

# Whirlpool

## Cooker

User Manual

## Cuisinière

Manuel d'utilisation



W518LCSX

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence

485302782/ EN/ FR/ R.AA/ 20.03.25 09:32  
7787187666

## **Welcome!**

---

Dear Customer,

Thank you for choosing the Whirlpool product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it.

The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

**Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.**

**Beko Europe Management Srl**

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

## Table of Contents

|   |           |  |           |
|---|-----------|--|-----------|
| <b>1 SAFETY INSTRUCTIONS .....</b>                          | <b>4</b>  | <b>9 Maintenance and Cleaning .....</b>                    | <b>35</b> |
| 1.1 PERMITTED USE.....                                      | 5         | 9.1 General Cleaning Information.....                      | 35        |
| 1.2 INSTALLATION .....                                      | 5         | 9.2 Cleaning Accessories.....                              | 36        |
| 1.3 ELECTRICAL WARNINGS .....                               | 6         | 9.3 Cleaning the hob.....                                  | 36        |
| 1.4 CLEANING AND MAINTENANCE..                              | 7         | 9.4 Cleaning the Control Panel .....                       | 36        |
| <b>2 Environmental Instructions .....</b>                   | <b>7</b>  | 9.5 Cleaning the inside of the oven<br>(cooking area)..... | 37        |
| <b>3 Your product .....</b>                                 | <b>9</b>  | 9.6 Easy Steam Cleaning .....                              | 38        |
| 3.1 Product Introduction .....                              | 9         | 9.7 Cleaning the Oven Door .....                           | 38        |
| 3.1.1 Cooking unit .....                                    | 9         | 9.8 Removing the Inner Glass of<br>The Oven Door .....     | 39        |
| 3.1.2 Hob section.....                                      | 9         | 9.9 Cleaning the Oven Lamp.....                            | 40        |
| 3.2 Introduction of the oven control<br>panel.....          | 9         | <b>10 Troubleshooting .....</b>                            | <b>41</b> |
| 3.3 Oven operating functions.....                           | 10        |  |           |
| 3.4 Product Accessories.....                                | 11        |  |           |
| 3.5 Use of Product Accessories .....                        | 12        |  |           |
| 3.6 Technical Specifications.....                           | 14        |  |           |
| <b>4 Installation.....</b>                                  | <b>15</b> |  |           |
| 4.1 Right place for installation.....                       | 15        |  |           |
| 4.2 Electrical connection.....                              | 16        |  |           |
| 4.3 Placing the product .....                               | 17        |  |           |
| <b>5 First Use .....</b>                                    | <b>17</b> |  |           |
| 5.1 First Timer Setting.....                                | 18        |  |           |
| 5.2 Initial Cleaning .....                                  | 18        |  |           |
| <b>6 How to use the hob .....</b>                           | <b>19</b> |  |           |
| 6.1 General information on hob us-<br>age.....              | 19        |  |           |
| 6.2 Hob control unit.....                                   | 21        |  |           |
| <b>7 Using the Oven.....</b>                                | <b>26</b> |  |           |
| 7.1 General Information on Using the<br>Oven .....          | 26        |  |           |
| 7.2 Operation of the Oven Control<br>Unit .....             | 26        |  |           |
| 7.3 Steam Assisted Cooking.....                             | 28        |  |           |
| 7.4 Settings .....  | 29        |  |           |
| <b>8 General Information About Cook-<br/>ing .....</b>      | <b>30</b> |  |           |
| 8.1 General Information About Bak-<br>ing in the Oven ..... | 30        |  |           |
| 8.1.1 Pastries and oven food .....                          | 31        |  |           |
| 8.1.2 Meat, Fish and Poultry.....                           | 32        |  |           |
| 8.1.3 Grill.....  | 33        |  |           |
| 8.1.4 Steam assisted cooking.....                           | 34        |  |           |
| 8.1.5 Test foods .....                                      | 35        |  |           |



## 1 SAFETY INSTRUCTIONS

### IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

**⚠ WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

**⚠ WARNING:** If the hob surface is cracked, do not use the appliance – risk of electric shock.

**⚠ WARNING:** Danger of fire : Do not store items on the cooking surfaces.

**⚠ CAUTION :** The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

**⚠ WARNING:** Leaving the hob unattended when cooking with fat or oil can be dangerous – risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover the flames e.g. with a lid or a fire blanket.

**⚠** Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely – risk of fire.

**⚠** Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

**⚠** Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

**⚠** After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

**⚠ WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised

**⚠** Never leave the appliance unattended during food drying. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

**⚠** Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire. Always be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution, allowing hot air or steam to escape gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

**⚠** Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door.

### **⚠ 1.1 PERMITTED USE**

**⚠ CAUTION:** The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

**⚠** This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

**⚠** No other use is permitted (e.g. heating rooms).

**⚠** This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

**⚠** Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

### **⚠ 1.2 INSTALLATION**

**⚠** The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

**⚠** Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest Aftersales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

**⚠** Do not remove the appliance from its polystyrene foam base until the time of installation.

**⚠** Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.

**⚠** if the range is placed on a base, it must be leveled and fixed to the wall by the retention chain provided, to prevent the appliance slipping from the base.

**🔌** **WARNING:** In order to prevent the appliance from tipping, the retention chain provided must be installed. Refer to the instructions for installation.

### **⚠** 1.3 ELECTRICAL WARNINGS

**⚠** **IMPORTANT:** Information about current and voltage consumption is provided on the rating plate.

**⚠** The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

**⚠** It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

**⚠** The power cable must be long enough to connect the appliance, once fitted in its hous-

ing, to the main power supply. Do not pull the power supply cable.

**⚠** Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

**⚠** If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

**⚠** If the power cable needs to be replaced, contact an authorized service center.

**⚠** WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

**⚠** Installation using a power cable plug is not allowed unless the product is already equipped with the one provided by the Manufacturer.

## **⚠** 1.4 CLEANING AND MAINTENANCE

**⚠** WARNING: Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.

**⚠** Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

**⚠** Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

**⚠** Make sure the appliance has cooled down before cleaning or performing maintenance. - risk of burns.

**⚠** WARNING: Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electric shock.

## **2 Environmental Instructions**

### **DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS**

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must

therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

## DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health. The  symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

## ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe.

Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better.

Make the most of your hot plate's residual heat by switching it off a few minutes before you finish cooking.

The base of your pot or pan should cover the hot plate completely; a container that is smaller than the hot plate will cause energy to be wasted.

Cover your pots and pans with tight-fitting lids while cooking and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption.

Use only flat-bottomed pots and pans.

NOTE: People with a pacemaker or similar medical device should use care when standing near this induction cooktop while

it is on. The electromagnetic field may affect the pacemaker or similar device. Consult your doctor, or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields of the induction cooktop.

Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

Make sure the oven door is closed completely when the appliance is turned on and keep it closed as much as possible while baking.

Cut the food into small, equally-sized pieces to reduce cooking time and save energy.

When the cooking time is long, over 30 minutes, reduce the oven temperature to the lowest setting during the last phase (3-10 minutes), based on the overall cooking time. The residual heat inside the oven will continue cooking the food.

## DECLARATIONS OF CONFORMITY

This appliance meets: Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014; Energy Labelling Regulation 65/2014; Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in compliance with the European standard EN 60350-1.

This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 60350-2.

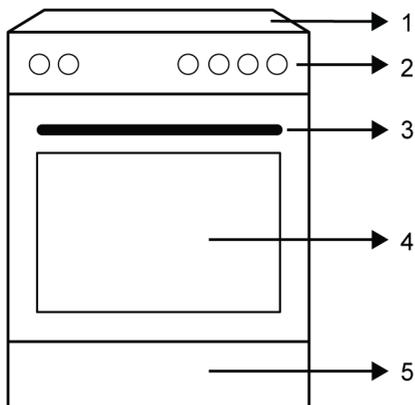
This product can contain halogen light (Energy Efficiency Class G) or LED light source (Energy Efficiency Class F).



## 3 Your product

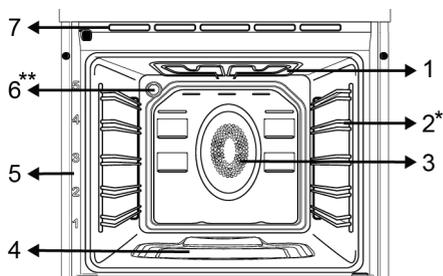
In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

### 3.1 Product Introduction



- 1 Hob section
- 2 Control panel
- 3 Handle
- 4 Door
- 5 Bottom part

#### 3.1.1 Cooking unit



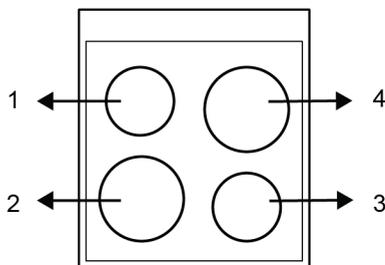
- 1 Upper heater

- 2 Wire shelves
- 3 Fan motor (behind the steel plate)
- 4 Water pool for steam assisted cooking
- 5 Shelf positions
- 6 Lamp
- 7 Ventilation holes

\* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

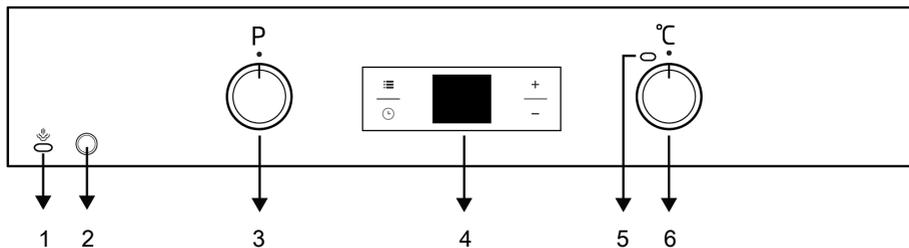
\*\* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

#### 3.1.2 Hob section



- 1 Rear left - Induction cooking zone
- 2 Front left - Induction cooking zone
- 3 Front right - Induction cooking zone
- 4 Rear right - Induction cooking zone

### 3.2 Introduction of the oven control panel



- |   |  |
|---|--|
| <p>1 Steam assisted cooking/cleaning lamp</p> <p>3 Function selection knob</p> <p>5 Thermostat lamp</p> | <p>2 Steam assisted cooking/cleaning button</p> <p>4 Timer</p> <p>6 Temperature knob</p> |
|---|--|

If there are knob(s) controlling your product, in some models this/these knob(s) may be so that they come out when pushed (buried knobs). For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, push it in again and replace the knob.

### Function selection knob

You can select the oven operating functions with the function selection knob. Turn left / right from closed (top) position to select.

### Temperature knob

You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. Turn clockwise from the closed (top) position to select.

### Oven inner temperature indicator

You can understand the oven interior temperature from the temperature lamp. The thermostat lamp is located on the control panel. The thermostat lamp turns on when

the product starts to operate, and the thermostat lamp turns off when it reaches the set temperature. When the temperature inside the oven drops below the set temperature, the thermostat lamp turns on again.

### Steam assisted cooking/cleaning button

Used for steam assisted cooking and cleaning. Will not operate in case of power failure.

### Steam assisted cooking/cleaning lamp

Indicates that the function is activated when the button is pushed for steam assisted cooking or cleaning. Will not operate in case of power failure.

## 3.3 Oven operating functions

On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

| Function symbol  | Function description   | Temperature range (°C) | Description and use  |
|--|------------------------|------------------------|--|
|  | Operating with fan     | -                      | The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains. |
|  | Top and bottom heating | *                      | Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray. This function should also be used for steam-assisted cooking.                            |

|  |                                 |   |  |
|--|---------------------------------|---|--|
|   | Bottom heating                  | * | Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom. This function should also be used for easy steam cleaning.  |
|  | Fan assisted bottom/top heating | * | The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.   |
|  | Fan Heating                     | * | The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels. This function should also be used for steam-assisted cooking. |
|  | "3D" function                   | * | Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray.   |
|  | Full grill                      | * | The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.   |
|  | Fan assisted low grill          | * | The hot air heated by the small grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling smaller amounts.  |

\* Your product operates in the temperature range specified on the temperature knob.

### 3.4 Product Accessories

There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.



The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

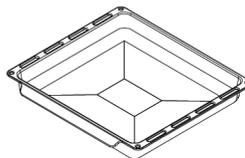
#### Standard tray

It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



#### Deep tray

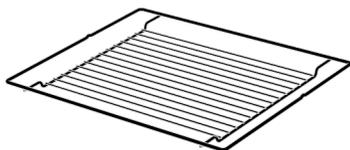
It is used for pastries, frying large pieces, juicy food or for the collection of flowing oils when grilling.



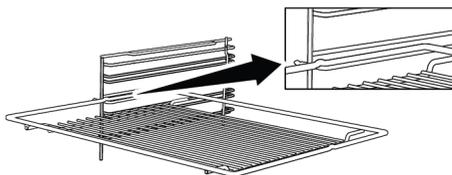
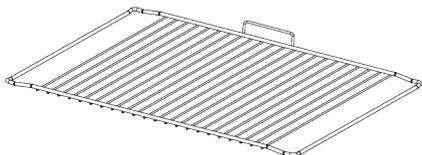
#### Wire grill

It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

**On models with wire shelves :**

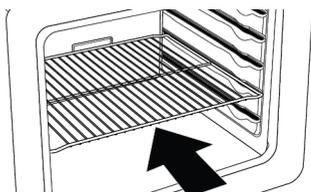


**On models without wire shelves :**



**On models without wire shelves :**

It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.

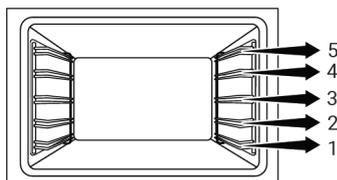


### 3.5 Use of Product Accessories

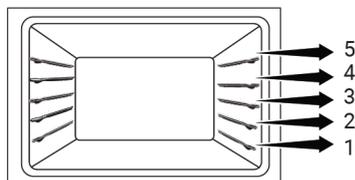
#### Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

**On models with wire shelves :**



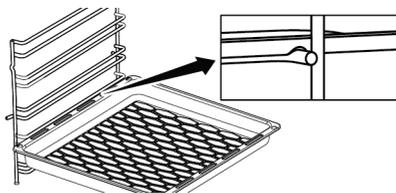
**On models without wire shelves :**



#### Placing the tray on the cooking shelves

**On models with wire shelves :**

It is also important to place the trays on the side wire shelves correctly. Place the tray between the wire shelves as shown in the figure. For a good cooking performance, the tray should be placed on the wire shelf in a way that it fits into the stopper slot. It should not be placed against the rear wall of the oven by bypassing the stopper slot.



#### Placing the wire grill on the cooking shelves

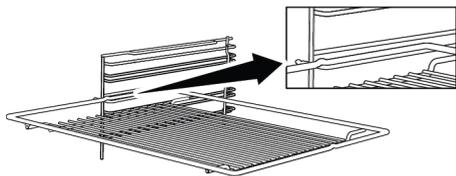
**On models with wire shelves :**

It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured on the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.

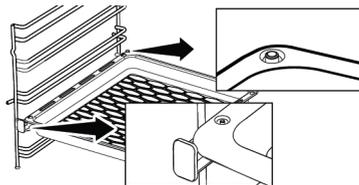
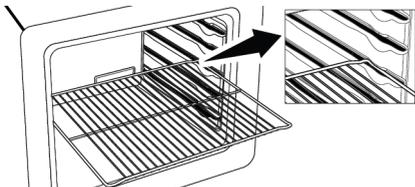
#### Stopping function of the wire grill

There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.

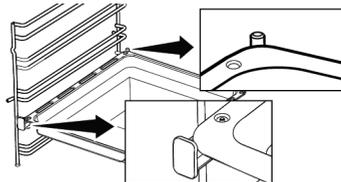
**On models with wire shelves :**



**On models without wire shelves :**

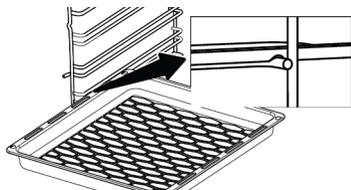


**Deep tray / Pastry tray :**



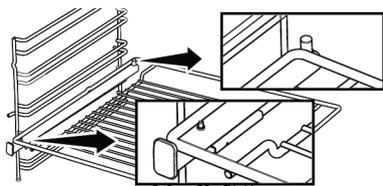
**Tray stopping function - On models with wire shelves**

There is also a stopping function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear stopping socket and pull it towards yourself until it reaches the front side. You must pass over this stopping socket to remove it completely.



**Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-On models with wire shelves and telescopic models**

Thanks to the telescopic rails, trays or wire shelves can be easily installed and removed. Care should be taken to place the trays and wire shelves on the telescopic rails as shown in the figure below.



**Standard tray :**

### 3.6 Technical Specifications

| General specifications                                      |                                     |
|---|-------------------------------------|
| Product external dimensions (height/width/depth) (mm )      | 850 /500 /600                       |
| Voltage/Frequency   | 220-240 V 1N ~ 50 Hz                |
| Cable type and section used/suitable for use in the product | min. H05VV-FG 3 x 6 mm <sup>2</sup> |
| Total power consumption (kW)                                | 9,2                                 |
| Oven type   | Multifunction oven                  |

#### Cooking zones

|            |                         |
|------------|-------------------------|
| Front left | Induction cooking zone  |
| Dimension  | 180 mm                  |
| Power      | 2000 W / Booster 2300 W |

|             |                         |
|-------------|-------------------------|
| Front right | Induction cooking zone  |
| Dimension   | 145 mm                  |
| Power       | 1600 W / Booster 1800 W |

|           |                         |
|-----------|-------------------------|
| Rear left | Induction cooking zone  |
| Dimension | 145 mm                  |
| Power     | 1600 W / Booster 1800 W |

|            |                         |
|------------|-------------------------|
| Rear right | Induction cooking zone  |
| Dimension  | 180 mm                  |
| Power      | 2000 W / Booster 2300 W |

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with Top and bottom heating vey a Fan assisted bottom/top heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not: 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted bottom/top heating , 4- Top and bottom heating.



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

## 4 Installation

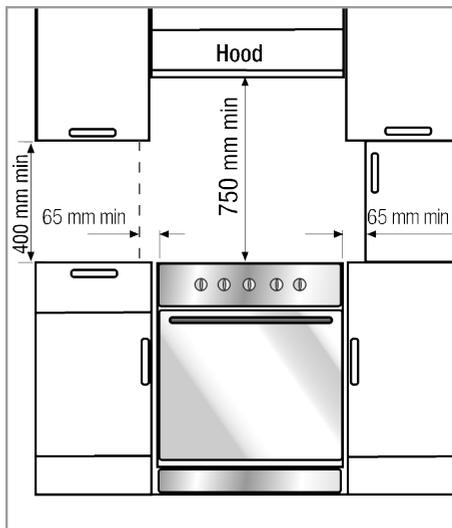
### ! General information

- Refer to the nearest Authorised Service Agent for installation of the product. Make sure that the electric and gas installations are in place before calling the Authorised Service Agent to have the product ready for operation. If not, call a qualified electrician and fitter to have the required arrangements made. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.
- It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power and/or gas utility prepared.
- The rules specified in local standards about electrical and/or gas installations (legal rules on installation) shall be followed during product installation.
- Check for any damage on the appliance before the installation.

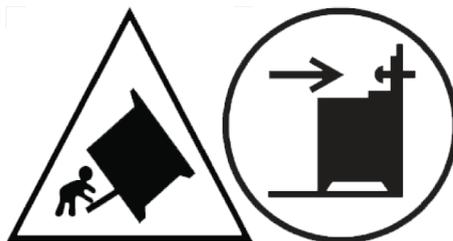
### 4.1 Right place for installation

- Place the product on a hard surface because of the air ducts under the product. It must not be placed onto a base or a pedestal. The feet of the product should not dip on soft surfaces, e.g. carpet, etc.
- The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.
- This product is a class 1 device according to EN 30-1-1 standard. It can be placed adjacent to the kitchen walls, kitchen furniture or any other product in any dimension from behind and one edge. The kitchen furniture or equipment on the other side may only be of the same size or smaller.
- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level al-

low a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.



- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to the instructions of the manufacturer of the cooker hood regarding installation height (min. 650 mm).
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).



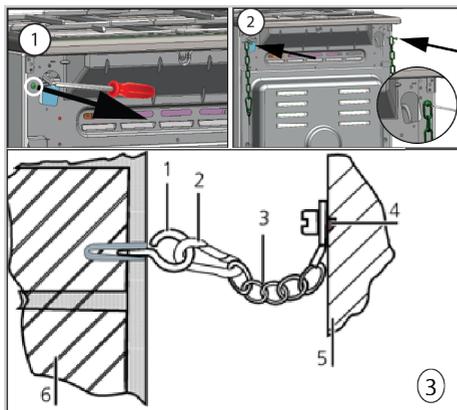
In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

### Safety chain

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven.

### If your product has 2 safety chains;

Fasten hook (1) by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chain (3) to the hook via the locking mechanism (2).

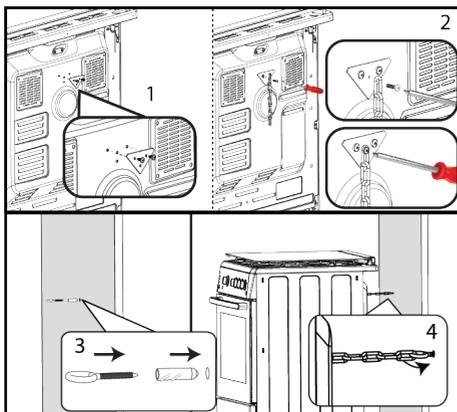


- 1 Hook
- 2 Locking mechanism
- 3 Safety chain
- 4 Firmly fix chain to product rear
- 5 Rear of product
- 6 Kitchen wall

### If your product has 1 safety chains;

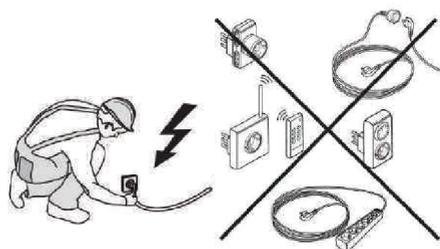
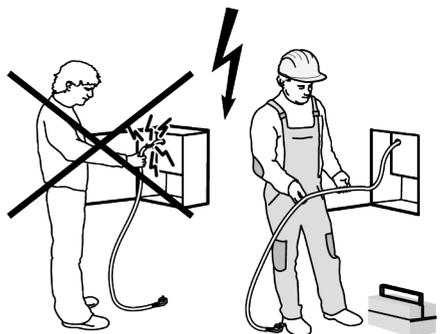
The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven.

