panneau de sécurité est conçu pour protéger le panneau de commande et les boutons lorsque le four est en mode grill. (figure 52)

2. Veuillez utiliser ce panneau de sécurité afin d'éviter que la chaleur n'endommage le panneau de commande et les boutons lorsque le four est en mode grill.

3. Placez le panneau de sécurité sous le panneau de commande en ouvrant la vitre avant du four. (figure 53)

4. Ensuite, fixez le panneau de sécurité entre le four et le couvercle avant en fermant doucement le couvercle. (figure 54)

5. Il est important pour la cuisson de garder le couvercle ouvert à la distance spécifiée lors de la cuisson en mode grill.

6. Le panneau de sécurité fournira une circonstance de cuisson idéale tout en protégeant le panneau de contrôle et les boutons.

AVERTISSEMENT: Si la cuisinière possède l'option « grill fermé » avec thermostat, vous pouvez garder la porte du four fermée pendant le fonctionnement; dans ce cas, la feuille de déflecteur du grill sera inutile.

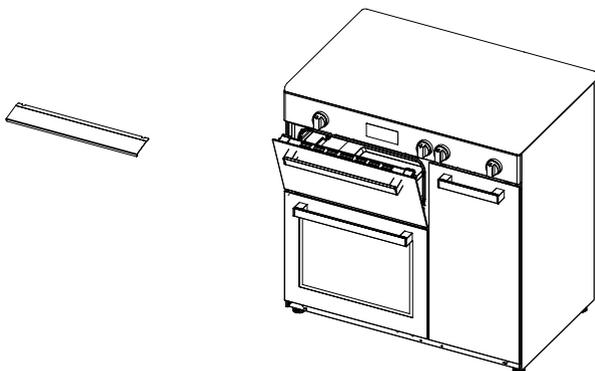


Figure 52

Figure 53

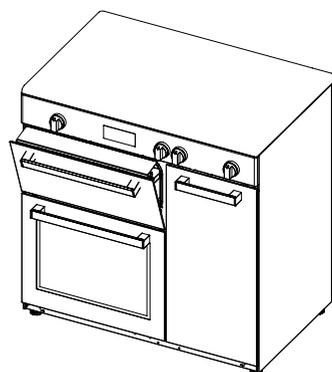


Figure 54

DÉPANNAGE

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

Points de Contrôle

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

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

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

RÈGLES DE MANUTENTION

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

RECOMMANDATIONS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

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

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

MISE AU REBUT ÉCOLOGIQUE



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

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

INFORMATIONS SUR L'EMBALLAGE

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