Follow below steps in the picture to secure the safety chain to your product.



**i** Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting. Stability chain is designed for cookers without a bracket engagement slot.

## 4.2 Electrical connection



- Disconnect the product from the electric connection before starting any work on the electrical installation. There is an electric shock hazard.
- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.
- The product can only be connected to the mains electricity connection by an authorized and qualified person, and the

warranty of the product starts only after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.

- The electric cable must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product. If the electric cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. Otherwise there is an electric shock, short circuit or fire hazard!
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover of the appliance is opened or it is located at the rear wall of the appliance depending on the appliance type.
- and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.
- **If the product will be connected directly to the supply power:** If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.
- Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

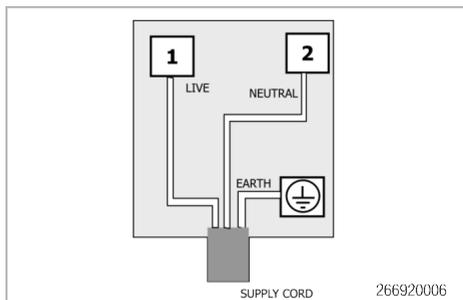
**If the product is produced with cable and without plug:**

## 5 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

Connect the cord of product to supply power as identified below:

Make the terminal block connection of your product according to the connection/phase information on the product type label.



If your supply cord type is 3-conductor type, for 1-phase connection:

- Brown/Black = L (Phase)
- Blue = N (Neutral)
- Green/Yellow wire = (E)  (Earthing)

### 4.3 Placing the product

1. Push the product towards the kitchen wall.
2. Secure the safety chain you have connected to the product to the wall.
3. Adjust the feet of oven

#### Adjusting the feet of oven

Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.

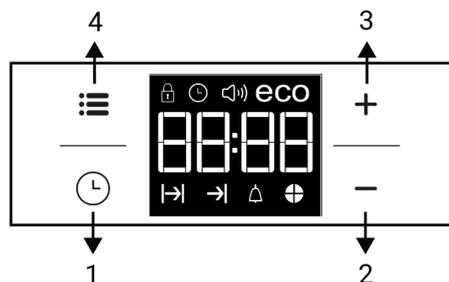
For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

#### Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.

## 5.1 First Timer Setting

 Always set the time of day before using your oven. If you do not set it, you cannot cook in some oven models.



- 1 Program key
- 2 Decrease key
- 3 Increase key
- 4 Settings key

Display symbols

 Baking time symbol

 Baking end time symbol \*

 Alarm symbol

 Time pie symbol

 eco Eco mode symbol

 Volume level symbol

 Time of day symbol

 Key lock symbol

\* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

 While making any adjustment, related symbols will flash on the display.

Press **+/-** keys to set the time of the day after the oven is energized for the first time.

 For touch control models, touch **≡** first and then use **+/-** to set the time of the day.

Confirm the setting by touching  symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.

 If the initial time is not set, clock will run starting from **12:00** and  symbol will be displayed. The symbol will disappear once the time is set.

 Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be readjusted.

## 5.2 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See "Oven operating functions". You can learn how to operate the oven in the following section.
5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

### Before using the accessories:

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

**NOTICE:** During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

## 6 How to use the hob

### 6.1 General information on hob usage

- Refrain from using unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.
- Refrain from heating the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so refrain from putting the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Refrain from placing the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

#### Operating principle of the induction hob

Induction hob is like an open circuit. The circuit completes when a cooking pots/pans suitable for induction cooking is placed on it and an electronic system below the glass surface generates a magnetic field. The metal base of the pots/pans is heated by taking energy from this magnetic field. Thus, the heat is not generated on the surface of the hob, but directly on the pots/pans above it. Glass surface is heated with the heat of the cooking pots/pans.

#### Advantages of cooking with induction

Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cooking pots/pans.

- Foods that overflow during cooking do not burn rapidly as the glass cooking surface is not heated directly. It is cleaned more easily.
- Cooking shall be faster as the heat is generated directly on the cooking pots/pans. Thus, it saves time and energy with respect to other hob types.
- As the heat is given directly to the cooking pots/pans, there is no heat loss, and it provides a more efficient cooking.
- The fact that the heat transfer stops and the cooking surface is not heated directly when the cooking pots/pans is removed from the cooking surface provides a safer use against possible accidents while cooking.
- Refrain from selecting high heating levels when using non-sticking cooking pots/pans coated with little amount of oil or used without oil (teflon type).
- Keep magnetic objects such as credit cards or tapes away from the hob while it is operating.
- If there is an oven under your hob and it is being operated, the sensors on the hob may reduce the cooking level or turn off the hob.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is provided in the following sections. However, if you use thin based pots for your cooking, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated.

#### Cooking pots/pans

You shall use ferromagnetic, quality cooking pots/pans which bear a label or warning that it is compatible for induction cooking only with your induction hob. Generally, the higher the iron content, the better the cooking pots/pans shall perform. The base dia-

meter of the cooking pots/pans shall match the induction zone. Suggested dimensions are listed below.

#### Suitable pots/pans:

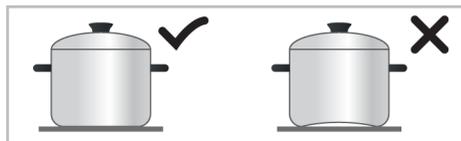
- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

#### Unsuitable pots/pans:

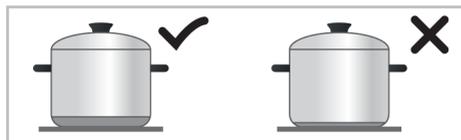
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

#### Recommendations:

- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.



- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.

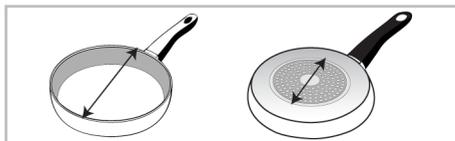


- The bases of some cooking pots/pans have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated

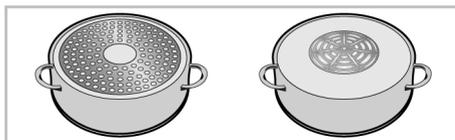
#### Recommended cooking pots/pans sizes

| Cooking zone diameter - mm | Pot diameter - mm   |
|----------------------------|---------------------|
| 145                        | min. 100 - max. 145 |
| 180                        | min. 100 - max. 180 |
| 210                        | min. 140 - max. 210 |
| 240                        | min. 140 - max. 240 |

by the hob. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs. Thus, the cooking hob shall be selected according to the size of the ferromagnetic field.



- Some cooking pots/pans have a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminium. These types of cooking pots/pans may not heat adequately or may not be detected by the induction hob at all. In some cases, a bad pots/pans warning may appear.



- i** Equal distribution of the cookware on the right and left and center (if available) cooking zones for the selection of cooking zones affects the cooking performance positively while cooking multiple meals on the induction hobs.

#### Cooking vessel test

Test whether your pot is compatible with cooking with an induction hob using the methods below.

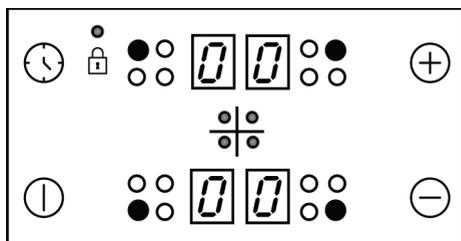
1. It is compatible if the base of your pot holds a magnet.

|  |                        |
|--|------------------------|
| Cooking zone diameter - mm             | Pot diameter - mm      |
| 280                                    | min. 125 - max. 280    |
| 320                                    | min. 125 - max. 320    |
| 2 x (92,7 x 200)                       | min. 100 - max. 180    |
| Cooking zone with wide (flexi) surface | width 230 - length 390 |

Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one step larger cooking

zone might be used. To use a larger cooking zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

## 6.2 Hob control unit



### Keys :

-  On/Off key
-  Timer key
-  Increase key
-  Decrease key

### Symbols :

-  Key lock symbol

### Cooking zone selection keys :

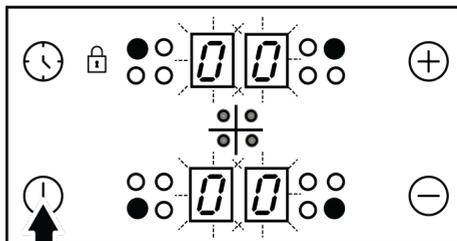
-  Rear left cooking zone selection key
-  Front left cooking zone selection key
-  Front right cooking zone selection key
-  Rear right cooking zone selection key

### General information for the control panel

- Graphics and figures are for informational purposes only. Actual displays and functions may vary according to the model of your hob.
- This product is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.
- Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

### Turning on the hob

1. Touch the  key on the control panel.
  - ⇒ "0" icon appears on all cooking zone displays.



-  If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

### Turning off the hob

1. Touch the  key on the control panel.
  - ⇒ The hob will turn off and return to Standby mode.

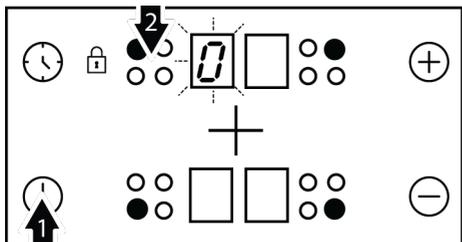
-  "H" or "h" symbol that appears on the cooking zone display indicates that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

### Residual heat indicator

"H" symbol that appears on the cooking zone display indicates that the hob is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to "h" symbol meaning less hot.

-  When power is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.

## Turning on the cooking zones



1. Touch  $\text{⏻}$  key to turn on the hob.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.
  - ⇒ "0" symbol appears on the cooking zone display and the related display illuminates more brightly.

**i** If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

## Setting the temperature level

Touch  $\text{⊕}$  or  $\text{⊖}$  keys to set the temperature level between "1" and "9" or "9" and "1".

**i** The product might start-stop when it is operating on levels from 1 to 7, especially with cookware with a small diameter and when water-oil is little. This is not a fault.

**i** The outer section of the 280 mm induction hob cooking zone (if your product is equipped with a 280 mm induction hob cooking zone) is activated only when a saucepan large enough to cover the cooking zone is placed on the cooking zone and the temperature is set to a level higher than 8.

## Turning off the cooking zones:

A cooking zone can be turned off in 3 different ways:

1. **By dropping the temperature level to "0":** You can turn the cooking zone off by dropping the temperature adjustment to "0" level.

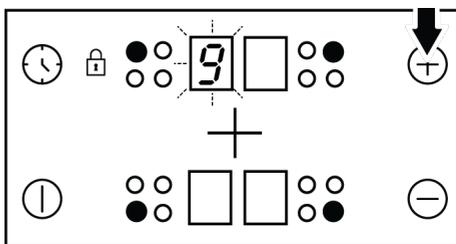
2. **By touching the relevant cooking zone symbol for a certain time:** Turn on the cooking zone by pressing relevant symbol for a certain time to drop temperature value to "0".
3. **By using the turn-off on the timer option for the desired cooking zone:** When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" or "00" will appear on related display. When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.

## High Power (Booster) It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

For rapid heating, you can use booster function "P". However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones.

## Turning on High Power (Booster):

1. Touch  $\text{⏻}$  key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.
3. Touch  $\text{⊕}$  or  $\text{⊖}$  key firstly to reach the level "9".



4. When the cooking zone is at level "9", touch  $\text{⊕}$  key once to set cooking zone temperature to "P".

## Turning off High Power (Booster):

- To disable the Booster function, touch  $\text{⊖}$  and set the temperature to level "9". Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level "9".

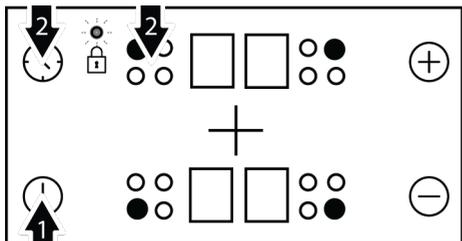
- You can decrease the temperature level by touching ⊖ or you can switch off the cooking zone completely by decreasing the temperature level to "0".

### Keylock

You can activate the keylock to avoid changing the functions by mistake when the hob is operating.

#### Activating the keylock

- Touch ⊙ key to turn on the hob.
- Touch ⊙ and ●● keys simultaneously to activate the keylock.



⇒ Keylock will be activated and the dot on the symbol  will light up.



If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock will be activated next time you turn the hob on again. Key lock must be deactivated in order to be able to operate the hob.

#### Deactivating the keylock

- When the keylock is active, touch ⊙ and ●● keys simultaneously.

⇒ Keylock will be deactivated and the dot on the symbol  will disappear.

#### Childlock It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

You can protect the hob against being operated unintentionally in order to prevent children from turning on the cooking zone.

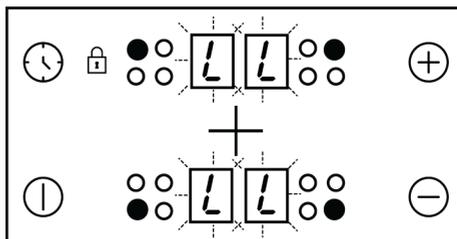
Child Lock can only be activated and deactivated in Standby mode.



Child lock will be cancelled in case of power failure.

### Activating the childlock

- Touch ⊙ key to turn on the hob.
- Touch ⊖ and ⊕ keys simultaneously  
After "beep" signal touch ⊕ to activate the childlock.



⇒ Childlock will be activated and "L" symbol appears on all cooking zone display.

#### Deactivating the childlock

- When the keylock is active, touch ⊙ key to turn on the hob.
- Touch ⊖ and ⊕ keys simultaneously  
After "beep" signal touch ⊖ to deactivate the childlock.

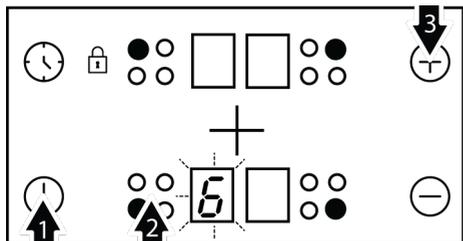
⇒ Childlock will be deactivated and "L" symbol disappears on all cooking zone display.

### Timer function

This function facilitates cooking for you. It will not be necessary to attend the hob for the whole cooking period. Cooking zone will be turned off automatically at the end of the time you have selected.

#### Activating the timer

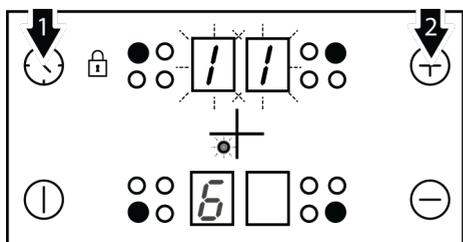
- Touch ⊙ key to turn on the hob.
- Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.



3. Touch ⊕ or ⊖ keys to set the desired temperature level.

4. Touch ⌚ key to turn the timer on.

⇒ "00" symbol will illuminate on timer display and decimal point will appear on the selected cooking zone display.



**i** Right rear and left rear cooking zone displays serve as timer display when the timer is active.

5. Touch ⊕ or ⊖ keys to set the desired time.

**i** The timer can only be set for the cooking zones already in use.

**i** Repeat the above procedures for the other cooking zones for which you wish to set the timer.

**i** Timer cannot be adjusted unless the cooking zone and the temperature value for the cooking zone are selected.

**i** When the cooking zone for which a timer was set is selected, you can see the remaining time by touching the ⌚ key again.

### Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will automatically turn off and give an audible warning. Press any key to silence the audio warning.

### Turning off the timers earlier

✓ If you turn off the timer earlier, the hob will carry on operating at the set temperature until it is turned off.

1. Select the cooking zone you want to turn off.

2. Touch ⌚ key to turn the timer on.

3. Until "00" appears on the timer screen, touch ⊖ to set the value to "00".

⇒ Dot shaped light on the relevant cooking zone display itself turns off **completely** after having flashed for a certain period of time and the timer is cancelled.

**Power management function It varies depending on the product model. It may not be available on your product.**

Your product has a power management function. With the help of this function, you can change the total power setting that the hob will draw.

**i** Power management can only be done when the product is first installed and first energized. You can complete the setting by following the steps below within 30 seconds when the product is first energized.

### Power management function - Adjustable total power levels

Power management display indicator Total power

|    |        |
|----|--------|
| 25 | 2.5 kW |
| 30 | 3 kW   |
| 36 | 3.6 kW |
| 44 | 4.4 kW |
| 54 | 5.4 kW |
| 57 | 5.7 kW |
| 67 | 6.7 kW |
| 72 | 7.2 kW |

**i** If the total power of your product is below the desired power, your product will operate at the total power level given in the technical table. (Technical Specifications)

**To change the total power;**

1. When the product is first energized, touch the keys ⊕/⊖/⊕/⊖/⊕ within 30 seconds.
2. The power management level set is displayed on the timer display.
3. Touch the ⊕ key to switch between levels and set the total power value you want to set.
4. Confirm the setting by touching the ⊕ key and turn off the hob. Total power value you have set shall be activated

**i** The temperature levels you may assign to the hobs may vary as per the total power level set. The temperature level provided to the hob be reduced automatically as per the power setting to be performed by the hob. This is not an error.

**i** If a key other than the specified sequence is touched while changing the power level, the setting cannot be made. You have to repeat the steps from the beginning to make the setting.

**Using induction cooking zones safely and efficiently**

**Operating principles:** Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles. Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up. Induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum usage safety.

**i** Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210-280 mm depending on the model. With induction feature, each cooking zone detects each vessel placed on them. Energy builds up only where the vessel contacts with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

**Automatic turning off system**

The hob control has an automatic turn off system. If one or more hob zone(s) are left on, the hob zone turns off automatically after a while (See Table-1). In case of a timer assigned to the hob, the timer screen is turned off then, too. The time limit for automatic turn off depends on the selected temperature level. Maximum operating period is applied for this temperature level. The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

| Temperature level | Automatic turning off periods - hours |
|-------------------|---------------------------------------|
| 0                 | 0                                     |
| 1                 | 6                                     |
| 2                 | 6                                     |
| 3                 | 5                                     |
| 4                 | 5                                     |
| 5                 | 4                                     |
| 6                 | 1,5                                   |
| 7                 | 1,5                                   |
| 8                 | 1,5                                   |

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| Temperature level                                | Automatic turning off periods - hours |
| 9  | 20-30 minute                          |
| P (Booster)                                      | 5-10 minute*                          |
| (*) The hob will drop to level 9 after 5 minutes |                                       |

**Table 1: Table-1: Automatic turning off periods**

### Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors ensuring protection against overheating. Following may be observed in case of overheating:

- Active cooking zone may be turned off.
- Selected level may drop. However, this condition cannot be seen on the indicator.

### Overflow safety system

Your hob is equipped with overflow safety system. If there is any overflow that spills onto the control panel, system will cut the power connection immediately and turn off your hob. "F" warning appears on display during this period.

## 7 Using the Oven

### 7.1 General Information on Using the Oven

**Cooling fan ( It varies depending on the product model. It may not be available on your product. )**

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Refrain from covering these ventilation openings. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

### Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as a feature of its operating principles. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a cooking pot (containing water, milk and etc.) from overflowing even if it was just about to overflow.

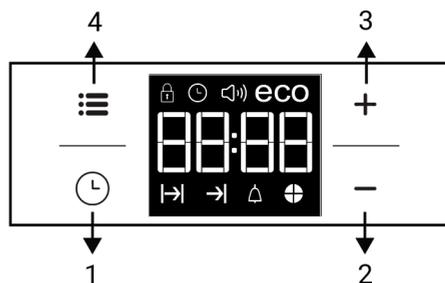
**i** If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give error signal.

**i** Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

### Oven lighting

The oven lighting is turned on when the oven starts baking. In some models, the lighting is on during baking, while in some models it turns off after a certain time.

### 7.2 Operation of the Oven Control Unit



- 1 Program key
  - 2 Decrease key
  - 3 Increase key
  - 4 Settings key
- Display symbols

-  Baking time symbol
-  Baking end time symbol \*
-  Alarm symbol
-  Time pie symbol
-  Eco mode symbol
-  Volume level symbol
-  Time of day symbol
-  Key lock symbol

\* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

 While making any setting, related symbols will flash on the display. You must wait for a short time for the settings to take effect.

 If no cooking setting is made, time of the day cannot be set.

 Remaining time will be displayed if cooking time is set when the cooking starts.

### Turning on the oven

When you select a operating function you want to cook with the function selection knob and set a certain temperature with the temperature knob, the oven starts operating.

### Turning off the oven

You can turn the oven off by turning the function selection knob and temperature knob to the off (up) position.

### Selecting the temperature and oven operating function.

You can cook by making a manual control (at your own control) by selecting the temperature and operating function specific to your food.



1. Select the operating function you want to cook with the function selection knob.
2. Set the temperature you want to cook with the temperature knob.
  - ⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the thermostat lamp will turn on. When the temperature inside the oven reaches the desired temperature, the thermostat lamp will turn off. The oven will not turn off by itself after the baking process. You have to control baking and turn it off yourself. When your baking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (up) position.

### Cooking by setting the cooking time;

- ✓ You can set the oven so that it will stop at the end of the specified time by setting the cooking time on the timer.

1. Select the function for cooking.
2. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.
3. Set the cooking time with **+**/**-** keys.
  - ⇒ After the cooking time is set,  symbol and the time slice will appear on display continuously.
4. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.
  - ⇒ Cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of time slice symbol is lit. The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each parts ends, the symbol of that parts turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.
5. After the cooking process is completed, “End” appears on the displayed and the timer gives an audio warning.

- ⇒ Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key. Audio warning will be silenced and current time will be displayed.



If you press any key at the end of the audio warning, the oven will re-start operating. Turn the temperature knob and function knob to "0" (off) position to switch off the oven in order to prevent re-operation of the oven at the end of warning.

### 7.3 Steam Assisted Cooking

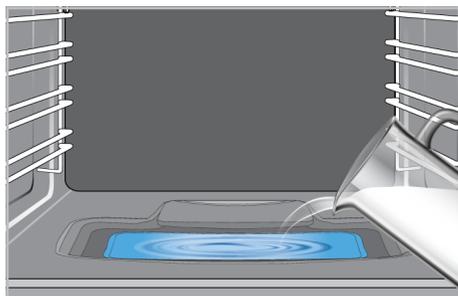
Your oven has a steam assisted cooking feature. Better baking results are achieved with steam assist. Steam assist ensures that the surface of pastry foods are brighter, their crust is more crunchy and they are more voluminous. Also, steam assist reduces the moisture loss of the foods such as meat and allows them to be cooked more juicy on the inside and more delicious.

#### General information

- Steam assisted cooking can only be performed with the steam assisted cooking functions specified in the manual.
- Condensation formed on the oven door after steam assisted cooking may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.
- Stay away when opening the oven door, as steam and heat may escape during and after steam assisted cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- If water remains inside the oven after each steam assisted cooking, dry the remaining water with a dry cloth after the oven has cooled-down. Otherwise, residual water may lead to calcification.
- If your product has a meat probe, make sure that the meat probe cover is closed before steam assisted cooking. Otherwise, there may be steam leakage from the meat probe socket.

#### For steam assisted cooking:

1. After checking the steam-assisted baking table and setting the function, determine temperature, time and amount of water to be added according to the food you want to cook. You can set these values yourself for baking not included in the table.
2. Pour the amount of water you will use according to your food into the pool at the bottom of the oven.



Refrain from using distilled or filtered water. Use ready-made waters only.

3. Push the steam assisted cooking/cleaning button on the control panel.
  - ⇒ The steam assisted cooking/cleaning lamp on the control panel will illuminate.
4. Switch the function selection knob to the desired steam-assisted operating mode.
5. Switch the temperature knob to the desired temperature.
6. Place your food in the oven at the recommended rack position.
  - ⇒ Baking starts.
7. Once the baking is completed, turn off the oven by setting the function and temperature knobs to off position.

 If water remains on the bottom of the oven after each steam assisted cooking, dry the remaining water with a dry cloth after the oven has cooled. Otherwise, water remaining on the oven floor may cause calcification.

## 7.4 Settings

### Activating the keylock

- ✓ You can prevent digital timer from being intervened with by activating the key lock function.
1. Touch  until  symbol appears on display.
    - ⇒ “OFF” will appear on the display.
  2. Press **+** to activate the key lock.
  3. Once the key lock is activated, “On” appears on the display and the  symbol remains lit.

 Digital timer keys are not functional when the key lock is activated. Key lock will not be cancelled in case of power failure.

### To deactivate the keylock

1. Touch  until  symbol appears on display.
  - ⇒ “On” will appear on the display.
2. Disable the key lock by pressing the **—** key.
  - ⇒ “OFF” will be displayed once the keylock is deactivated.

### Setting the alarm clock

- ✓ You can use the timer of the product for any warning or reminder apart from the cooking program. The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Timer will give an audio warning at the end of the set time.
1. Touch  until  symbol appears on display.

 The maximum alarm time may be 23 hours 59 minutes.

2. Set the alarm duration by using **+/-** keys.

 Function keys for alarm tone, time of day, display brightness and temperature keys should be at 0 (OFF) position.

⇒  symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.

3. At the end of the alarm time,  symbol starts flashing and the audio warning is heard.

### Turning off the alarm

1. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key.
  - ⇒ Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

### Cancelling the alarm;

1. Touch  until  symbol appears on display in order to cancel the alarm.
2. Press and hold **—** key until “00:00” is displayed.

 Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.

### Changing alarm tone

1. Touch  until  symbol appears on display.
2. Adjust the desired alarm tone with **+/-** keys.
3. The tone you have set will be activated in a short time.
  - ⇒ Selected alarm tone will appear as “b-01”, “b-02” or “b-03” on the display.

### Changing the time of the day

- ✓ To change the time of the day you have previously set:

1. Touch **☰** until **⌚** symbol appears on display.
2. Set the time of the day with **+/-** keys.
3. The time you have set will be activated in a short time.

### Economy mode

You can save energy with economy mode while cooking by setting cooking time in the oven.

This mode completes the cooking with the inner temperature of the oven by switching off the heaters before the end of cooking time.

### Setting the economy mode

1. Touch **☰** symbol until **eco** symbol appears on display.
  - ⇒ **"Off"** will appear on the display.
2. Enable economy mode by touching **+** key.
  - ⇒ Once the economy mode is activated, **"On"** appears on the display and the **eco** symbol remains lit.

### Disabling economy mode

1. Touch **☰** symbol until **eco** symbol appears on display.
  - ⇒ **"On"** will appear on the display.
2. Disable economy mode by touching **—** key.
  - ⇒ **"Off"** will be displayed once the eco mode is deactivated.

### Setting the screen brightness It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

1. Touch **☰** until **"d-01"** or **"d-02"** or **"d-03"** appears on display for display brightness.
2. Set the desired brightness with **+/-** keys.
  - ⇒ The time you have set will be activated in a short time.

## 8 General Information About Cooking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

### 8.1 General Information About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- Condensation or water vapour may appear as sweating or dripping on the oven's inner glass, depending on the food. This common occurrence could happen when cooking. It is advised to use a moist cloth to wipe the inner glass clean when the product has cooled down after cooking.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.

- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

### 8.1.1 Pastries and oven food

#### General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.

- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

#### Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

#### Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

#### Cooking table for pastries and oven foods

| Food                   | Accessory to be used                                     | Operating function     | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|------------------------|--|------------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Cake on the tray       | Standard tray *  | Top and bottom heating | 3              | 175              | 30 ... 45                   |
| Cake in the mould      | Cake mould on wire grill** ***                           | Fan Heating            | 2              | 175              | 30 ... 50                   |
| Cakes in cooking paper | Standard tray *  | Top and bottom heating | 3              | 160 - 170        | 20 ... 30                   |
| Sponge cake            | Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill ** | Top and bottom heating | 3              | 180 - 200        | 10 ... 20                   |
| Cookie                 | Pastry tray *  | Top and bottom heating | 3              | 160 - 170        | 20 ... 30                   |
| Rich pastry            | Standard tray *  | Top and bottom heating | 3              | 200              | 20 ... 30                   |
| Dough pastry           | Standard tray *  | Fan Heating            | 3              | 190              | 20 ... 35                   |
| Leaven                 | Standard tray *  | Top and bottom heating | 3              | 190              | 20 ... 40                   |
| Lasagne                | Glass / metal rectangular container on wire grill **     | Top and bottom heating | 2              | 180              | 25 ... 45                   |
| Pizza                  | Standard tray *  | Top and bottom heating | 1              | 200              | 10 ... 20                   |

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## 8.1.2 Meat, Fish and Poultry

### The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.

- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

### Cooking table for meat, fish and poultry

| Food                         | Accessory to be used | Operating function              | Shelf position | Temperature (°C)                     | Baking time (min) (approx.) |
|------------------------------|----------------------|---------------------------------|----------------|--------------------------------------|-----------------------------|
| Steak (whole) / Roast (1 kg) | Standard tray *      | Fan assisted bottom/top heating | 2              | 25 mins. 220/ max, after 180 ... 190 | 80 ... 100                  |
| Leg of Lamb (casserole)      | Standard tray *      | Fan assisted bottom/top heating | 2              | 25 mins. 220/ max, after 190         | 70 ... 90                   |
| Fried chicken (1,8-2 kg)     | Standard tray *      | Fan assisted bottom/top heating | 2              | 15 mins. 250/ max, after 190         | 55 ... 65                   |

| Food                     | Accessory to be used | Operating function              | Shelf position | Temperature (°C)                           | Baking time (min) (approx.) |
|--------------------------|----------------------|---------------------------------|----------------|--|-----------------------------|
| Fried chicken (1,8-2 kg) | Standard tray *      | "3D" function                   | 2              | 15 mins. 220/<br>max, after 180 ...<br>190 | 50 ... 65                   |
| Turkey (meat cubes)      | Standard tray *      | Fan assisted bottom/top heating | 3              | 25 mins. 220/<br>max, after 190            | 70 ... 120                  |
| Turkey (meat cubes)      | Standard tray *      | "3D" function                   | 2              | 25 mins. 220/<br>max, after 180 ...<br>190 | 60 ... 100                  |
| Fish                     | Standard tray *      | Fan assisted bottom/top heating | 3              | 200  | 20 ... 30                   |
| Fish                     | Standard tray *      | "3D" function                   | 3              | 200  | 20 ... 25                   |

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

### 8.1.3 Grill

Red meat, fish and poultry meat quickly turns brown when grilled, holds a beautiful crust and does not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

#### General information

- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open.**

#### The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.

- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you will slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

#### Grill table

| Food                        | Accessory to be used | Shelf position | Temperature (°C) * | Baking time (min) (approx.) |
|-----------------------------|----------------------|----------------|--------------------|-----------------------------|
| Fish                        | Wire grill           | 4 - 5          | 250/max            | 20 ... 25                   |
| Chicken pieces              | Wire grill           | 4 - 5          | 250/max            | 25 ... 35                   |
| Meatball (veal) - 12 amount | Wire grill           | 4              | 250/max            | 25 ... 35                   |
| Lamb chop                   | Wire grill           | 4 - 5          | 250/max            | 20 ... 25                   |
| Steak - (meat cubes)        | Wire grill           | 4 - 5          | 250/max            | 25 ... 30                   |
| Veal chop                   | Wire grill           | 4 - 5          | 250/max            | 25 ... 30                   |
| Toast bread                 | Wire grill           | 4              | 250/max            | 1 ... 3                     |

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

\* If the grill temperature cannot be adjusted in your product, your grill function will work at the maximum temperature value.

## 8.1.4 Steam assisted cooking

### General Information

- Steam assisted cooking can only be performed with the steam assisted cooking functions specified in the manual. See “Oven operating functions” [► 10] section for steam assisted cooking functions.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating. The durations specified at the time of water supply indicate the time elapsed after preheating.

- The cooking table contains cooking recommendations tested by the manufacturer. You can set the amount of water, temperature, steam assisted cooking function and time for food which are not in the table.
- Do the steam assisted cooking with one tray.

### Suggestions for baking with a single tray

| Food  | Accessory to be used | Shelf position | Operating function     | Temperature (°C)            | Amount of water to be used (ml) | Water intake time | Baking time (min) (approx.) | Approx. food weight (g)                                       |
|---|----------------------|----------------|------------------------|-----------------------------|---------------------------------|-------------------|-----------------------------|---|
| Bread   | Standard tray *      | 3              | Fan Heating            | 200                         | 150                             | before preheating | 35 ... 45                   | 820   |
| Bread   | Standard tray *      | 3              | Top and bottom heating | 200                         | 250                             | before preheating | 35 ... 45                   | 820   |
| Whole chicken with vegetables                   | Standard tray *      | 2              | Top and bottom heating | 15 mins. 250/max, after 190 | 250                             | before preheating | 70 ... 80                   | 2000  |
| Rib steak (single piece)                        | Standard tray *      | 3              | Fan Heating            | 15 mins. 250/max, after 180 | 300                             | before preheating | 65 ... 75                   | 1000  |
| Salmon with vegetables                          | Standard tray *      | 3              | Fan Heating            | 180                         | 250                             | before preheating | 25 ... 35                   | 500   |
| Salmon with vegetables                          | Standard tray *      | 3              | Top and bottom heating | 180                         | 250                             | before preheating | 25 ... 35                   | 500   |
| Coconut cookies                                 | Standard tray *      | 3              | Fan Heating            | 170                         | 200                             | before preheating | 25 ... 35                   | 500   |
| Yeasted bun                                     | Standard tray *      | 3              | Fan Heating            | 180                         | 200                             | before preheating | 20 ... 30                   | 1200  |
| Pastry heating (bread, bagels, pastry, bazlama) | Standard tray *      | 3              | Fan Heating            | 120                         | 50                              | before preheating | 15 ... 25                   | Bread :250<br>Dough pastry :500<br>Bazlama :250<br>Bagel :300 |

\* These accessories may not be included with your product.

## 8.1.5 Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

### Cooking table for test meals

#### Grill

| Food                        | Accessory to be used | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-----------------------------|----------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Meatball (veal) - 12 amount | Wire grill           | 4              | 250/max          | 25 ... 35                   |
| Toast bread                 | Wire grill           | 4              | 250/max          | 1 ... 3                     |

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn the food after 2/3 of the total grilling time.

## 9 Maintenance and Cleaning

### 9.1 General Cleaning Information

#### General information

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Refrain from washing any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

#### For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflowed fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

#### Inox - stainless surfaces

- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

### Enamelled surfaces

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.
- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See “Easy Steam Cleaning [▶ 38]”).

### Catalytic surfaces

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

### Glass surfaces

- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.

- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

### Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

## 9.2 Cleaning Accessories

Refrain from putting the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user’s manual.

## 9.3 Cleaning the hob

### Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the “General cleaning information” section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.

## 9.4 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Refrain from removing the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, Refrain from using inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.

- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

## 9.5 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General Cleaning Information" section according to the surface types in your oven.

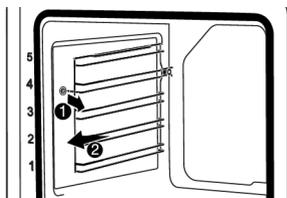
### Cleaning the side walls of the oven

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic surfaces" section for information.

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the side walls. Then complete the cleaning as described in the "General Cleaning Information" section according to the side wall surface type.

### To remove the side wire shelves:

1. Remove the front of the wire shelf by pulling it on the side wall in the opposite direction.
2. Pull the wire shelf towards you to remove it completely.



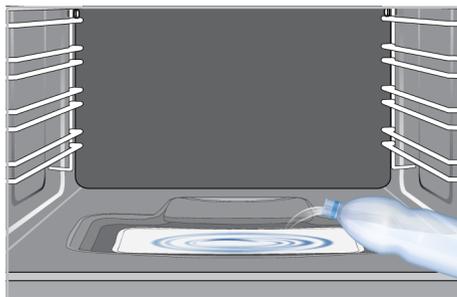
3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

## Cleaning the water pool on the base of the oven

Depending on the frequency of steam assisted cooking-easy steam cleaning operations and the hardness of the water used, lime stains may occur in the water pool on the base of the oven.

### To remove the lime that may occur in the water pool on the oven base after steam assisted cooking-easy steam cleaning operations, after every 2 or 3 operations:

1. Add 350 cc of white vinegar (acidity of the vinegar shall not exceed 6%) to the water pool on the base of the oven.



2. Wait at least 30 minutes to allow the vinegar to dissolve the lime residues at ambient temperature.
3. Clean the water pool with a soft wet cloth with a dry cloth.

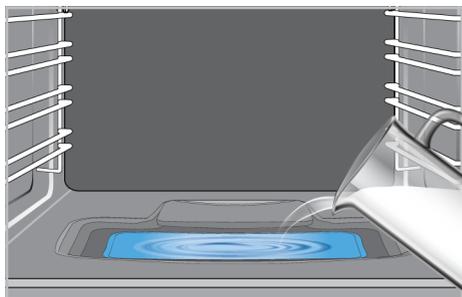
### In order to increase the efficiency of descaling likely in the water pool, in addition to the descaling steps above, after every 10 uses:

Select an operating function in which the lower heater is active and operate the oven at 100 °C for 2-3 minutes. Then, turn off the oven and spray the inside of the oven and grill cleaner recommended on the website for the brand of your product into the water pool on the floor of the oven and leave for 5 minutes. After 5 minutes, wipe the pool of water on the floor of the oven with a damp microfiber cloth and dry it.

## 9.6 Easy Steam Cleaning

This allows cleaning of the dirt (not remaining for a long time) that is softened by the steam inside the oven and by the water droplets condensed in the internal surfaces of the oven easily.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Fill the pool at the floor of the oven with 200 ml of water.



**i** Refrain from using distilled or filtered water. Use ready-made waters only.

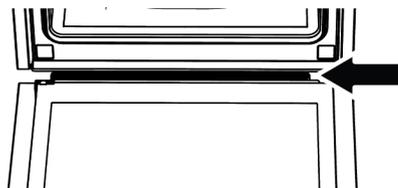
3. Push the steam assisted cooking/cleaning button on the control panel.
  - ⇒ The steam assisted cooking/cleaning lamp on the control panel will illuminate.
4. Set the oven to the easy steam cleaning operating mode and operate it at 100°C for 20 minutes.

Immediately open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth. Steam will be released when opening the door. This may pose a risk of burns. Be careful when opening the door.

For stubborn dirt, clean the product using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

**i** In the easy steam cleaning function, it is expected that the added water evaporates and condenses on the inside of the oven and the oven door in order to soften the light dirt formed in your oven. Condensation formed on the oven door may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.

(It varies depending on the product model. It may not be available on your product.) After the condensation inside the oven, puddle or moisture may occur in the pool channel under the oven. Wipe this pool channel with a damp cloth after use and dry it.



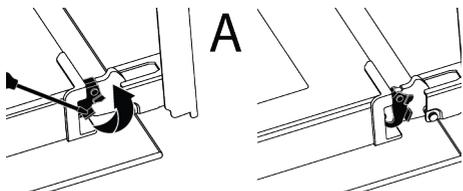
## 9.7 Cleaning the Oven Door

You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "**Removing the oven door**" and "**Removing the inner glasses of the door**". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.

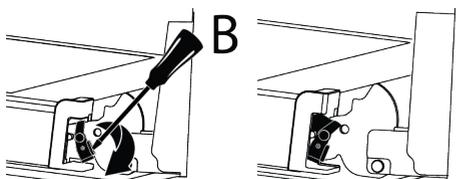
### Removing the oven door

1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.

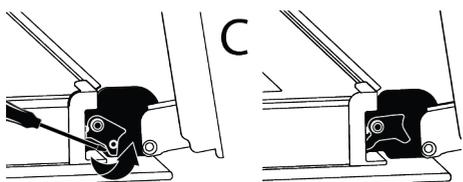
4. (A) type hinge is available in normal door types.



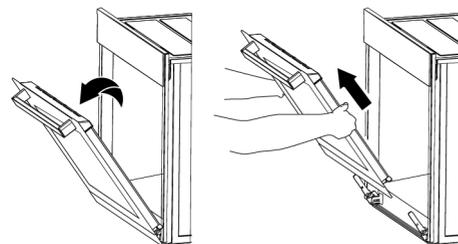
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



6. (C) type hinge is available in soft opening/closing door types.



7. Get the oven door to a half-open position.



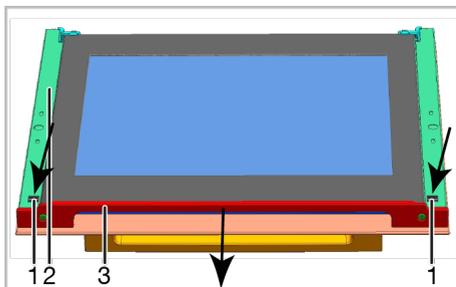
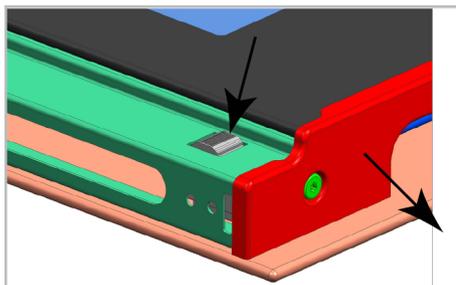
8. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

**i** To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

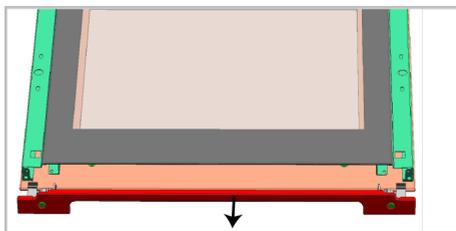
## 9.8 Removing the Inner Glass of The Oven Door

Inner glass of the product's front door may be removed for cleaning.

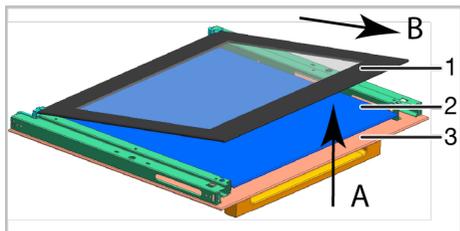
1. Open the oven door.



- |   |         |
|---|---------|
| 1 | Tab     |
| 2 | Frame   |
| 3 | Profile |

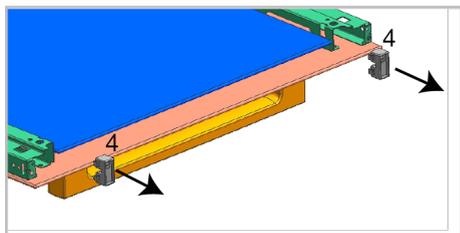


2. As illustrated in the figures above, press on the tabs (1) and pull the profile (3) towards yourself simultaneously to remove the profile attached to the upper side of the front door.



- 1 Innermost glass panel
  - 2 Inner glass panel\*
  - 3 Outer glass panel
- \* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

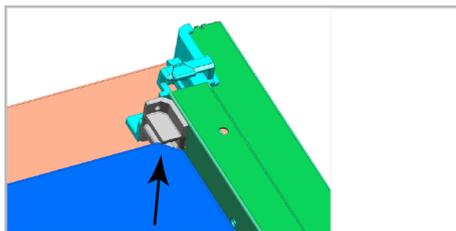
3. As illustrated in the figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction "A" and pull it out in direction "B"
4. If your product is equipped with an inner glass panel; Pull the glass holder connecting elements in the middle as illustrated in the figure to free them from the glass panels.



- 4 Glass holder connecting element\*
- \* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

5. Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2). The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2).
6. As illustrated in the figure, place the glass panel so that it is inserted into the plastic slot.

**i** Otherwise the glass panel will not seat completely and may get exposed to vibration and break.



7. When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel.
  8. It is important that the lower corners of the innermost glass panel are seated into the plastic slots.
- i** Otherwise the glass panel will not seat completely and may get exposed to vibration and break.
9. Please remember to place the glass holding connecting parts into their slots.
  10. Finally, press on the tabs of the profile to make them seat into their slots again.

## 9.9 Cleaning the Oven Lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

### Replacing the oven lamp

#### General information

- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.

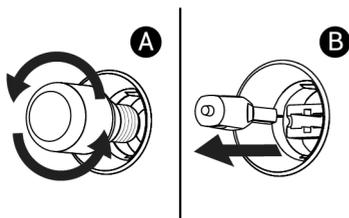
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

#### If your oven has a round lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the glass cover by turning it counter clockwise.



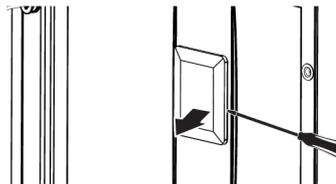
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



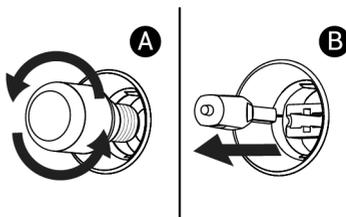
4. Refit the glass cover.

#### If your oven has a square lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the wire shelves according to the description.



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver. Remove the screw first, if there is a screw on the square lamp in your product.
4. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



5. Refit the glass cover and wire shelves.

## 10 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

### Steam is emanated while the oven is working.

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

### Water droplets appear while cooking

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

### Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

### **The product does not work.**

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.
- If the hob does not turn on when the on/off key is pushed >>> Unplug it and wait at least 20 seconds before plugging it in.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- Appropriate pots may not be used. >>> Check your pots.

### **Oven light is not on.**

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

### **Oven is not heating.**

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

### **The symbol on the hob zone display is constantly lit.**

- There may not be a pot on the that hob zone is operating. >>> Check if there is a pot on the hob zone.
- Your pot may not be induction compatible. >>> Check if your pot is suitable for induction hobs.
- The pot may not be centered correctly on the hob zone or the bottom surface of the pot may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by selecting a pot that is wide enough for the hob zone.

- The pot or the hob zone may be very hot. >>> Wait for them to cool down.

### **The selected hob zone suddenly turns off while it is working.**

- The cooking time of the selected zone may have expired. >>> You can set a new cooking time or finish cooking.
- There is overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- An object may be covering the touch control panel. >>> Remove the object from the panel.

### **Even though the hob zone is turned on, the pot does not heat up.**

- The pot may not be compatible with the induction hob. >>> Check if your pot is suitable for the induction hob.
- The pot may not be centered correctly on the hob zone or the bottom surface of the pot may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.

### **The cooling fan continues to run even though the hob is turned off.**

- This is not an error. The cooling fan continues to operate until the electronic equipment inside the hob cools to the appropriate temperature.

### **There is a noise coming from the hob while cooking**

- There may be some noises coming from the hob during cooking. These noises depend on the composition of the cookware. These noises are normal, not a malfunction and are part of induction technology.

### **Possible sounds and causes:**

- **Fan noise:** The hob has a fan that automatically operates according to the temperature of the product. The fan has different operating levels and operates at different levels according to the temperature. After the hob is turned off, if the temperature is high according to the product temperature, the fan may continue to operate for a while.

- **Low hum like transformer operation:**  
This is the nature of induction technology. Since the heat is transferred directly to the bottom of the cookware, this kind of hum may occur depending on the material of the cookware. Therefore, different sounds may be heard with different cookware.
- **Crackling sound:** This is due to the material and structure of the bottom of the cookware. If the cookware is made of different materials and layers, crackling noise may occur.
- **Whistling sound:** A whistling sound may be heard when cooking on two hob zones on the same side of the hob at different cooking levels.

## Error codes/reasons and possible solutions

| Error codes | Error reasons  | Possible solutions   |
|-------------|--|--|
| E1 – E11    | An induction hob communication error has occurred.   | Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service. |
| E 16 - E 21 | An induction hob temperature sensor error has occurred.  | Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service. |
| E22<br>E26  | Induction hob is overheating.  | Turn off the induction hob and wait for it to cool down. The error will disappear when the hob temperature drops below the limits. If the problem persists, contact the authorized service.                    |
| E23<br>E24  | An induction hob software error has occurred.  | Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service. |
| E25         | An error occurred in the induction hob fan operation.  | Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the problem persists, contact the authorized service.  |
| E27<br>E47  | Induction compatible pots were not used.   | The error will disappear when an induction compatible pot is used.   |
| E 31 - E 39 | A hardware error has occurred in the induction hob electronic card.  | Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service. |
| E 42        | An electrical connection error has occurred.   | Re-establish the correct electrical connection by referring to the product's technical table and installation manual.  |
| E46         | One or more keys were held down for more than 10 seconds.<br><br>An object was left on the control panel or it was exposed to steam. | Once you take your hand off the hob, the problem will disappear.<br><br>Once the control panel is cleaned, the problem will disappear.   |

| Error codes        | Error reasons   | Possible solutions  |
|--------------------|---|---|
| E48<br>E49<br>E 51 | An induction hob sensor error has occurred.                                   | Sensor hardware must be brought into compliance with the conditions of use. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service. |
| E 52 - E 57        | A high temperature error has occurred on the induction hob.                   | Turn off the induction hob and wait for it to cool down. The error will disappear when the sensor temperature drops below the limits. If the problem persists, contact the authorized service.                            |
| E 58 - E 59        | A sensor error / high temperature error occurred in automatic cooking mode.   | Turn off the induction hob and wait for it to cool down. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.                    |
| E 63               | If your product is an induction hob with a hood; a filter error has occurred. | Remove and reattach the ventilation filters. If the problem persists, contact an authorized service.  |
| FF                 | Any key may have been touched for a long period of time.                      | When you release any key for a long time,   |
|                    | A pot may have been placed on the control unit.                               | When the pot on the control unit is removed,  |
|                    | Food/liquid may have overflowed onto the control unit.                        | The error will disappear once the overflowing food/liquid residue is cleaned.   |



## **Bienvenue !**

---

Cher client, chère cliente

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil Whirlpool. Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre d'éventuels dangers.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Les conditions de garantie, les méthodes d'utilisation et de dépannage de votre appareil sont indiquées dans ce manuel.

**Avant d'utiliser l'appareil, lisez ces consignes de sécurité. Conservez-les à proximité pour référence ultérieure.**

**Beko Europe Management Srl**

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

## Table des matières

|           |   |           |
|-----------|---|-----------|
| <b>1</b>  | <b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ .....</b>  | <b>48</b> |
| 1.1       | UTILISATION AUTORISÉE .....   | 49        |
| 1.2       | INSTALLATION .....  | 50        |
| 1.3       | AVERTISSEMENTS ÉLEC-<br>TRIQUES.....                                      | 51        |
| 1.4       | NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....  | 52        |
| <b>2</b>  | <b>Consignes environnementales .....</b>                                  | <b>52</b> |
| <b>3</b>  | <b>Votre produit.....</b>   | <b>53</b> |
| 3.1       | Présentation de l'appareil .....  | 54        |
| 3.1.1     | Unité de cuisson .....  | 54        |
| 3.1.2     | Section table de cuisson .....  | 54        |
| 3.2       | Présentation du bandeau de com-<br>mande du four .....                    | 54        |
| 3.3       | Fonctions d'utilisation du four.....                                      | 55        |
| 3.4       | Accessoires de l'appareil .....   | 56        |
| 3.5       | Utilisation des accessoires de<br>l'appareil.....                         | 57        |
| 3.6       | Spécifications techniques .....   | 59        |
| <b>4</b>  | <b>Installation.....</b>  | <b>60</b> |
| 4.1       | Le bon endroit pour l'installation..                                      | 60        |
| 4.2       | Connexion électrique .....  | 61        |
| 4.3       | Positionnement du produit .....   | 62        |
| <b>5</b>  | <b>Première utilisation.....</b>  | <b>63</b> |
| 5.1       | Réglage de l'heure pour la pre-<br>mière fois .....                       | 63        |
| 5.2       | Premier nettoyage .....   | 63        |
| <b>6</b>  | <b>Utilisation de la table de cuisson ....</b>                            | <b>64</b> |
| 6.1       | Informations générales sur l'utili-<br>sation de la table de cuisson..... | 64        |
| 6.2       | Panneau de commande.....  | 67        |
| <b>7</b>  | <b>Utilisation du four .....</b>  | <b>73</b> |
| 7.1       | Informations générales sur l'utili-<br>sation du four .....               | 73        |
| 7.2       | Fonctionnement de l'unité de<br>commande du four.....                     | 73        |
| 7.3       | Cuisson à la vapeur.....  | 75        |
| 7.4       | Réglages .....  | 76        |
| <b>8</b>  | <b>Informations générales sur la cui-<br/>sine.....</b>                   | <b>77</b> |
| 8.1       | Informations générales sur la<br>cuisson au four .....                    | 77        |
| 8.1.1     | Pâtisseries et aliments cuits au<br>four .....                            | 78        |
| 8.1.2     | Viande, poisson et volaille .....   | 80        |
| 8.1.3     | Grille .....  | 80        |
| 8.1.4     | Cuisson à la vapeur.....  | 82        |
| 8.1.5     | Aliments test .....   | 82        |
| <b>9</b>  | <b>Entretien et nettoyage.....</b>  | <b>82</b> |
| 9.1       | Consignes de nettoyage géné-<br>rales.....                                | 82        |
| 9.2       | Accessoires de nettoyage .....  | 84        |
| 9.3       | Nettoyage de la table de cuis-<br>son.....                                | 84        |
| 9.4       | Nettoyage du bandeau de com-<br>mande .....                               | 84        |
| 9.5       | Nettoyage de l'intérieur du four<br>(zone de cuisson) .....               | 84        |
| 9.6       | Nettoyage facile à la vapeur .....  | 85        |
| 9.7       | Nettoyage de la porte du four.....  | 86        |
| 9.8       | Retrait de la vitre intérieure de la<br>porte du four .....               | 87        |
| 9.9       | Nettoyage de la lampe du four ...   | 88        |
| <b>10</b> | <b>Dépannage.....</b>   | <b>89</b> |

## 1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### IMPORTANT À LIRE ET À OBSERVER

Avant d'utiliser l'appareil, lisez ces consignes de sécurité.

Conservez-les à proximité pour référence ultérieure.

Ces instructions et l'appareil lui-même contiennent des consignes de sécurité importantes, à respecter à tout moment. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces consignes de sécurité, d'utilisation inappropriée de l'appareil ou de réglage incorrect des commandes.

 **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

 **AVERTISSEMENT** : Si la surface de la table de cuisson est fissurée, n'utilisez pas l'appareil – risque de choc électrique.

 **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : Ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

 **ATTENTION** : La cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.

 **AVERTISSEMENT** : Laisser la table de cuisson sans surveillance pendant la cuisson avec de la matière grasse ou de l'huile peut être dangereux - risque d'incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

 **ATTENTION** : N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail ou comme support. Gardez les vêtements ou autres matériaux inflammables à l'écart de l'appareil jusqu'à ce que tous les composants aient complètement refroidi - risque d'incendie.

 **ATTENTION** : Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

 **ATTENTION** : Les très jeunes enfants (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à

l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence. Les enfants à partir de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances ne peuvent utiliser cet appareil que s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

 Après utilisation, éteignez l'élément de cuisson à l'aide de sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casserole.

 **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

 Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments. Si l'appareil est conçu pour une utilisation par sonde, utilisez uniquement

une sonde de température recommandée pour ce four - risque d'incendie.

 Tenir les vêtements ou autres matières inflammables à l'écart de l'appareil, jusqu'à ce que tous les composants aient complètement refroidi - risque d'incendie. Soyez toujours vigilant lors de la cuisson d'aliments riches en graisses, en huile ou lors de l'ajout de boissons alcoolisées - risque d'incendie. Utilisez des gants de cuisine pour retirer les casseroles et les accessoires. En fin de cuisson, ouvrez la porte avec précaution, en laissant l'air chaud ou la vapeur s'échapper progressivement avant d'accéder à la cavité - risque de brûlure. N'obstruez pas les bouches d'aération à l'avant du four - risque d'incendie.

 Soyez prudent lorsque la porte du four est en position ouverte ou abaissée, pour éviter de heurter la porte.

## 1.1 UTILISATION AUTORISÉE

 **ATTENTION** : L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'un dispositif de com-

mutation externe, tel qu'une minuterie ou un système de commande à distance séparé.

**⚠** Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; les fermes ; par les clients dans les hôtels, les motels, les chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.

**⚠** Aucune autre utilisation n'est autorisée (par exemple chauffer des locaux).

**⚠** Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

**⚠** Ne stockez pas de substances explosives ou inflammables (par exemple de l'essence ou des bombes aérosols) à l'intérieur ou à proximité de l'appareil - risque d'incendie.

## **⚠ 1.2 INSTALLATION**

**⚠** L'appareil doit être manipulé et installé par deux personnes ou plus - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour déballer et installer - risque de coupure.

**⚠** L'installation, y compris l'alimentation en eau (le cas échéant), les raccordements électriques et les réparations doivent être effectués par un technicien qualifié. Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation. Tenez les enfants éloignés du lieu d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez le revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche. Une fois installé, les déchets d'emballage (plastique, pièces en polystyrène, etc.) doivent être conservés hors de portée des enfants - risque d'étouffement. L'appareil doit être débranché du réseau électrique avant toute opération d'installation - risque de choc électrique. Pendant l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble d'alimentation - risque d'incendie ou de choc électrique. N'allumez l'appareil qu'une fois l'installation terminée.

**⚠** Ne retirez pas l'appareil de sa base en polystyrène expansé avant le moment de l'installation.

**⚠** N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative - risque d'incendie.

**⚠** si la cuisinière est posée sur un socle, celui-ci doit être mis à niveau et fixé au mur par la chaîne de retenue fournie, pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

**⚠** **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter tout basculement de l'appareil, il est nécessaire d'installer la chaîne de retenue fournie. Se référer aux instructions d'installation.

### **⚠** 1.3 AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

**⚠** **IMPORTANT** : Les informations sur la consommation de courant et de tension sont indiquées sur la plaque signalétique.

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

**⚠** L'appareil doit pouvoir être déconnecté de l'alimentation électrique en le débranchant si la fiche est accessible, ou par un interrupteur multipolaire installé en amont de la prise conformément aux règles de câblage et

l'appareil doit être mis à la terre conformément aux normes nationales de sécurité électrique.

**⚠** Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre de raccorder l'appareil, une fois installé dans son boîtier, au réseau électrique. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation.

**⚠** N'utilisez pas de rallonges, de prises multiples ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou pieds nus. N'utilisez pas cet appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé.

**⚠** Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon identique par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger - risque de choc électrique.

**⚠** Si le câble d'alimentation doit être remplacé, contactez un centre de service agréé.

**⚠️ AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

**⚠️** L'installation à l'aide d'une fiche de câble d'alimentation n'est pas autorisée, sauf si le produit est déjà équipé de celle fournie par le fabricant.

## **⚠️ 1.4 NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

**⚠️ AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché de l'alimentation électrique avant d'effectuer toute opération d'entretien ; n'utilisez jamais d'équipement de nettoyage à la vapeur - risque de choc électrique.

## **2 Consignes environnementales**

### **ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE**

Le matériau d'emballage est 100 % recyclable et porte le symbole de recyclage . Les différentes parties de l'emballage doivent donc être éliminées de manière responsable et dans le respect absolu des réglementations des autorités locales régissant l'élimination des déchets.

### **ÉLIMINATION DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS**

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Éliminez-le conformément à la réglementation locale en matière d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez votre municipi-

**⚠️** N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ni de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte, car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement du verre.

**⚠️** N'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs, de nettoyeurs à base de chlore ou de tampons à récurer.

**⚠️** Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant de le nettoyer ou de procéder à son entretien. - risque de brûlures.

**⚠️ AVERTISSEMENT** : Éteignez l'appareil avant de remplacer la lampe - risque de choc électrique.

palité, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est marqué conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques de 2013 (telle que modifiée). En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine. Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager mais doit

être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

### CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

Préchauffez le four uniquement si cela est spécifié dans le tableau de cuisson ou dans votre recette.

Utilisez des plaques de cuisson laquées foncées ou émaillées car elles absorbent mieux la chaleur.

Profitez au maximum de la chaleur résiduelle de votre plaque chauffante en l'éteignant quelques minutes avant de terminer la cuisson.

La base de votre casserole ou poêle doit recouvrir complètement la plaque chauffante ; un récipient plus petit que la plaque chauffante entraînera un gaspillage d'énergie.

Couvrez vos casseroles et poêles avec des couvercles hermétiques pendant la cuisson et utilisez le moins d'eau possible. Cuisiner sans couvercle augmente considérablement la consommation d'énergie.

Utilisez uniquement des casseroles et des poêles à fond plat.

**REMARQUE :** Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un appareil médical similaire doivent faire preuve de prudence lorsqu'elles se tiennent à proximité de cette table de cuisson à induction lorsqu'elle est allumée. Le champ électromagnétique peut affecter le stimulateur cardiaque ou l'appareil similaire. Consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque ou de l'appareil médical similaire pour obtenir des informations supplémentaires sur ses effets avec les champs électromagnétiques de la table de cuisson à induction.

## 3 Votre produit

Dans cette section, vous trouverez une présentation et des utilisations de base du panneau de commande du produit. Il peut y avoir des différences dans les images et certaines caractéristiques selon le type de produit.

Les aliments nécessitant une cuisson prolongée continueront de cuire même une fois le four éteint.

Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée lorsque l'appareil est allumé et gardez-la fermée autant que possible pendant la cuisson.

Coupez les aliments en petits morceaux de taille égale pour réduire le temps de cuisson et économiser de l'énergie.

Lorsque la cuisson dure plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum pendant la dernière phase (3 à 10 minutes), en fonction du temps de cuisson total. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four continuera à cuire les aliments.

### DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

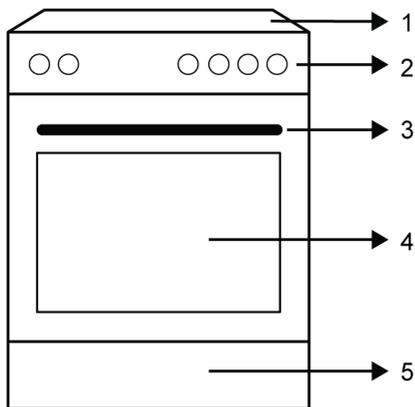
Cet appareil est conforme aux exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 ; du règlement sur l'étiquetage énergétique 65/2014 ; du règlement sur l'écoconception des produits liés à l'énergie et sur les informations relatives à l'énergie (modification) (sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-1.

Cet appareil est conforme aux exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 et du règlement sur l'écoconception des produits liés à l'énergie et les informations sur l'énergie (modification) (sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-2.

Ce produit peut contenir une lumière halogène (classe d'efficacité énergétique G) ou une source lumineuse LED (classe d'efficacité énergétique F).

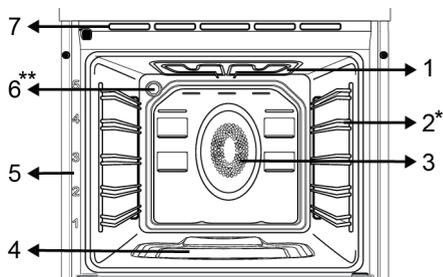


### 3.1 Présentation de l'appareil



- 1 Section de la table de cuisson
- 2 Panneau de commande
- 3 Poignée
- 4 Porte
- 5 Partie inférieure

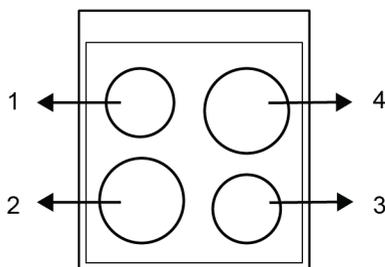
#### 3.1.1 Unité de cuisson



- 1 Chauffage supérieur

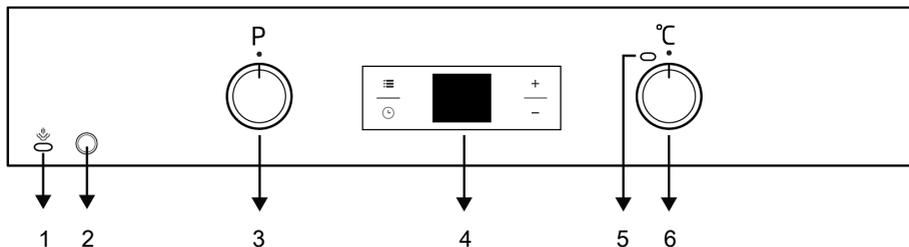
- 2 Étagères grillagées
- 3 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)
- 4 La piscine à eau pour la cuisson à la vapeur
- 5 Positions de l'étagère
- 6 Lampe
- 7 Ouvertures de ventilation
- \* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Votre produit n'est peut-être pas équipé d'une grille. Dans l'image, un produit avec un support métallique est montré à titre d'exemple.
- \*\* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

#### 3.1.2 Section table de cuisson



- 1 Arrière gauche - Zone de cuisson
- 2 Avant gauche - Zone de cuisson
- 3 Avant droite - Zone de cuisson
- 4 Arrière droite - Zone de cuisson

### 3.2 Présentation du bandeau de commande du four



- 1 Lampe de cuisson/nettoyage à la vapeur
- 2 Bouton de cuisson/nettoyage à la vapeur
- 3 Bouton de sélection de fonctions
- 4 Minuterie
- 5 Voyant du thermostat
- 6 Bouton de sélection de température

Si des boutons contrôlent votre produit, dans certains modèles, ils peuvent être de sorte qu'ils sortent lorsqu'ils sont enfoncés (boutons enterrés). Pour effectuer les réglages à l'aide de ces boutons, enfoncez d'abord le bouton correspondant et tirez-le vers l'extérieur. Après avoir effectué le réglage, poussez-le à nouveau et remettez le bouton en place.

### Bouton de sélection de fonction

Vous pouvez sélectionner les fonctions de fonctionnement du four avec le bouton de sélection des fonctions. Tourner à gauche/droite à partir de la position fermée (en haut) pour sélectionner.

### Bouton de sélection de température

Vous pouvez sélectionner la température à laquelle vous souhaitez cuisiner avec le bouton de température. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position fermée (supérieure) pour sélectionner.

### Indicateur de température intérieure du four

Vous pouvez comprendre la température intérieure du four grâce au voyant de température. Le voyant du thermostat est situé

sur le panneau de commande. Le voyant du thermostat s'allume lorsque le produit commence à fonctionner et le voyant du thermostat s'éteint lorsqu'il atteint la température réglée. Lorsque la température à l'intérieur du four descend en dessous de la température réglée, le voyant du thermostat se rallume.

### Bouton de cuisson/nettoyage à la vapeur

Utilisé pour la cuisson et le nettoyage à la vapeur. Ne fonctionnera pas en cas de panne de courant.

### Lampe de cuisson/nettoyage à la vapeur

Indique que la fonction est activée lorsque le bouton est enfoncé pour une cuisson ou un nettoyage assisté par vapeur. Ne fonctionnera pas en cas de panne de courant.

## 3.3 Fonctions d'utilisation du four

Sur le tableau de fonctions, vous trouverez les fonctions de cuisson que vous pouvez utiliser dans votre four et les températures les plus élevées et les plus basses qui peuvent être réglées pour ces fonctions. L'ordre des modes de fonctionnement indiqués ici peut être différent de la disposition sur votre l'appareil.

| Symboles des fonctions   | Description des fonctions      | Plage de température (°C) | Description et utilisation  |
|--|--------------------------------|---------------------------|---|
|  | Décongélation avec ventilateur | -                         | Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (sur le mur arrière) fonctionne. Les aliments congelés avec des granulés sont lentement décongelés à température ambiante et les aliments cuits sont refroidis. Le temps nécessaire à la décongélation d'un morceau de viande entier est plus long que pour les aliments contenant des céréales. |
|  | Convection naturelle           | *                         | Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Convient aux gâteaux, aux pâtisseries ou aux gâteaux et ragoûts dans des moules à pâtisserie. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau. Cette fonction doit également être utilisée pour la cuisson à la vapeur.  |
|  | Chauffage par le bas           | *                         | Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont la partie supérieure doit être brunie. Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage à la vapeur.  |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|   | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | * | L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.  |
|  | Chaleur tournante                               | * | L'air chaud chauffé par le radiateur soufflant est distribué uniformément et rapidement dans tout le four avec le ventilateur. Il convient à la cuisson multi-plateaux à différents niveaux d'étagères. Cette fonction doit également être utilisée pour la cuisson à la vapeur. |
|  | Fonction « 3D »                                 | * | Les fonctions de chauffage supérieur, de chauffage inférieur et de chauffage par ventilateur fonctionnent. Chaque côté du produit à cuire est cuit de manière égale et rapide. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.  |
|  | Grille complète                                 | * | La large grille située sur le plafond du four fonctionne. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.   |
|  | Gril inférieur assisté par ventilateur          | * | L'air chauffé par la petite grille est rapidement distribué dans le four grâce au ventilateur. Elle convient aux grillades en petites quantités.   |

\* Votre produit fonctionne dans la plage de température spécifiée sur le bouton de température.

### 3.4 Accessoires de l'appareil

Votre appareil comporte divers accessoires. Dans cette section, vous trouverez la description des accessoires ainsi que les descriptions de leur utilisation appropriée. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.



Les plateaux à l'intérieur de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la chaleur. Cela n'a aucun effet sur la fonctionnalité. La déformation disparaît lorsque le plateau est refroidi.

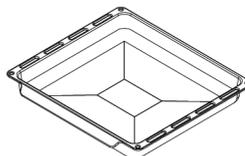
#### Plateau standard

Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.



#### Plateau profond

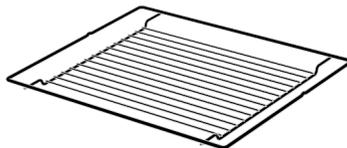
Il est utilisé pour les pâtisseries, la friture de gros morceaux, les aliments juteux ou pour la collecte d'huiles coulantes lors des grillades.



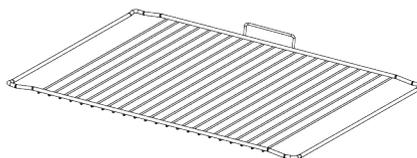
#### Grille métallique

Il est utilisé pour frire ou placer les aliments à cuire, frire et mijoter sur la grille désirée.

**Sur les modèles avec étagères en fil métallique :**



**Sur les modèles sans étagères en fil métallique :**

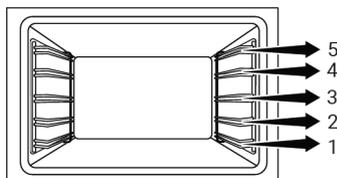


### 3.5 Utilisation des accessoires de l'appareil

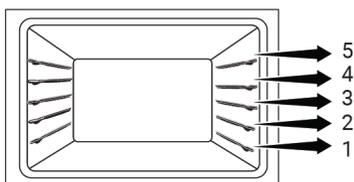
#### Étagères de cuisson

Il existe 5 niveaux de position des étagères dans la zone de cuisson. Vous pouvez également voir l'ordre des étagères en regardant les numéros figurant sur le cadre frontal du four.

**Sur les modèles avec étagères en fil métallique :**



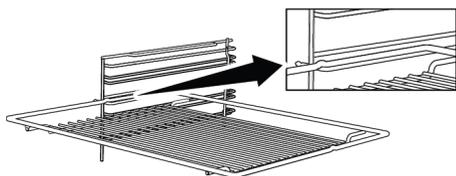
**Sur les modèles sans étagères en fil métallique :**



**Mise en place de la grille métallique et du plateau métallique sur les étagères de cuisson**

**Sur les modèles avec étagères en fil métallique :**

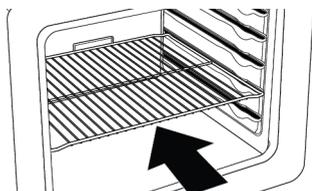
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères métalliques latérales. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, la grille métallique doit être fixée sur le point d'arrêt de l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer en contact avec la paroi arrière du four.



**Sur les modèles sans étagères en fil métallique :**

Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.

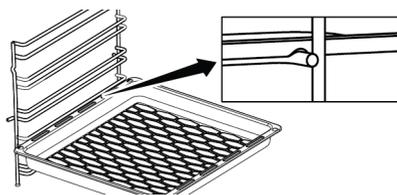
FR



**Placer le plateau sur les grilles de cuisson**

**Sur les modèles avec étagères en fil métallique :**

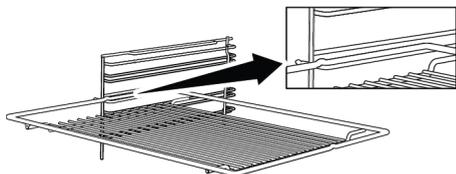
Il est également important de placer correctement les plateaux sur les grilles latérales. Placez le plateau entre les grilles comme indiqué sur la figure. Pour une bonne cuisson, le plateau doit être placé sur la grille de manière à ce qu'il s'insère dans la fente de butée. Il ne doit pas être placé contre la paroi arrière du four en contournant la fente de butée.



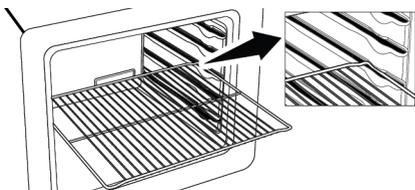
**Fonction de butée du grillage**

Il existe une fonction de butée qui empêche la grille métallique de basculer de l'étagère métallique. Grâce à cette fonction, vous pouvez sortir votre nourriture facilement et en toute sécurité. Tout en retirant la grille métallique, vous pouvez la tirer vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée. Vous devez passer sur ce point pour le supprimer complètement.

**Sur les modèles avec étagères en fil métallique :**

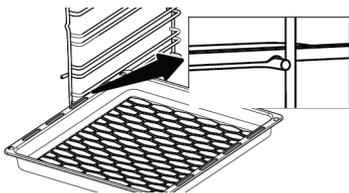


**Sur les modèles sans étagères en fil métallique :**



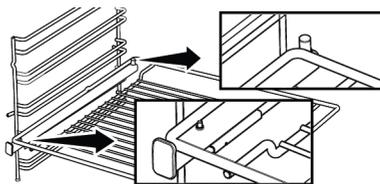
**Fonction d'arrêt de plateau-- Sur les modèles avec étagères en fil métallique**

Il existe également une fonction de butée qui empêche le plateau de basculer de l'étagère métallique. Tout en retirant le plateau, libérez-le de la prise d'arrêt arrière et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne le côté avant. Vous devez passer sur cette douille d'arrêt pour la supprimer complètement.

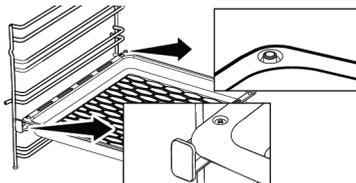


**Mise en place appropriée de la grille métallique et du plateau sur les rails télescopiques -Modèles à étagères grillagées et rails télescopiques**

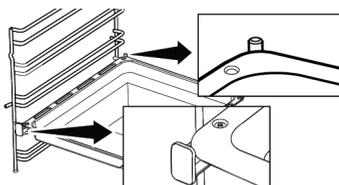
Grâce aux rails télescopiques, les plateaux ou les grilles peuvent être facilement installés et retirés. Il faut veiller à placer les plateaux et les grilles sur les rails télescopiques comme indiqué sur la figure ci-dessous.



**Plateau standard :**



**Plateau profond / Plateau de pâtisseries :**



### 3.6 Spécifications techniques

| Spécifications générales  |                                     |
|---|-------------------------------------|
| Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur) (mm)         | 850 /500 /600                       |
| Tension/fréquence   | 220-240 V 1N ~ 50 Hz                |
| Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil | min. H05VV-FG 3 x 6 mm <sup>2</sup> |
| Consommation totale d'énergie (kW)  | 9,2                                 |
| Type de fours   | Four multifonction                  |

| Foyers         |                         |
|----------------|-------------------------|
| Avant gauche   | Zone de cuisson         |
| Dimension      | 180 mm                  |
| Alimentation   | 2000 W / Booster 2300 W |
| Avant droite   | Zone de cuisson         |
| Dimension      | 145 mm                  |
| Alimentation   | 1600 W / Booster 1800 W |
| Arrière gauche | Zone de cuisson         |
| Dimension      | 145 mm                  |
| Alimentation   | 1600 W / Booster 1800 W |
| Arrière droite | Zone de cuisson         |
| Dimension      | 180 mm                  |
| Alimentation   | 2000 W / Booster 2300 W |

Notions de base : Les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées sous une charge standard avec les fonctions Convection naturelle ou Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur (le cas échéant).

La classe d'efficacité énergétique est déterminée conformément à la hiérarchisation suivante selon que les fonctions concernées existent ou non sur le produit : 1-Chaleur tournante éco , 2-Chaleur tournante , 3-Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur , 4-Convection naturelle.



Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.



Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

## 4 Installation

### ! informations générales

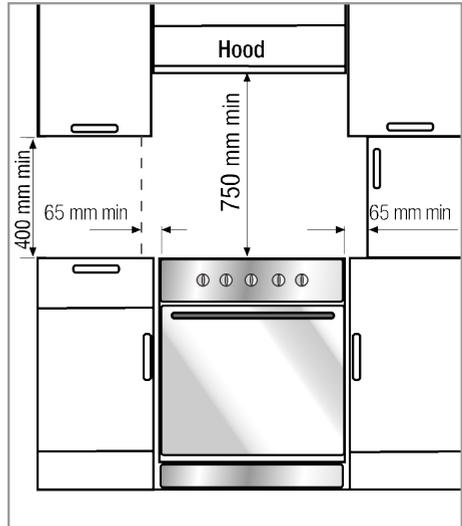
- Adressez-vous à l'agent de service agréé le plus proche pour l'installation du produit. Assurez-vous que les installations électriques et gazières sont en place avant d'appeler l'agent de service agréé pour que le produit soit prêt à fonctionner. Si ce n'est pas le cas, appelez un électricien qualifié et un installateur pour faire prendre les dispositions nécessaires. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant de procédures effectuées par des personnes non autorisées qui pourraient également annuler la garantie.
- Il est de la responsabilité du client de préparer l'emplacement où le produit doit être placé et de faire préparer le service d'alimentation et/ou de gaz.
- Les règles spécifiées dans les normes locales concernant les installations électriques et/ou de gaz (règles légales relatives à l'installation) doivent être respectées lors de l'installation du produit./paragraphe
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé avant de l'installer.

### 4.1 Le bon endroit pour l'installation

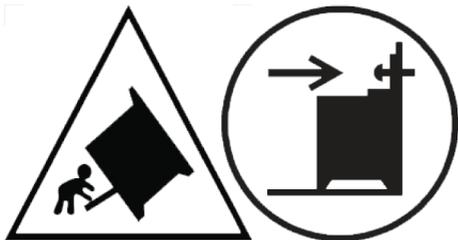
- Placez le produit sur une surface dure en raison des conduits d'air situés sous le produit. Il ne doit pas être placé sur une base ou un piédestal. Les pieds du produit ne doivent pas tremper sur des surfaces molles, par exemple des tapis, etc
- Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids de l'appareil plus le poids supplémentaire des ustensiles de cuisine, des ustensiles de cuisson et des aliments.
- Ce produit est un appareil de classe 1 conforme à la norme en 30-1-1. Il peut être placé adjacent aux murs de la cuisine, meubles de cuisine ou tout autre produit dans n'importe quelle dimension de derrière et d'un bord. Les meubles ou

équipements de cuisine de l'autre côté ne peuvent être que de la même taille ou plus petits.

- Il peut être utilisé avec des armoires de chaque côté, mais afin d'avoir une distance minimale de 400 mm au-dessus de niveau de la plaque chauffante, laissez un espace latéral de 65 mm entre l'appareil et n'importe quel mur, cloison ou grande armoire.



- Il peut également être utilisé en position autoportante. Laissez une distance minimale de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- Si une hotte aspirante doit être installée au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux instructions du fabricant de la hotte aspirante concernant la hauteur d'installation (moins de 650 mm).
- Tous les meubles de cuisine situés à côté de l'appareil doivent être résistants à la chaleur (100 °C min.).



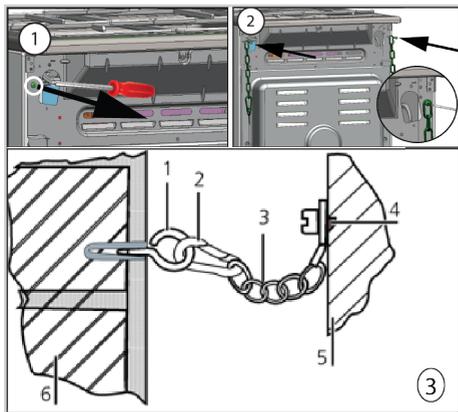
Afin d'éviter le basculement de l'appareil, ce moyen de stabilisation doit être installé. Reportez-vous aux instructions d'installation.

### Chaîne de sécurité

L'appareil doit être protégé contre le sur-équilibre à l'aide de la chaîne de sécurité fournie sur votre four.

#### Si votre produit a 2 chaînes de sécurité;

Fixez le crochet (1) à l'aide d'une cheville appropriée au mur de la cuisine (6) et reliez la chaîne de sécurité (3) au crochet par le mécanisme de verrouillage (2).

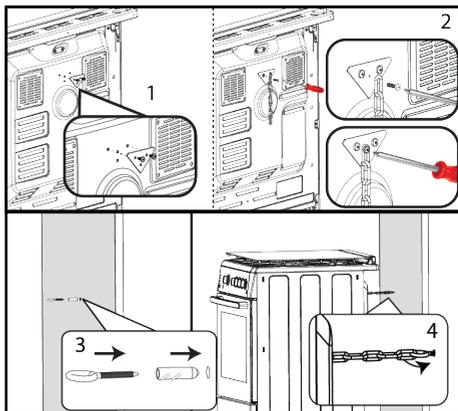


- 1 Crochet
- 2 Mécanisme de verrouillage
- 3 Chaîne de sécurité
- 4 Fixez fermement la chaîne à l'arrière du produit
- 5 Arrière du produit
- 6 Mur de cuisine

#### Si votre produit a 1 chaînes de sécurité;

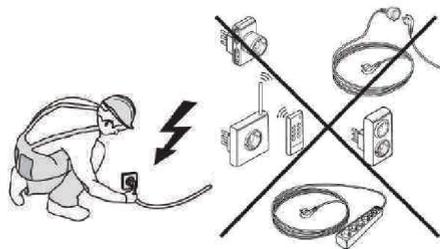
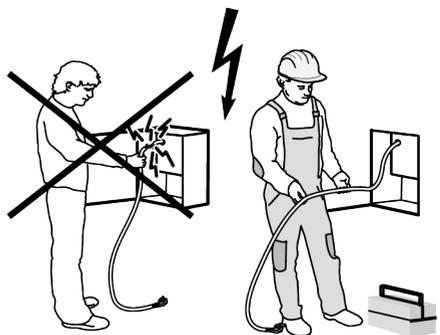
L'appareil doit être protégé contre le sur-équilibre à l'aide de la chaîne de sécurité fournie sur votre four.

Suivez les étapes ci-dessous pour fixer la chaîne de sécurité à votre produit.



La chaîne de stabilité doit être aussi courte que possible pour éviter que le four ne s'incline vers l'avant et diagonale pour éviter que le four ne s'incline latéralement. La chaîne de stabilité est conçue pour les cuisinières sans fente d'engagement de support.

## 4.2 Connexion électrique

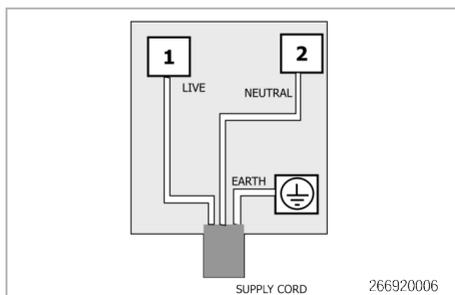


- Débranchez le produit de la prise électrique avant de commencer toute intervention sur l'installation électrique. Risque d'électrocution.
- Connectez le produit à une prise/ligne mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité appropriée, comme indiqué dans le tableau « caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation du produit avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas responsable des dommages qui pourraient survenir en raison de l'utilisation du produit sans installation de mise à la terre conformément aux réglementations locales.
- Le produit ne peut être raccordé à l'alimentation secteur que par une personne agréée et qualifiée, et la garantie du produit ne commence qu'après une installation correcte. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages qui pourraient résulter d'opérations effectuées par des personnes non autorisées.
- Le câble électrique ne doit pas être écrasé, plié, coincé ou toucher des parties chaudes du produit. Si le câble électrique est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié. Sinon, il y a un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !
- Les données d'alimentation secteur doivent correspondre aux données spécifiées sur l'étiquette de type du produit. La plaque signalétique est visible lorsque la porte ou le couvercle inférieur de l'appareil est ouvert ou elle est située sur la paroi arrière de l'appareil, selon le type d'appareil.
- et doit utiliser la prise de courant/ligne et la fiche appropriées pour le four. Si les limites de puissance du produit sont hors de la capacité de transport de courant de la fiche et de la prise de courant/ligne, le produit doit être connecté directement via une installation électrique fixe sans utiliser la fiche et la prise de courant/ligne.

- **Si le produit doit être connecté directement à l'alimentation :** S'il n'est pas possible de déconnecter tous les pôles de l'alimentation, une unité de déconnexion avec un dégagement de contact d'au moins 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurité de ligne, contacteurs) doit être connectée et tous les pôles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents (pas au-dessus) le produit conformément aux directives IEE. Le non-respect de cette instruction peut entraîner des problèmes de fonctionnement et annuler la garantie du produit.
- Une protection supplémentaire par un disjoncteur à courant résiduel est recommandée.

### Si le produit est fabriqué avec un câble et sans prise :

Branchez le cordon d'alimentation du produit comme indiqué ci-dessous :



Si votre type de cordon d'alimentation est à 3 conducteurs, pour une connexion monophasée :

- Brun/Noir = L (Phase)
- Bleu = N (Neutre)
- Fil vert/jaune = (E)  (Mise à la terre)

### 4.3 Positionnement du produit

1. Poussez le produit vers le mur de la cuisine.
2. Fixez au mur la chaîne de sécurité que vous avez raccordée au produit.
3. Réglez les pieds du four

## Réglage des pieds du four

Les vibrations pendant l'utilisation peuvent provoquer le déplacement des récipients de cuisson. Cette situation dangereuse peut être évitée si le produit est de niveau et équilibré.

Pour votre propre sécurité, assurez-vous que le produit est de niveau en ajustant les quatre pieds en bas en tournant vers la gauche ou la droite et alignez-le de niveau avec le plan de travail.

## Contrôle final

1. Rebranchez le produit sur le secteur.
2. Vérifier les fonctions électriques.

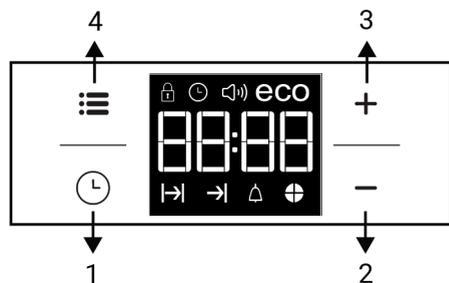
## 5 Première utilisation

Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

### 5.1 Réglage de l'heure pour la première fois



Réglez toujours l'heure de la journée avant d'utiliser votre four. Si vous ne la réglez pas, vous ne pourrez pas cuisiner dans certains modèles de four.



- 1 Touche de programmation
- 2 Touche de diminution de la valeur
- 3 Touche d'augmentation de la valeur
- 4 Touche des réglages

Symboles d'affichage

- Symbole de l'heure de cuisson
- Symbole de l'heure de fin de cuisson \*
- Symbole d'alarme
- Symbole de la tarte au temps
- eco Symbole du mode éco
- Symbole du niveau de volume
- Symbole de l'heure du jour



Le symbole de verrouillage des commandes

- \* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.



Les symboles correspondants clignoteront sur l'écran pendant l'opération des réglages.

Appuyez les touches **+/-** pour régler l'heure après avoir branché le four pour la première fois.



Pour les modèles à commande tactile, touchez d'abord , puis utilisez **+/-** pour définir l'heure du jour.

Confirmez le réglage en appuyant sur le symbole et patientez pendant 4 secondes sans appuyer sur une touche pour confirmation.



Si le temps initial n'est pas défini, l'horloge démarrera à partir de **12:00** et le symbole apparaîtra. L'icône disparaît lorsque l'heure est réglée.



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

### 5.2 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévus à l'intérieur du produit.

3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.
4. Lorsque vous utilisez l'appareil, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction de cuisson que tous les appareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir «Fonctions de fonctionnement du four». Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.
5. Veuillez attendre que le four refroidisse.
6. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

#### **Avant d'utiliser les accessoires ;**

Nettoyez les accessoires que vous retirez du four avec de l'eau savonneuse et une éponge de nettoyage douce.

**REMARQUE :** Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

## **6 Utilisation de la table de cuisson**

### **6.1 Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson**

- Évitez d'utiliser des casseroles/poêles déséquilibrées et facilement inclinables sur la table de cuisson.
- Évitez de chauffer les casseroles/poêles et les poêles à vide. Les casseroles et l'appareil pourraient être endommagés.
- Éteignez toujours les brûleurs de la table de cuisson après chaque utilisation.
- Vous risquez d'endommager l'appareil si vous utilisez foyers sans casseroles. Arrêtez toujours les tables de cuisson après chaque utilisation.
- Après chaque utilisation, la surface de cuisson devient chaude. Évitez donc de poser des casseroles ou poêles en plastique sur la surface de cuisson. Nettoyez immédiatement ces matériaux sur la surface.
- Des changements soudains de température sur la surface de cuisson en verre peuvent causer des dommages, veillez à ne pas renverser de liquides froids pendant la cuisson.
- N'excédez pas avec la quantité d'aliments dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher la nourriture de sortir des casseroles/poêles et vous n'aurez pas besoin de les nettoyer inutilement.

- Évitez de placer les couvercles des casseroles et des poêles sur les brûleurs/zones.
- Placez les casseroles en les centrant sur les brûleurs/foyers. Si vous souhaitez placer une casserole sur un autre brûleur/foyer, ne la faites pas glisser vers le brûleur souhaité, mais soulevez-la d'abord et placez-la ensuite sur l'autre brûleur.

#### **Principe de fonctionnement de la table de cuisson à induction**

La table de cuisson à induction est comme un circuit ouvert. Le circuit se termine lorsqu'un ustensile adapté à la cuisson par induction y est placé et qu'un système électronique sous la surface du verre génère un champ magnétique. La base métallique des casseroles / poêles est chauffée en prenant l'énergie de ce champ magnétique. Ainsi, la chaleur n'est pas générée à la surface de la table de cuisson, mais directement sur les casseroles/poêles situées au-dessus. La surface en verre est chauffée par la chaleur des casseroles/poêles.

#### **Avantages de la cuisson par induction**

Les tables de cuisson à induction offrent certains avantages, car la chaleur est transférée directement aux casseroles/poêles.

- Les aliments qui se déversent pendant la cuisson ne brûlent pas rapidement, car la surface de cuisson en verre n'est pas chauffée directement. Ainsi, elle est plus facile à nettoyer.
- La cuisson est plus rapide, car la chaleur est générée directement sur les casseroles/poêles. Par conséquent, cela permet d'économiser du temps et de l'énergie par rapport aux autres types de tables de cuisson.
- La chaleur étant transmise directement aux casseroles/poêles, aucune perte de chaleur n'est à déplorer et la cuisson est plus efficace.
- Étant donné que le transfert de chaleur s'arrête et que la surface de cuisson n'est pas chauffée directement lorsque les casseroles sont retirées de la surface de cuisson, l'utilisation est plus sûre et permet de prévenir les accidents éventuels lors de la cuisson.
- Évitez de sélectionner des niveaux de chauffage élevés lorsque vous utilisez des casseroles/poêles antiadhésives recouvertes d'une petite quantité d'huile ou utilisées sans huile (type téflon).
- Gardez les objets magnétiques tels que les cartes de crédit ou les bandes magnétiques loin de la table de cuisson lors de son fonctionnement.
- Si un four se trouve sous votre table de cuisson et qu'il est en cours de fonctionnement, les capteurs de la table de cuisson peuvent réduire le niveau de cuisson ou arrêter la table de cuisson.
- Votre table de cuisson est équipée d'un système d'arrêt automatique. Des informations détaillées sur ce système sont fournies dans les sections suivantes. Cependant, si vous utilisez des casseroles à fond mince pour votre cuisson, elles doivent chauffer très rapidement et le fond de la casserole peut fondre et endommager la surface de cuisson et l'appareil avant l'activation du système d'arrêt automatique.

### Casseroles/poêles

Vous devez utiliser des casseroles et poeles adaptées à la cuisson par induction. Celles-ci sont indiquées par un pictogramme induction que vous retrouverez sur vos ustensiles. En général, plus la teneur en fer est élevée, plus les casseroles/poêles sont performantes. Le diamètre de base des casseroles / poêles doit correspondre à la zone d'induction. Les dimensions suggérées sont énumérées ci-dessous.

#### Casseroles/poêles appropriées :

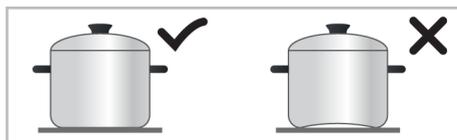
- Casseroles/poêles en fonte
- Casseroles/poêles en acier émaillé
- Casseroles/poêles en acier et en acier inoxydable (avec une étiquette ou un avertissement indiquant qu'elles sont compatibles avec l'induction)

#### Casseroles/poêles inappropriées :

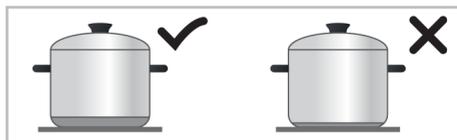
- Casseroles/poêles en aluminium
- Casseroles/poêles en cuivre
- Casseroles/poêles en laiton
- Casseroles/poêles en verre
- Poterie
- Céramique et porcelaine

#### Recommandations :

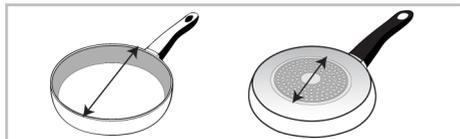
- N'utilisez que des casseroles/poêles à fond plat. N'utilisez pas de casseroles/poêles à fond convexe ou concave.



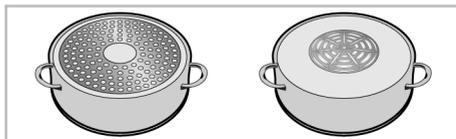
- N'utilisez que des ustensiles à fond épais et traité. Si vous utilisez des casseroles à fond mince, elles doivent chauffer très rapidement et le fond de la casserole peut fondre et endommager la surface de cuisson et l'appareil avant l'activation du système d'arrêt automatique. Les bords tranchants peuvent provoquer des rayures sur la surface.



- Le fond de certains ustensiles a un champ ferromagnétique plus petit que son diamètre réel. Seule cette zone est chauffée par la table de cuisson. Par conséquent, la chaleur n'est pas répartie uniformément et les performances de cuisson sont diminuées. En outre, les grands foyers peuvent ne pas détecter ces casseroles. Ainsi, la table de cuisson doit être choisie en fonction de la taille du champ ferromagnétique.



- Certaines casseroles ont un fond qui contient des matériaux non ferromagnétiques tels que l'aluminium. Ces types de casseroles peuvent ne pas chauffer suffisamment ou ne pas être détectés du tout par la table de cuisson à induction. Dans certains cas, un mauvais avertissement de casseroles/poêles peut apparaître.



- i** La répartition égale des ustensiles de cuisine sur les zones de cuisson à droite, à gauche et au centre (si disponible) pour la sélection des zones de cuisson affecte positivement les performances de cuisson lors de la cuisson de plusieurs repas sur les plaques à induction.

### Test de casseroles/poêles

Testez si votre casserole est compatible avec la cuisson sur une table de cuisson à induction en utilisant les méthodes ci-dessous.

- Elle est compatible si le fond de votre casserole contient un aimant.

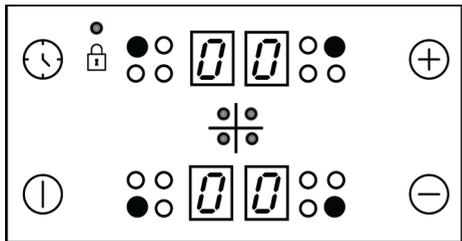
### Tailles de casseroles/poêles recommandées

| Diamètre de la zone de cuisson - mm | Diamètre de la casserole - mm |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 145                                 | min. 100 - max. 145           |
| 180                                 | min. 100 - max. 180           |
| 210                                 | min. 140 - max. 210           |
| 240                                 | min. 140 - max. 240           |
| 280                                 | min. 125 - max. 280           |
| 320                                 | min. 125 - max. 320           |
| 2 x (92,7 x 200)                    | min. 100 - max. 180           |
| Foyer à large surface (flexi)       | largeur 230 - longueur 390    |

La montée en ébullition peut varier selon les types de casseroles, la taille de la casserole et la taille de la zone de cuisson. Pour une montée en ébullition plus homogène, une zone de cuisson plus grande d'une étape peut être utilisée. L'utilisation

d'une zone de cuisson plus grande ne provoque pas de gaspillage d'énergie sur les plaques à induction, car la chaleur n'est créée que dans la zone de cuisson appropriée.

## 6.2 Panneau de commande



### Touches :

-  Touche Marche / Arrêt
-  Touche de minuterie
-  Touche d'augmentation de la valeur
-  Touche de diminution de la valeur

### Symboles :

-  Le symbole de verrouillage des commandes

### Touches de sélection du foyer :

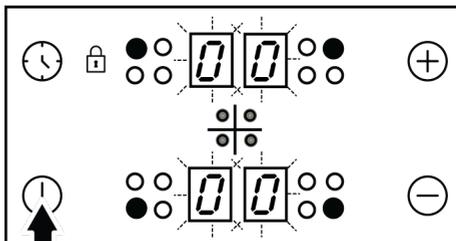
-  Touche de sélection du foyer arrière gauche
-  Touche de sélection du foyer avant gauche
-  Touche de sélection du foyer avant droit
-  Touche de sélection du foyer arrière droit

### Informations générales sur le panneau de commande

- Les schémas et représentations ont uniquement un but informatif. Les écrans et fonctions réels peuvent différer selon le modèle de votre table de cuisson.
- Cet appareil est contrôlé par un bandeau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur votre bandeau de commande tactile sera confirmée par un signal sonore.
- Le bandeau de commande doit toujours être propre et sec. Des surfaces humides et souillées peuvent entraîner des problèmes de fonctionnement.

### Allumage de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche  sur le bandeau de commande.
  - ⇒ Le symbole "0" s'affiche sur l'écran du foyer.



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

### Arrêt de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche  sur le bandeau de commande.
  - ⇒ La table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.

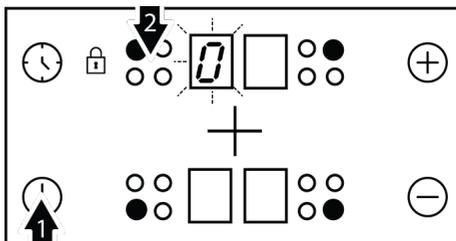
-  Le symbole "H" ou "h" qui apparaît sur l'écran de la zone de cuisson indique que la zone de cuisson est encore chaude. Ne touchez pas les foyers.

### Voyant de chaleur résiduelle

Le symbole "H" qui apparaît sur l'écran de la zone de cuisson indique que la plaque est encore chaude et peut être utilisée pour garder au chaud un peu de nourriture. Ce symbole passera ensuite à "h" pour indiquer une chaleur moindre.

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

### Allumage des foyers



1. Appuyez sur la touche  pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer que vous souhaitez allumer.  
⇒ Le symbole "0" apparaît sur l'écran de la zone de cuisson et l'affichage s'allume de manière plus lumineuse.

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

### Réglage du niveau de température

Appuyez sur les touches  ou  pour régler le niveau de température à une valeur comprise entre "1" et "9" ou "9" et "1".

 Du niveau 1 au niveau 7, l'eau ou l'huile contenue dans la casserole peut bouillir ou cesser de bouillir. Cette situation peut amener l'utilisateur à penser que l'appareil s'allume et s'éteint de manière intermittente. Observé surtout lorsque la quantité d'eau ou d'huile n'est pas importante, ce cas ne révèle aucun défaut ; il s'agit simplement de la façon dont le produit fonctionne.

 La partie extérieure de la table de cuisson à induction de 280mm (si votre produit est équipé d'une table de cuisson à induction de 280mm) est uniquement activée lorsqu'une casserole est suffisamment grande pour couvrir la zone où elle est placée sur la table de cuisson et la température est réglée à un niveau plus élevé que 8.

### Arrêt des foyers:

Un foyer peut être arrêté de 3 manières différentes:

1. **En ramenant le niveau de température à "0"**: Vous pouvez arrêter le foyer en ramenant le niveau de température à "0".
2. **En appuyant sur le symbole de la zone de cuisson concernée pendant un certain temps** : Allumez la zone de cuis-

son en appuyant sur le symbole en question **pendant un certain temps pour faire baisser la température à "0"**.

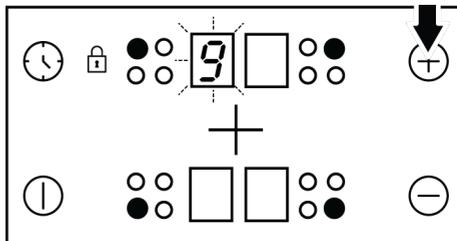
3. **En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité**: Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie arrête le foyer approprié. "0" ou "00" s'affichent sur l'écran concerné.

**Fonction Booster (intensité élevée) Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.**

Pour une chaleur rapide, vous pouvez utiliser la fonction "P". Toutefois, cette fonction n'est pas recommandée pour cuire sur une longue période de temps. La fonction Booster peut ne pas être disponible dans toutes les zones de cuisson.

**Pour activer la fonction Booster (Intensité élevée):**

1. Appuyez sur la touche  pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Appuyez sur la touche  ou  pour atteindre le niveau "9".



4. Quand la zone de cuisson est au niveau "9", appuyez sur la touche  une fois pour régler la température du foyer sur "P".

## Pour désactiver la fonction Booster (Intensité élevée):

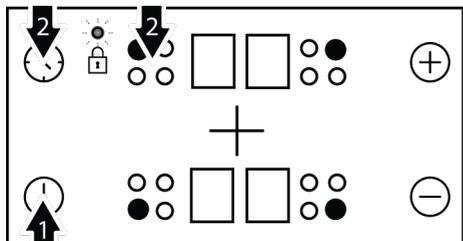
- appuyez sur la touche  $\ominus$  et réglez le niveau de température sur "9". La zone de cuisson quitte la fonction Booster et continue de fonctionner au niveau "9".
- Vous pouvez diminuer la température en appuyant sur la touche  $\ominus$  ou éteindre complètement la zone de cuisson en diminuant la température au niveau "0".

## Verrouillage des touches

Vous pouvez activer le verrouillage des touches afin d'éviter de changer de fonction accidentellement lorsque la table de cuisson fonctionne.

### Activation du verrouillage des touches

1. Appuyez sur la touche  $\textcircled{1}$  pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez simultanément sur les touches  $\textcircled{1}$  et  $\textcircled{\text{L}}$  pour activer le verrouillage des touches.



⇒ Le verrouillage sera activé et le point sur le symbole  $\textcircled{\text{L}}$  s'allumera.

- $\textcircled{\text{i}}$  Si vous arrêtez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches est activé lorsque vous rallumez la table de cuisson. Le verrouillage des touches doit être désactivé afin de pouvoir utiliser la table de cuisson.

## Désactivation du verrouillage des touches

1. Lorsque le verrouillage des touches est actif, appuyez sur les touches  $\textcircled{\text{L}}$  et  $\textcircled{\text{L}}$  simultanément.

⇒ Le verrouillage des touches sera désactivé et le point sur le symbole  $\textcircled{\text{L}}$  disparaîtra.

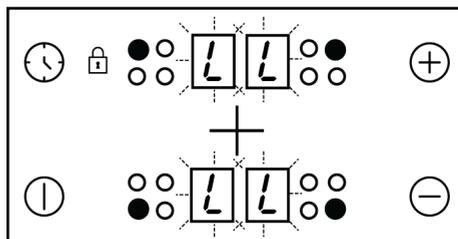
## Sécurité enfants Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Vous pouvez protéger vos enfants en empêchant l'allumage des foyers et l'utilisation accidentelle de la table de cuisson. La fonction « Verrouillage enfants » peut uniquement être activée/désactivée en mode Veille.

$\textcircled{\text{i}}$  La sécurité enfants est désactivée en cas de panne de courant..

### Activer le verrouillage enfants

1. Appuyez sur la touche  $\textcircled{1}$  pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez simultanément sur les touches  $\ominus$  et  $\oplus$ . Après le signal « bip », appuyez sur  $\oplus$  pour activer le verrouillage enfants.



⇒ Le verrouillage enfants sera activé et le symbole "L" apparaîtra sur l'écran de tous les foyers.

### Désactiver le verrouillage enfants

1. Une fois la fonction de verrouillage des touches active, appuyez sur la touche  $\textcircled{1}$  pour mettre la table de cuisson en marche.

2. Appuyez simultanément sur les touches  $\ominus$  et  $\oplus$ . Après le signal « bip », appuyez sur  $\ominus$  pour activer le verrouillage enfants.

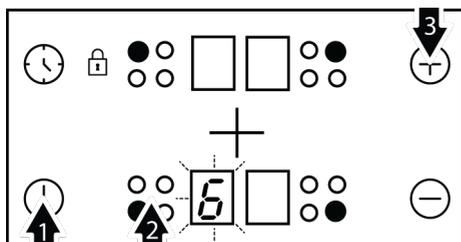
⇒ Le verrouillage enfants sera désactivé et le symbole "L" apparaîtra sur l'écran de tous les foyers.

### Fonction minuterie

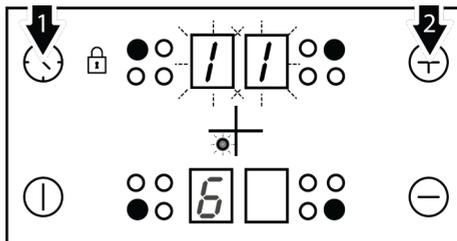
Cette fonction vous facilite la cuisson. Il ne sera pas nécessaire de rester sur la table de cuisson pendant toute la durée de cuisson. La zone de cuisson s'éteindra automatiquement à la fin du temps que vous avez sélectionné.

#### Activation de la minuterie

1. Appuyez sur la touche  $\text{⌚}$  pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.



3. Appuyez sur les touches  $\oplus$  ou  $\ominus$  pour régler le niveau de température souhaité.
4. Appuyez sur la touche  $\text{⌚}$  pour activer la minuterie.
  - ⇒ Le symbole "00" s'allumera sur l'écran de la minuterie et le chiffre décimal s'affichera sur l'écran du foyer sélectionné.



$\text{i}$  L'écran des foyers arrière gauche et arrière droit sert d'écran de minuterie quand la minuterie est active.

5. Appuyez sur les touches  $\oplus$  ou  $\ominus$  pour régler le temps souhaité.

$\text{i}$  La minuterie peut uniquement être réglée pour les foyers déjà allumés.

$\text{i}$  Répétez les opérations ci-dessus pour les autres foyers nécessitant une minuterie.

$\text{i}$  La minuterie ne peut pas être réglée avant d'avoir sélectionné le foyer et la valeur de la température de ce dernier.

$\text{i}$  Quand le foyer pour lequel la minuterie a été réglée est sélectionné, vous pouvez voir le temps restant en appuyant à nouveau sur la touche  $\text{⌚}$ .

#### Désactivation de la minuterie

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

#### Arrêt anticipé des minuteries

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

1. Sélectionnez le foyer à arrêter.
2. Appuyez sur la touche  $\text{⌚}$  pour activer la minuterie.

3. Jusqu'à ce que "00" apparaisse sur l'écran de minuterie, appuyez sur  $\ominus$  pour régler la valeur sur "00".

⇒ Le point lumineux sur l'écran du foyer concerné s'éteint **complètement** après avoir clignoté pendant un certain temps et la minuterie est annulée.

**Fonction de gestion de l'alimentation Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.**

Votre produit dispose d'une fonction de gestion de l'alimentation. À l'aide de cette fonction, vous pouvez modifier la puissance totale consommée par la table de cuisson.

 La gestion de l'alimentation ne peut être effectuée que lorsque le produit est installé et mis sous tension pour la première fois. Vous pouvez terminer le réglage en suivant les étapes ci-dessous dans les 30 secondes suivant la première mise sous tension du produit.

**Fonction de gestion de l'alimentation - Niveaux de puissance totale réglables**

Indicateur d'affichage de gestion de l'alimentation      Pouvoir total

|    |        |
|----|--------|
| 25 | 2.5 kW |
| 30 | 3 kW   |
| 36 | 3.6 kW |
| 44 | 4.4 kW |
| 54 | 5.4 kW |
| 57 | 5.7 kW |
| 67 | 6.7 kW |
| 72 | 7.2 kW |

 Si la puissance totale de votre produit est inférieure à la puissance souhaitée, votre produit fonctionnera au niveau de puissance totale indiqué dans le tableau technique. (Spécifications techniques)

**Pour modifier la puissance totale ;**

1. Lorsque le produit est mis sous tension pour la première fois, appuyez sur les touches  $\oplus/\ominus/\oplus/\ominus/\oplus$  dans les 30 secondes.
2. Le niveau de gestion de l'énergie défini est affiché sur l'écran de la minuterie.
3. Toucher le  $\oplus$  Touche pour basculer entre les niveaux et définir la valeur de puissance totale que vous souhaitez définir.
4. Confirmez le réglage en touchant le  $\odot$  clé et éteignez la table de cuisson. La valeur de puissance totale que vous avez définie sera activée

 Les niveaux de température que vous pouvez attribuer aux plaques de cuisson peuvent varier en fonction du niveau de puissance total réglé. Le niveau de température fourni à la table de cuisson sera réduit automatiquement en fonction du réglage de puissance à effectuer par la table de cuisson. Ce n'est pas une erreur.

 Si une touche autre que la séquence spécifiée est enfoncée lors du changement du niveau de puissance, le réglage ne peut pas être effectué. Vous devez répéter les étapes depuis le début pour effectuer le réglage.

**Utilisation sûre et efficace des foyers à induction**

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



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

### Limites de durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de durée de fonctionnement. Lorsque un ou plusieurs foyers

restent allumés, le foyer de cuisson est automatiquement désactivé après un certain temps (voir tableau 1). Si une minuterie est assignée à un foyer, l'écran de la minuterie s'éteint également plus tard. La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. Ce niveau de température requiert la durée de fonctionnement maximale. Le foyer peut être redémarré par l'utilisateur après avoir été arrêté automatiquement comme susmentionné.

| Niveau de la température | Limite de durée de fonctionnement - heure |
|--------------------------|---|
| 0                        | 0   |
| 1                        | 6   |
| 2                        | 6   |
| 3                        | 5   |
| 4                        | 5   |
| 5                        | 4   |
| 6                        | 1,5                                       |
| 7                        | 1,5                                       |
| 8                        | 1,5                                       |
| 9                        | 20-30 minute                              |
| P (Booster)              | 5-10 minute *                             |

(\*) La table de cuisson baissera au niveau 9 après 5 minutes

### Tableau 1: Tableau-1 : Limites de durée de fonctionnement

#### Protection contre la surchauffe

La table de cuisson est équipée de capteurs qui assurent la protection contre la surchauffe. En cas de surchauffe, vous pouvez remarquer ce qui suit:

- Le foyer actif peut être éteint.
- Le niveau sélectionné peut baisser. Cependant, cet état ne se voit pas sur l'indicateur.

#### Système de sécurité anti-débordement

Votre table de cuisson est équipée d'un système de sécurité anti-débordement. En cas de débordement pouvant se répandre sur le bandeau de commande, le système arrête la table de cuisson et coupe l'alimentation immédiatement. Le message "F" s'affiche alors à l'écran.

#### Réglage précis de la puissance

Le fonctionnement de la table de cuisson à induction entraîne une réponse immédiate aux commandes. Elle peut changer très rapidement de réglages de puissance. Ainsi, vous pouvez empêcher un plat (avec de l'eau, du lait, etc), de déborder même s'il était sur le point de déborder.



Si la surface du bandeau de commande tactile est soumise à une source de vapeur intense, le système de commande peut se désactiver et renvoyer un signal d'erreur.



La surface du bandeau de commande tactile doit toujours être propre. Dans le cas contraire, le fonctionnement pourrait s'en trouver altéré.

## 7 Utilisation du four

### 7.1 Informations générales sur l'utilisation du four

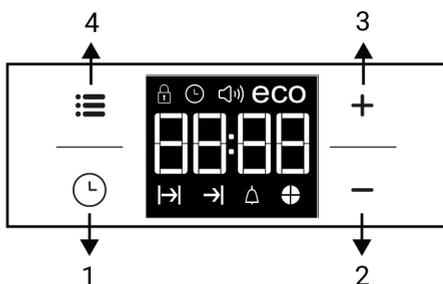
**Ventilateur de refroidissement**( Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil. )

Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud sort par la porte du four. Évitez de couvrir ces ouvertures de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (pendant environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint au même moment que toutes les fonctions. L'utilisateur ne peut pas déterminer la durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.

#### Éclairage du four

L'éclairage du four est en marche lorsque le four commence la cuisson. Dans certains modèles, l'éclairage est en marche pendant la cuisson, tandis que dans d'autres, il s'éteint après un certain temps.

### 7.2 Fonctionnement de l'unité de commande du four



- 1 Touche de programmation
- 2 Touche de diminution de la valeur
- 3 Touche d'augmentation de la valeur
- 4 Touche des réglages

Symboles d'affichage

- Symbole de l'heure de cuisson
- Symbole de l'heure de fin de cuisson \*
- Symbole d'alarme
- Symbole de la tarte au temps
- eco Symbole du mode éco
- Symbole du niveau de volume
- Symbole de l'heure du jour
- Le symbole de verrouillage des commandes

\* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

- Les symboles connexes clignotent sur l'écran pendant l'opération des réglages. Vous devez attendre un court instant pour que les réglages prennent effet.
- Si aucun réglage de cuisson n'a été effectué, l'heure ne peut être réglée.
- Le temps restant apparaîtra si la durée de la cuisson est défini au début de la cuisson.

## Mise en marche du four

Lorsque vous sélectionnez une fonction de cuisson à l'aide du bouton de sélection de fonctions et que vous réglez une température donnée à l'aide du bouton de température, le four se met en marche.

## Arrêt du four

Vous pouvez arrêter le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).

## Sélection de la température et de la fonction de cuisson du four.

Vous pouvez cuisiner à l'aide de la commande manuelle (sous votre contrôle) en sélectionnant la température et la fonction d'utilisation spécifiques à vos aliments.



1. Sélectionnez la fonction de fonctionnement lorsque vous souhaitez cuisiner à l'aide du bouton de sélection des fonctions.
2. Réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de température.
  - ⇒ Votre four commence à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées, et le témoin de thermostat s'allume. Lorsque la température à l'intérieur du four atteint le niveau souhaité, le témoin de thermostat s'éteint. Le four ne s'éteint pas tout seul après le processus de cuisson. Vous devez contrôler la cuisson et l'éteindre vous-même. Lorsque votre cuisson est terminée, arrêtez le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).

## Faire la cuisson en spécifiant la durée de la cuisson :

- ✓ Vous pouvez régler le four de sorte qu'il arrête de fonctionner à une heure précise. Pour ce faire, définissez la durée de la cuisson sur l'horloge.
1. Sélectionnez la fonction de cuisson.
  2. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  du temps de cuisson s'affiche à l'écran.
  3. Définissez la durée de la cuisson avec la touche **+/-** .
    - ⇒ Une fois que la durée de la cuisson est réglée, le symbole  et l'intervalle de temps s'afficheront en continu.
  4. Placez le récipient dans le four et réglez la température à l'aide du bouton de température. Une fois la température définie, la cuisson commence.
    - ⇒ La durée de cuisson commence le décompte à l'écran une fois le processus de cuisson lancé et toutes les parties du symbole du minuteur s'allument. La durée de cuisson définie est divisée en 4 parties égales et lorsqu'une partie s'achève, le symbole correspondant s'éteint. Ainsi, vous pouvez facilement comprendre le rapport entre la durée de cuisson restante et la durée totale de cuisson.
  5. Après la fin du processus de cuisson, la fonction **"Fin"** apparaît à l'écran et l'alarme retentit.
    - ⇒ Le signal de l'alarme retentit pendant 2 minutes. Appuyer sur une touche de votre choix pour arrêter l'alarme. L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

**i** Si vous appuyez sur un bouton à la fin de l'alarme, le four recommencera à fonctionner. Tournez le bouton de la température et le bouton de fonction à "0" mode (arrêt) pour éteindre le four afin d'empêcher que le four ne se mette à nouveau en marche à la fin de l'avertissement.

### 7.3 Cuisson à la vapeur

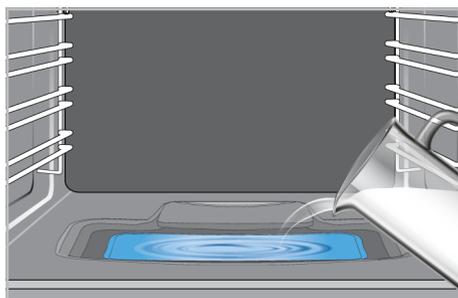
Votre four dispose d'une fonction Cuisson à la vapeur. De meilleurs résultats de cuisson sont obtenus avec l'assistance vapeur. L'assistance vapeur permet d'obtenir une surface des pâtisseries plus brillante, une croûte plus croquante et plus volumineuse. De plus, l'assistance vapeur réduit la perte d'humidité des aliments tels que la viande et leur permet d'être cuits plus juteux à l'intérieur et plus délicieux.

#### informations générales

- La cuisson à la vapeur ne peut être effectuée qu'avec les fonctions de cuisson à la vapeur spécifiées dans le manuel.
- La condensation formée sur la porte du four après cuisson à la vapeur peut s'écouler lorsque la porte du four est ouverte. dès que vous ouvrez la porte du four, essayez la condensation.
- Mettez une distance entre vous et le four lorsque vous ouvrez la porte la porte, car la vapeur et la chaleur peuvent s'échapper pendant et après la cuisson à la vapeur. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux.
- Si de l'eau reste à l'intérieur du four après chaque cuisson à la vapeur, essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec une fois que le four a refroidi. Sinon, l'eau résiduelle peut entraîner une calcification.
- Si votre produit est équipé d'une sonde à viande, assurez-vous que le couvercle de la sonde à viande est fermé avant la cuisson à la vapeur. Sinon, il peut y avoir une fuite de vapeur de la prise de la sonde à viande.

#### Pour la cuisson à la vapeur :

1. Après avoir vérifié le tableau de cuisson à la vapeur et réglé la fonction, déterminez la température, le temps et la quantité d'eau à ajouter en fonction de l'aliment que vous souhaitez cuire. Vous pouvez définir vous-même ces valeurs pour les pâtisseries qui ne figurent pas dans le tableau.
2. Versez la quantité d'eau que vous utiliserez en fonction de vos aliments dans le réservoir situé au fond du four.



- i** Évitez l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement de l'eau prête à l'emploi.
3. Appuyez sur la touche de cuisson à la vapeur/nettoyage vapeur sur le panneau de commande.
    - ⇒ Le voyant de cuisson/nettoyage assisté par vapeur sur le panneau de commande s'allumera.
  4. Réglez le bouton de fonction sur le mode de fonctionnement de cuisson à la vapeur que vous désirez.
  5. Positionnez le bouton de température sur la température souhaitée.
  6. Placez vos aliments dans le four à la position de la grille recommandée.
    - ⇒ La cuisson commence.
  7. Lorsque votre cuisson est terminée, arrêtez le four en tournant les boutons de fonction et de Température en position arrêt.

 Si de l'eau reste sur le bas du four après chaque cuisson à la vapeur, essuyez la à l'aide d'un chiffon sec une fois que le four a refroidi. Sinon, l'eau qui reste dans le four peut provoquer une calcification.

## 7.4 Réglages

### Activation du verrouillage des touches

- ✓ Vous pouvez empêcher l'utilisation du four en activant la fonction de verrouillage des touches.
1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  le symbole s'affiche à l'écran.
    - ⇒ La fonction "ARRÊT" s'affichera à l'écran.
  2. Appuyez sur  pour activer le verrouillage de la touche.
  3. Une fois le verrouillage des touches activé, la fonction "MARCHÉ" s'affiche à l'écran et le symbole  reste allumé.

 Les touches du four ne sont pas opérationnelles lorsque la fonction de verrouillage des touches est activée. Le verrouillage des touches ne s'annulera pas en cas de coupure d'électricité.

### Pour désactiver le verrouillage des touches

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  le symbole s'affiche à l'écran.
  - ⇒ La fonction "Marche" s'affichera à l'écran..
2. Désactivez le verrouillage de touches en appuyant sur la touche  .
  - ⇒ L'écran affiche "ARRÊT" après la désactivation du verrouillage des touches.

### Définir l'alarme

- ✓ Vous pouvez utiliser le minuteur de l'appareil pour tout type d'avertissement ou pense-bête en plus du programme de cuisson. L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertisse-

ment. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez retourner les aliments dans le four après un certain temps. Le minuteur se fera entendre à la fin du temps réglé.

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.

 La durée maximale de l'alarme peut être de 23 heures 59 minutes.

2. Réglez l'heure de l'alarme en appuyant sur les touches  /  .

 Assurez-vous que les touches de fonction relatives au son du signal, à l'heure du jour, à la luminosité de l'écran et à la température sont réglées à la position 0 (OFF (ARRÊT)).

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

3. À la fin du temps de l'alarme, le symbole  se met à clignoter et le signal de l'alarme retentit.

### Couper l'alarme.

1. Le signal de l'alarme retentit pendant 2 minutes. Appuyer sur une touche de votre choix pour arrêter l'alarme.
  - ⇒ L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

### Annulation de l'alarme :

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran afin d'annuler l'alarme.
2. Appuyez sur la touche  et maintenez-la jusqu'à ce que "00:00" s'affiche.

 La durée de l'alarme s'affiche. Lorsque la durée de l'alarme et la durée de cuisson sont définies simultanément, la durée la plus courte s'affiche à l'écran.

## Changez le son de l'alarme Changez le son de l'alarme

1. Appuyez sur **≡** jusqu'à ce que le symbole **🔔** le symbole s'affiche à l'écran.
2. Réglez le volume de l'alarme à l'aide des touches **+/-**.
3. La tonalité que vous avez définie s'activera après un court instant.
  - ⇒ La tonalité d'alarme sélectionnée s'affichera comme **"b-01"**, **"b-02"** ou **"b-03"** à l'écran.

## Modification de l'heure de la journée

- ✓ Pour changer l'heure que vous aviez réglée auparavant:
1. Appuyez sur **≡** jusqu'à ce que le symbole **🕒** s'affiche à l'écran.
  2. Définissez l'heure du jour en appuyant sur les touches **+/-**.
  3. Le temps que vous avez défini s'activera après un court instant.

## Mode « économie »

Vous pouvez économiser de l'énergie à ce mode tout en cuisinant en définissant le temps de cuisson dans le four.

Ce mode termine la cuisine à l'aide de la température interne du four en éteignant les résistances avant la fin du temps de cuisson.

## Réglage du mode « économie »

1. Appuyez sur la touche **≡** jusqu'à ce que le symbole **eco** apparaisse à l'écran.
  - ⇒ La fonction **"ARRÊT"** s'affichera à l'écran.
2. Activez le mode « économie » en appuyant sur la touche **+**.
  - ⇒ Une fois le verrouillage des touches activé, la fonction **"MARCHÉ"** s'affiche à l'écran et le symbole **eco** reste allumé.

## Désactivation du mode « économie »

1. Appuyez sur la touche **≡** jusqu'à ce que le symbole **eco** apparaisse à l'écran.
  - ⇒ La fonction **"Marché"** s'affichera à l'écran.
2. Désactivez le mode « économie » en appuyant sur la touche **-**.
  - ⇒ L'écran affiche **"Arrêt"** près la désactivation du verrouillage des touches.

**Réglage de la luminosité de l'écran Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.**

1. Appuyez sur **≡** jusqu'à ce que **"d-01"** ou **"d-02"** ou **"d-03"** s'affiche à l'écran pour la luminosité de l'afficheur.
2. Réglez la luminosité désirée en appuyant sur les touches **+/-**.
  - ⇒ Le temps que vous avez défini s'activera après un court instant.

## 8 Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

Cette section décrit certains des aliments testés en tant que producteurs et les paramètres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

### 8.1 Informations générales sur la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de

l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.

- Selon les aliments, de la condensation ou de la vapeur d'eau peut apparaître sur la vitre intérieure du four sous forme de suintement ou de gouttes. Ce phénomène courant peut se produire pendant la cuisson. Il est conseillé d'utiliser un chiffon humide pour essuyer la vitre intérieure lorsque le produit a refroidi après la cuisson.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de pages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.
- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.
- L'utilisation des accessoires fournis vous garantit des performances de cuisson optimales. Respectez toujours les informations fournies par le fabricant des ustensiles de cuisine externes que vous utiliserez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.
- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

## 8.1.1 Pâtisseries et aliments cuits au four

### Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous utilisez un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si vous cuisinez à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.
- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et les surfaces inférieures des pâtisseries ne brunissent pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé, un petit brunissement peut être observé sur la surface inférieure de l'aliment. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre période de cuisson d'environ 10 minutes.
- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.
- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.

### Conseils pour la cuisson des gâteaux

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

- Si le gâteau est humide, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 10°C.
- Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur une étagère inférieure, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- Si l'intérieur du gâteau est bien cuit, mais que l'extérieur est collant, utilisez moins de liquide, diminuez la température et augmentez le temps de cuisson.
- Si la pâtisserie cuit lentement, veillez à ce que l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée ne déborde pas du plateau.
- Si la surface de la pâte est dorée et que le fond n'est pas cuit, assurez-vous que la quantité de sauce utilisée au fond de la pâte n'est pas trop importante. Pour que la pâtisserie soit dorée de façon uniforme, essayez d'étaler uniformément la sauce entre les feuilles de pâte et la pâte.
- Faites cuire votre pâte à la position et à la température spécifiées dans la table de cuisson. Si le fond n'est toujours pas assez doré, placez-le sur une étagère inférieure pour la prochaine cuisson.

### Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson. Humidifiez les feuilles de pâte à l'aide d'une sauce composée d'un mélange de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.

### Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

| Aliment                            | Accessoire à utiliser  | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|------------------------------------|--|------------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Gâteau sur le plateau              | Plateau standard *   | Convection naturelle   | 3                     | 175              | 30 ... 45                           |
| Gâteau dans le moule               | Moule à gâteau sur la grille métallique **                                 | Chaleur tournante      | 2                     | 175              | 30 ... 50                           |
| Gâteaux dans du papier alimentaire | Plateau standard *   | Convection naturelle   | 3                     | 160 - 170        | 20 ... 30                           |
| Génoise                            | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique ** | Convection naturelle   | 3                     | 180 - 200        | 10 ... 20                           |
| Biscuit                            | Plateau de pâtisseries *   | Convection naturelle   | 3                     | 160 - 170        | 20 ... 30                           |
| Pâtisserie                         | Plateau standard *   | Convection naturelle   | 3                     | 200              | 20 ... 30                           |
| Brioche                            | Plateau standard *   | Chaleur tournante      | 3                     | 190              | 20 ... 35                           |
| Levain de pâte                     | Plateau standard *   | Convection naturelle   | 3                     | 190              | 20 ... 40                           |
| Lasagne                            | Récipient rectangulaire en verre / métal sur grille métallique **          | Convection naturelle   | 2                     | 180              | 25 ... 45                           |
| Pizza                              | Plateau standard *   | Convection naturelle   | 1                     | 200              | 10 ... 20                           |

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

\*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

\*\*Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

## 8.1.2 Viande, poisson et volaille

### Les points clés des grillades

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre avant la cuisson de tout le poulet, de la dinde et des gros morceaux de viande permettra d'améliorer la qualité de la cuisson.
- Il faut 15 à 30 minutes de plus pour faire cuire une viande désossée que de faire frire un filet.
- Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de cuisson pour chaque centimètre d'épaisseur de la viande.

- Une fois la durée de cuisson terminée, gardez la viande au four pendant environ 10 minutes. Le jus de la viande est mieux réparti sur la viande frite et ne ressort pas lorsque vous découpez la viande.
- Le poisson doit être placé sur une étagère de niveau moyen ou bas dans une assiette résistante à la chaleur.
- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

### Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

| Aliment                      | Accessoire à utiliser | Fonction d'utilisation                          | Position de l'étagère | Température (°C)                 | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|------------------------------|-----------------------|---|-----------------------|----------------------------------|-------------------------------------|
| Steak (entier) / Rôti (1 kg) | Plateau standard *    | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 2                     | 25 mn 220/max, après 180 ... 190 | 80 ... 100                          |
| Gigot d'agneau (casserole)   | Plateau standard *    | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 2                     | 25 mn 220/max, après 190         | 70 ... 90                           |
| Poulet frit (1,8-2 kg)       | Plateau standard *    | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 2                     | 15 mn 250/max, après 190         | 55 ... 65                           |
| Poulet frit (1,8-2 kg)       | Plateau standard *    | Fonction « 3D »                                 | 2                     | 15 mn 220/max, après 180 ... 190 | 50 ... 65                           |
| Turquie (cubes de viande)    | Plateau standard *    | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 3                     | 25 mn 220/max, après 190         | 70 ... 120                          |
| Turquie (cubes de viande)    | Plateau standard *    | Fonction « 3D »                                 | 2                     | 25 mn 220/max, après 180 ... 190 | 60 ... 100                          |
| Poisson                      | Plateau standard *    | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 3                     | 200                              | 20 ... 30                           |
| Poisson                      | Plateau standard *    | Fonction « 3D »                                 | 3                     | 200                              | 20 ... 25                           |

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

\*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

\*\*Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

## 8.1.3 Grille

La viande rouge, le poisson et la volaille brunissent rapidement lorsqu'ils sont grillés, ils gardent une belle croûte et ne se dessèchent pas. Les filets de viande, les brochettes, les saucisses ainsi que les légumes juteux (tomates, oignons, etc.) sont particulièrement adaptés aux grillades.

### Informations générales

- **Fermez la porte du four pendant la grillade. Ne faites jamais de grillade avec la porte du four ouverte.**

### Les points clés des grillades

- Préparez autant que possible des aliments dont l'épaisseur et le poids sont similaires à la grille.

- Placez les morceaux à griller sur la grille métallique ou sur la grille de barbecue métallique en les répartissant sans dépasser les dimensions de l'appareil de chauffage.
- Les durées de cuisson indiquées sur le tableau peuvent varier en fonction de l'épaisseur des morceaux à griller.
- Faites glisser la grille métallique ou la grille de barbecue métallique jusqu'au niveau souhaité dans le four. Si vous cuisi-

nez sur la grille métallique, faites glisser la plaque de four vers l'étagère inférieure pour récupérer l'huile. La plaque de four que vous ferez glisser doit être dimensionnée de manière à couvrir toute la surface de la grille. Ce plateau peut ne pas être inclus dans l'appareil. Mettez un peu d'eau dans la plaque de four pour faciliter le nettoyage.

### Table barbecue

| Aliment                                  | Accessoire à utiliser | Position de l'étagère | Température (°C) * | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|--|-----------------------|-----------------------|--------------------|-------------------------------------|
| Poisson                                  | Grille métallique     | 4 - 5                 | 250/max            | 20 ... 25                           |
| Morceaux de volaille                     | Grille métallique     | 4 - 5                 | 250/max            | 25 ... 35                           |
| Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité | Grille métallique     | 4                     | 250/max            | 25 ... 35                           |
| Côtelette d'agneau                       | Grille métallique     | 4 - 5                 | 250/max            | 20 ... 25                           |
| Steak - (cubes de viande)                | Grille métallique     | 4 - 5                 | 250/max            | 25 ... 30                           |
| Côtelette de veau                        | Grille métallique     | 4 - 5                 | 250/max            | 25 ... 30                           |
| Pain grillé                              | Grille métallique     | 4                     | 250/max            | 1 ... 3                             |

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

\* Si la température de la grille ne peut pas être réglée sur votre appareil, votre grille fonctionnera à la valeur de température maximale.

## 8.1.4 Cuisson à la vapeur

### Informations générales

- La cuisson à la vapeur ne peut être effectuée qu'avec les fonctions de cuisson à la vapeur spécifiées dans le manuel. Voir la section "Fonctions de fonctionnement du four" [► 55] pour les fonctions de cuisson à la vapeur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite. Les durées spécifiées au moment de l'approvisionnement en eau indiquent le temps écoulé après le préchauffage.

- Le tableau de cuisson contient des recommandations de cuisson testées par le fabricant. Vous pouvez régler la quantité d'eau, la température, la fonction de cuisson assistée à la vapeur et la durée pour les aliments qui ne figurent pas dans le tableau.
- Faites la cuisson à la vapeur avec un seul plateau.

### 8.1.5 Aliments test

- Les aliments de cette table de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de faciliter les tests de l'appareil pour les instituts de contrôle.

### Tableau de cuisson pour repas expérimentaux

#### Grille

| Aliment                                  | Accessoire à utiliser | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|--|-----------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité | Grille métallique     | 4                     | 250/max          | 25 ... 35                           |
| Pain grillé                              | Grille métallique     | 4                     | 250/max          | 1 ... 3                             |

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

Retournez les aliments après les 2/3 du temps total de cuisson.

## 9 Entretien et nettoyage

### 9.1 Consignes de nettoyage générales

#### Informations générales

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.

- Évitez de laver tout composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

#### **Pour les plaques de cuisson :**

- Les salissures acides telles que le lait, la pâte de tomate et l'huile peuvent causer des taches permanentes sur les plaques de cuisson et les composants des zones chaudes. Nettoyez les liquides déversés immédiatement après l'arrêt et le refroidissement de la table de cuisson.

#### **Inox - surfaces inoxydables**

- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Élimine immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.
- Les nettoyeurs pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyeurs abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

#### **Surfaces émaillées**

- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des surfaces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.
- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Si votre produit dispose d'une fonction de nettoyage facile à la vapeur, vous pouvez vous en servir pour les salissures légères non permanentes. (Voir "Nettoyage facile à la vapeur [► 85]".)

#### **Surfaces catalytiques**

- Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle.
- Les parois catalytiques ont une surface légèrement mate et poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four.
- Les surfaces catalytiques absorbent de l'huile grâce à sa structure poreuse et commencent à briller lorsque la surface est saturée d'huile, dans ce cas il est recommandé de remplacer les pièces.

#### **Surfaces en verre**

- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibrilles spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibrilles.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibrilles sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

### **Pièces en plastique et surfaces peintes**

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder

## **9.2 Accessoires de nettoyage**

Ne mettez pas les accessoires du produit au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

## **9.3 Nettoyage de la table de cuisson**

### **Foyer en vitre**

Suivez les étapes de nettoyage décrites pour les surfaces en verre dans la section « Informations générales sur le nettoyage » pour le nettoyage de la surface de cuisson en verre. Pour les cas particuliers, vous pouvez effectuer votre nettoyage en suivant les informations ci-dessous.

- Nettoyez immédiatement les aliments à base de sucre comme la crème foncée, l'amidon et le sirop, sans attendre que la surface refroidisse. Dans le cas contraire, la surface de cuisson en verre peut être endommagée de façon permanente.
- N'utilisez pas d'agents de nettoyage pour le nettoyage que vous effectuez lorsque la table de cuisson est chaude, sinon des taches permanentes peuvent apparaître.

## **9.4 Nettoyage du bandeau de commande**

- Lors du nettoyage des panneaux avec commande à bouton, essuyez le panneau et les boutons avec un chiffon doux humide et séchez avec un chiffon sec. Évitez de retirer les boutons et les joints situés en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.

- Lors du nettoyage des panneaux en inox avec commande à bouton, évitez d'utiliser des produits de nettoyage pour inox autour du bouton. Les indicateurs autour du bouton peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

## **9.5 Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)**

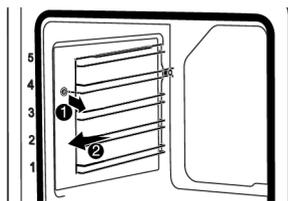
Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surface de votre four.

### **Nettoyage des parois latérales du four**

Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations. Si votre produit est un modèle à étagères grillagées, retirez les étagères grillagées avant de nettoyer les parois latérales. Terminez ensuite le nettoyage tel que décrit dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de la paroi latérale.

### **Pour retirer les étagères métalliques latérales :**

1. Retirez la partie avant de l'étagère métallique en la tirant sur la paroi latérale dans la direction opposée.
2. Tirez l'étagère grillagée vers vous pour l'enlever complètement.



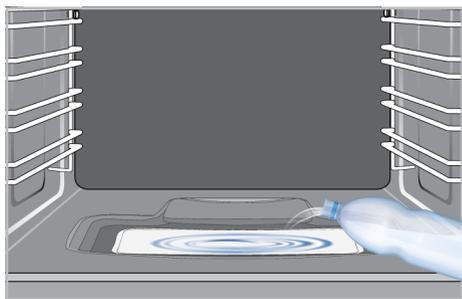
3. Pour insérer à nouveau les étagères, les procédures appliquées lors de leur retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

### Nettoyage du bassin d'eau à la base du four

Selon la fréquence des opérations de nettoyage et de cuisson à la vapeur et la dureté de l'eau utilisée, des taches de calcaire peuvent apparaître dans le bassin d'eau situé à la base du four.

**Pour éliminer le calcaire qui peut se trouver dans le bassin d'eau à la base du four après les opérations de cuisson assistée par la vapeur - nettoyage facile à la vapeur, après 2 ou 3 opérations :**

1. Ajoutez 350 cc de vinaigre blanc (l'acidité du vinaigre ne doit pas dépasser 6 %) dans le bassin d'eau à la base du four.



2. Attendez au moins 30 minutes pour permettre au vinaigre de dissoudre les résidus de chaux à température ambiante.
3. Nettoyez la piscine d'eau avec un chiffon doux et humide avec un chiffon sec.

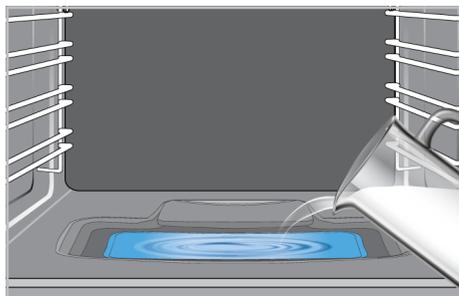
**Afin d'augmenter l'efficacité du détartrage probable du bassin, en plus des étapes de détartrage ci-dessus, après toutes les 10 utilisations :**

Sélectionnez une fonction de fonctionnement dans laquelle le chauffage inférieur est actif et faites fonctionner le four à 100 °C pendant 2 à 3 minutes. Ensuite, éteignez le four et pulvérisez le nettoyant intérieur pour four et gril recommandé sur le site Web de la marque de votre produit dans le bassin sur le bas du four et laissez agir pendant 5 minutes. Après 5 minutes, essuyez le bassin sur le bas du four avec un chiffon microfibre humide et séchez-le.

### 9.6 Nettoyage facile à la vapeur

Cela permet de nettoyer facilement la saleté (qui ne reste pas longtemps) qui est ramollie par la vapeur à l'intérieur du four et par les gouttelettes d'eau condensées dans les surfaces internes du four.

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
2. Remplissez la cuve située à la base du four avec 200 ml d'eau.



**i** Évitez l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement de l'eau prête à l'emploi.

3. Appuyez sur la touche de cuisson à la vapeur/nettoyage vapeur sur le panneau de commande.
  - ⇒ Le voyant de cuisson/nettoyage assisté par vapeur sur le panneau de commande s'allumera.
4. Réglez le four sur le mode de fonctionnement "nettoyage vapeur facile" et faites-le fonctionner à 100°C pendant 20 minutes.

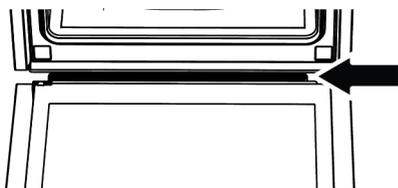
Ouvrez immédiatement la porte et essuyez l'intérieur du four avec une éponge ou un chiffon humide. De la vapeur sera libérée lors de l'ouverture de la porte. Cela peut présenter un risque de brûlures. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte.

Pour les saletés tenaces, nettoyez le produit à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec.



Dans la fonction de nettoyage facile à la vapeur, il est prévu que l'eau ajoutée au fond du four s'évapore et se condense sur l'intérieur du four et sur la porte du four afin de ramollir la saleté légère qui s'est formée dans votre four. La condensation qui s'est formée sur la porte du four peut s'écouler lorsque la porte du four est ouverte. Dès que vous ouvrez la porte du four, essuyez la condensation.

(Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.) Après la condensation à l'intérieur du four, une flaque ou de l'humidité peut se produire dans le canal de la piscine sous le four. Essuyez ce canal de piscine avec un chiffon humide après utilisation et séchez-le.



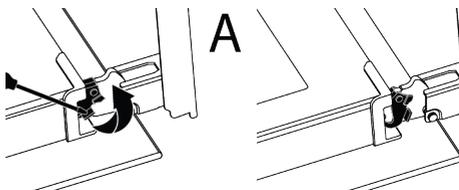
## 9.7 Nettoyage de la porte du four

Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « **Retrait de la porte du four** » et « **Retrait des vitres intérieures de la porte** ». Après avoir retiré les vitres intérieures de la porte, nettoyez-les à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou

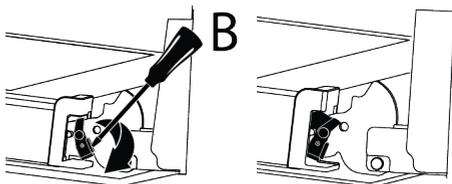
d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Pour les résidus de calcaire qui peuvent se former sur la vitre du four, essuyez la vitre avec du vinaigre et rincez.

### Retrait de la porte du four

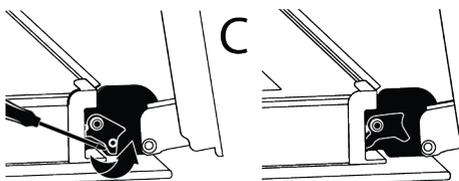
1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en les poussant vers le bas comme illustré sur la figure.
3. Les types de charnières varient en (A), (B), (C) selon le modèle de produit. Les figures suivantes montrent comment ouvrir chaque type de charnière.
4. La charnière de type (A) est disponible dans les types de portes normales.



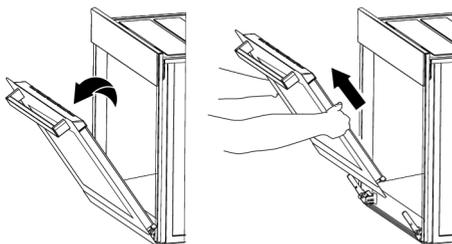
5. La charnière de type (B) est disponible dans les types de portes à fermeture souple.



6. La charnière de type (C) est disponible dans les types de portes à ouverture/fermeture souple.



7. Mettez la porte du four en position semi-ouverte.



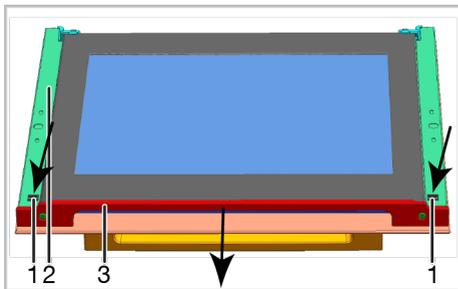
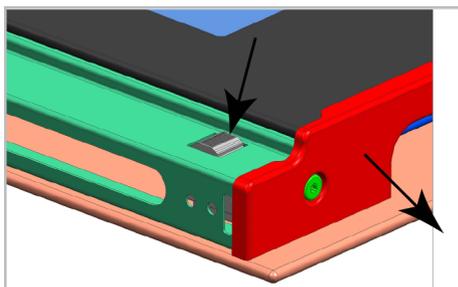
8. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

**i** Pour fixer à nouveau la porte, les procédures appliquées lors du retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement. Lors de l'installation de la porte, assurez-vous de fermer les attaches sur le support de charnière.

## 9.8 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

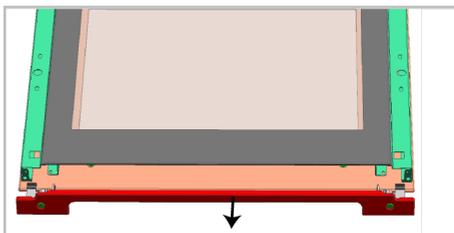
Vous pouvez retirer la vitre intérieure de la porte avant de l'appareil pour le nettoyage.

1. Ouvrez la porte du four.

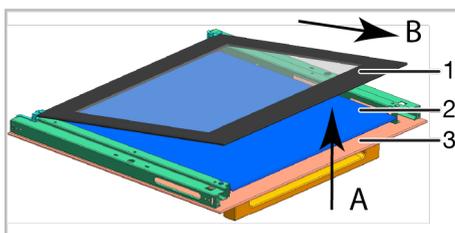


- 1 Languette  
2 Cadre

- 3 Profilé



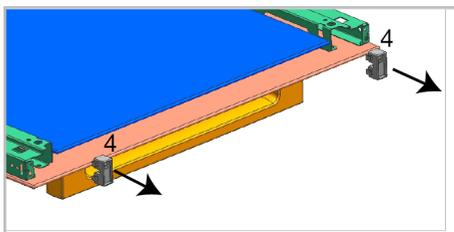
2. Comme illustré sur les figures ci-dessus, appuyez sur les languettes (1) et tirez le profilé (3) vers vous simultanément pour retirer le profilé fixé sur la partie supérieure de la porte avant.



- 1 Panneau vitré du fond  
2 Panneau vitré intérieur\*  
3 Panneau vitré extérieur

\* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

3. Comme illustré sur la figure, soulevez légèrement le panneau vitré du fond (1) vers "A" et tirez-le vers "B"
4. Si votre appareil est équipé d'un panneau vitré intérieur, Tirez les éléments de raccordement du porte-verre au centre pour les libérer des panneaux vitrés comme l'illustre la figure.

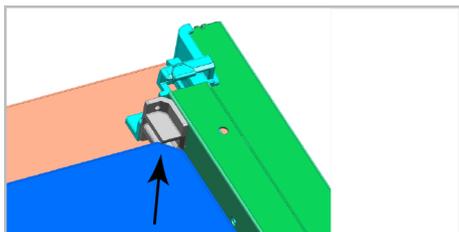


- 4 Élément de raccordement du porte-verre\*

\* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

5. Répétez cette opération pour retirer le panneau vitré intérieur (2). Lors du remontage de la porte, réinstallez d'abord le panneau vitré intérieur (2).
6. Comme illustré sur la figure, positionnez le panneau vitré de sorte qu'il s'insère dans l'encoche en plastique.

**i** Autrement, il ne s'insère pas complètement, ce qui pourrait l'exposer aux vibrations et le briser.



7. Quand vous installez le panneau vitré du fond (1), vérifiez que le côté imprimé du panneau est orienté vers le panneau vitré intérieur.
8. Autrement, il ne s'insère pas complètement, ce qui pourrait l'exposer aux vibrations et le briser..

**i** N'oubliez pas de placer les pièces de raccordement du porte-verre dans leurs encoches.

9. Please remember to place the glass holding connecting parts into their slots.
10. Enfin, appuyez sur les languettes du profilé pour qu'elles s'insèrent à nouveau dans leurs encoches.

### 9.9 Nettoyage de la lampe du four

Au cas où la porte en verre de la lampe du four de la zone de cuisson est sale, nettoyez-la à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-la à l'aide d'un chiffon sec. En cas de panne de la lampe du four, vous pouvez la remplacer en suivant les étapes suivantes.

### Remplacement de la lampe du four informations générales

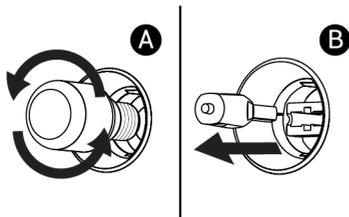
- Pour éviter tout risque d'électrocution avant le remplacement de la lampe du four, débranchez l'appareil et attendez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ce four est alimenté par une lampe à incandescence de moins de 40 W, de moins de 60 mm de hauteur, de moins de 30 mm de diamètre, ou une lampe halogène à douille G9 de moins de 60 W de puissance. Les lampes sont adaptées à un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes pour fours sont disponibles auprès des services agréés ou des techniciens agréés. Cet appareil contient une lampe de classe énergétique G.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

#### Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens antihoraire.



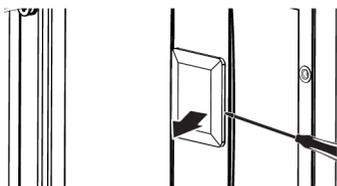
3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



4. Remettez le couvercle en verre.

**Si votre four est équipé d'une lampe carrée,**

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez les étagères grillagées conformément à la description.



## 10 Dépannage

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

**De la vapeur se dégage lorsque le four fonctionne.**

- Il est normal de voir de la vapeur qui s'échappe pendant le fonctionnement. >>> Ceci n'est pas une erreur.

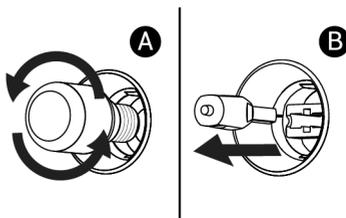
**Des gouttelettes d'eau apparaissent pendant la cuisson**

- La vapeur générée pendant la cuisson se condense lorsqu'elle entre en contact avec des surfaces froides à l'extérieur du produit et peut former des gouttelettes d'eau. >>> Ceci n'est pas une erreur.

**Des bruits métalliques se produisent pendant que l'appareil chauffe et refroidit.**

- Les parties métalliques peuvent se dilater et produire des sons lorsqu'elles sont chauffées. >>> Ceci n'est pas une erreur.

3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tournevis. Retirez d'abord la vis, s'il y a une vis sur la lampe carrée de votre produit.
4. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



5. Remettez le couvercle en verre et les étagères grillagées.

**L'appareil ne fonctionne pas.**

- Le fusible peut être défilant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si le cadenas est allumé, désactiver la sécurité comme indiqué au chapitre : Activation du verrouillage de touches.
- Si la table de cuisson ne s'allume pas lorsque la touche marche/arrêt est enfoncée >>> Débranchez-le et attendez au moins 20 secondes avant de le brancher.
- Il a une protection contre la surchauffe. >>> Attendez que votre table de cuisson refroidisse.
- Les pots appropriés ne doivent pas être utilisés. >>> Vérifiez vos casseroles.

**Le voyant du four n'est pas allumé.**

- La lampe du four est peut-être défectueuse. >>> Remplacez la lampe du four.

- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

#### **Le four ne chauffe pas.**

- Le four peut ne pas être réglé sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifique. >>> Réglez le four sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifiques.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

#### **Le symbole sur l'affichage de la zone de cuisson est allumé en permanence.**

- Il se peut qu'aucune casserole ne soit en fonctionnement sur la zone de cuisson. >>> Vérifiez s'il y a une casserole sur la zone de cuisson.
- Il se peut que votre casserole ne soit pas compatible avec l'induction. >>> Vérifiez si votre casserole est adaptée aux plaques à induction.
- Il se peut que la casserole ne soit pas correctement centrée sur la zone de cuisson ou que la surface inférieure de la casserole ne soit pas suffisamment large pour la zone de cuisson sélectionnée. >>> Centrez la zone de cuisson en sélectionnant une casserole suffisamment large pour la zone de cuisson.
- La casserole ou la zone de cuisson peut être très chaude. >>> Attendez qu'ils refroidissent.

#### **La zone de cuisson sélectionnée s'éteint soudainement alors qu'elle est en fonctionnement.**

- Le temps de cuisson de la zone sélectionnée est peut-être expiré. >>> Vous pouvez définir un nouveau temps de cuisson ou terminer la cuisson.
- Il y a une protection contre la surchauffe. >>> Attendez que votre table de cuisson refroidisse.

- Il se peut qu'un objet recouvre le panneau de commande tactile. >>> Retirez l'objet du panneau.

#### **Même si la zone de cuisson est allumée, la casserole ne chauffe pas.**

- Il se peut que la casserole ne soit pas compatible avec la plaque à induction. >>> Vérifiez si votre casserole est adaptée à la plaque à induction.
- Il se peut que la casserole ne soit pas correctement centrée sur la zone de cuisson ou que la surface inférieure de la casserole ne soit pas assez large pour la zone de cuisson sélectionnée. >>> Centrez la zone de cuisson en choisissant une casserole suffisamment large pour la zone de cuisson.

#### **Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner même si la table de cuisson est éteinte.**

- Il ne s'agit pas d'une erreur. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que l'équipement électronique à l'intérieur de la table de cuisson refroidisse à la température appropriée.

#### **Il y a un bruit provenant de la plaque de cuisson pendant la cuisson**

- Des bruits peuvent être émis par la table de cuisson pendant la cuisson. Ces bruits dépendent de la composition des ustensiles de cuisine. Ces bruits sont normaux, ne constituent pas un dysfonctionnement et font partie de la technologie à induction.

#### **Sons et causes possibles :**

- **Bruit du ventilateur :** La table de cuisson est équipée d'un ventilateur qui fonctionne automatiquement en fonction de la température du produit. Le ventilateur a différents niveaux de fonctionnement et fonctionne à différents niveaux en fonction de la température. Une fois la table de cuisson éteinte, si la température est élevée par rapport à la température du produit, le ventilateur peut continuer à fonctionner pendant un certain temps.

- **Fonctionnement à faible bourdonnement comme un transformateur** :C'est la nature de la technologie à induction. Comme la chaleur est transférée directement au fond de l'ustensile de cuisson, ce type de bourdonnement peut se produire en fonction du matériau de l'ustensile de cuisson. Par conséquent, des sons différents peuvent être entendus selon les ustensiles de cuisson.
- **Crépitement** :Cela est dû au matériau et à la structure du fond de l'ustensile de cuisine. Si l'ustensile de cuisine est composé de matériaux et de couches différents, des crépitements peuvent se produire.
- **Sifflement** :Un sifflement peut être entendu lors de la cuisson sur deux zones de cuisson situées du même côté de la table de cuisson à des niveaux de cuisson différents.

### Codes d'erreur/raisons et solutions possibles

| Codes d'erreur | Raisons de l'erreur   | Solutions possibles  |
|----------------|---|--|
| E 1 – E 11     | Une erreur de communication de la table de cuisson à induction s'est produite.                      | Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé. |
| E 16 - E 21    | Une erreur s'est produite au niveau du capteur de température de la table de cuisson à induction.   | Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé. |
| E 22<br>E 26   | La plaque à induction surchauffe.   | Éteignez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur disparaîtra lorsque la température de la plaque descendra en dessous des limites. Si le problème persiste, contactez le service agréé.  |
| E 23<br>E 24   | Une erreur logicielle de la table de cuisson à induction s'est produite.                            | Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé. |
| E 25           | Une erreur s'est produite dans le fonctionnement du ventilateur de la table de cuisson à induction. | Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Si le problème persiste, contactez le service agréé.  |
| E 27<br>E 47   | Aucune casserole compatible avec l'induction n'a été utilisée.                                      | L'erreur disparaîtra lorsqu'une casserole compatible avec l'induction sera utilisée.   |
| E 31 - E 39    | Une erreur matérielle s'est produite dans la carte électronique de la table de cuisson à induction. | Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé. |
| E 42           | Une erreur de connexion électrique s'est produite.  | Rétablir la bonne connexion électrique en se référant au tableau technique et au manuel d'installation du produit.   |

| Codes d'erreur       | Raisons de l'erreur  | Solutions possibles   |
|----------------------|--|---|
| E 46                 | Une ou plusieurs touches ont été maintenues enfoncées pendant plus de 10 secondes.<br><br>Un objet a été laissé sur le panneau de commande ou il a été exposé à la vapeur. | Une fois que vous aurez retiré votre main de la table de cuisson, le problème disparaîtra.<br><br>Une fois le panneau de commande nettoyé, le problème disparaîtra.   |
| E 48<br>E 49<br>E 51 | Une erreur de capteur de table de cuisson à induction s'est produite.  | Le matériel du capteur doit être mis en conformité avec les conditions d'utilisation. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé. |
| E 52 - E 57          | Une erreur de température élevée s'est produite sur la table de cuisson à induction.   | Éteignez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur disparaîtra lorsque la température du capteur descendra en dessous des limites. Si le problème persiste, contactez le service agréé.                         |
| E 58 - E 59          | Une erreur de capteur / erreur de température élevée s'est produite en mode de cuisson automatique.  | Éteignez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé.                       |
| E 63                 | Si votre produit est une plaque à induction avec hotte, une erreur de filtre s'est produite.   | Retirez et remettez en place les filtres de ventilation. Si le problème persiste, contactez un service agréé.   |
| FF                   | N'importe quelle touche peut avoir été touchée pendant une longue période.   | Lorsque vous relâchez une touche pendant une longue période,  |
|                      | Il se peut qu'un pot ait été placé sur l'unité de commande.  | Lorsque le potentiomètre de l'unité de commande est retiré,   |
|                      | Il est possible que de la nourriture ou du liquide ait débordé sur l'unité de commande.  | L'erreur disparaîtra une fois que les résidus de nourriture/liquide débordants seront nettoyés.   |



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !