

# AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Merci de nous avoir choisis ! Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil. Ce livre contient des informations précieuses sur le fonctionnement, le nettoyage et l'entretien. Conservez-le dans un endroit sûr pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Si l'appareil est vendu ou transféré à un autre propriétaire, ou si vous déménagez et laissez l'appareil, assurez-vous toujours que le livre est fourni avec l'appareil afin que le nouveau propriétaire puisse être informé du fonctionnement de l'appareil et des avertissements pertinents.

CES AVERTISSEMENTS SONT FOURNIS DANS INTÉRÊT DE SÉCURITÉ. VEUILLEZ LES LIRE AVEC PRÉCAUTION AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER L'APPAREIL.

Pour maintenir l'EFFICACITÉ et la SÉCURITÉ de cet appareil, nous recommandons :

- Appelez uniquement les centres de service autorisés par le magasin où vous achetez la cuisinière
- Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine

- 1 Cet appareil est destiné à un usage non professionnel dans un lieu d'habitation.
2. Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les instructions de ce manuel du propriétaire, car vous devriez trouver toutes les instructions dont vous avez besoin pour assurer une installation, une utilisation et un entretien en toute sécurité. Gardez toujours ce manuel du propriétaire à portée de main, car vous devrez peut-être vous y référer à l'avenir.
3. Après avoir retiré l'emballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. Si vous avez des doutes, n'utilisez pas l'appareil, contactez le centre de service le plus proche du magasin où vous avez acheté l'appareil. Ne laissez jamais les éléments d'emballage (sacs plastique, mousse de polystyrène, clous, etc.) à la portée des enfants, car ils sont une source de danger potentiel.
4. L'appareil ne doit être installé par une personne qualifiée conformément aux instructions fournies. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation incorrecte pouvant nuire aux personnes et aux animaux et endommager les biens.
5. Vérifiez que la capacité électrique du système et des prises supportera la puissance maximale de la table de cuisson, comme indiqué sur l'étiquette nominale. Si vous avez des doutes, faites appel à un technicien qualifié.

6. Cet appareil est conçu pour être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans. Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances doivent être surveillées et instruites concernant l'utilisation des appareils de manière sûre et comprendre les dangers encourus lors de l'utilisation de l'application.
7. La sécurité électrique de cet appareil ne peut être garantie que si la cuisinière est correctement et efficacement mise à la terre, conformément à la réglementation en vigueur en matière de sécurité électrique. Assurez-vous toujours que la mise à la terre est efficace ; si vous avez des doutes, appelez un électricien qualifié pour vérifier le système. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'un système qui n'a pas été mis à la terre.
8. Lors de la première utilisation de la cuisinière, une odeur peut être émise, qui cessera après une période d'utilisation. Lors de la première utilisation de la cuisinière, assurez-vous que la pièce est bien ventilée (p. ex. ouvrir une fenêtre ou utiliser une hotte aspirante) et que les personnes sensibles à l'odeur évitent les vapeurs. Il est suggéré de retirer les animaux domestiques de la pièce jusqu'à ce que l'odeur ait disparu. Cette odeur est due à la finition temporaire des revêtements de protection et des éléments du four ainsi qu'à toute humidité absorbée par l'isolant.
9. Assurez-vous que l'appareil est éteint avant l'entretien, en éteignant les interrupteurs secteur et en tournant tous les boutons sur la position « OFF ».
10. Les ouvertures et fentes utilisées pour la ventilation et la dispersion de la chaleur à l'arrière et sous le panneau de commande ne doivent jamais être couvertes.
11. L'utilisateur ne doit pas remplacer le câble d'alimentation de cet appareil. Appelez toujours un centre de service après-vente autorisé par le vendeur en cas de dommages ou de remplacement de câbles.
12. Éteignez toujours l'alimentation électrique sur la cuisinière et laissez-la refroidir avant d'effectuer des opérations de nettoyage, etc.
13. **AVERTISSEMENT** Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter un éventuel choc électrique.

14. Cet appareil doit être utilisé aux fins pour lesquelles il a été expressément conçu. Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et par conséquent dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation incorrecte et irresponsable.
15. Un certain nombre de règles fondamentales doivent être suivies lors de l'utilisation des instructions. Les points suivants revêtent une importance particulière :
  - Ne touchez pas l'appareil lorsque vos mains ou vos pieds sont mouillés.
  - N'utilisez pas l'appareil pieds nus.
  - Ne laissez jamais le câble secteur s'étirer, être tiré ou s'abîmer si la cuisinière est déplacée pour le nettoyage, etc.
  - N'utilisez pas la cuisinière si le câble secteur est endommagé, consultez un électricien qualifié.
  - Ne laissez pas la cuisinière être utilisée sans surveillance par des enfants ou des personnes qui ne la connaissent pas.
  - Ne pas griller pour ouvrir la porte.
16. Pour éviter les déversements accidentels, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine avec des fonds inégaux ou déformés sur les brûleurs ou sur les plaques électriques.
17. Faites très attention lorsque vous utilisez une poêle, surtout lorsque vous chauffez de l'huile, une personne doit surveiller, pour éviter un incendie.
18. Certaines parties de cet appareil ainsi que les surfaces de cuisson restent encore chaudes très longtemps après avoir éteint l'appareil. Des précautions doivent donc être prises au contact de ces zones avant qu'elles n'aient complètement refroidi.
19. N'utilisez jamais de liquides inflammables tels que de l'alcool ou de l'essence, etc. près de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
20. Lorsque vous utilisez de petits appareils électriques près de la plaque de cuisson, gardez le cordon d'alimentation loin des parties chaudes.
21. Assurez-vous que les boutons sont en position « OFF » lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Rendez également toutes les parties potentiellement dangereuses de l'appareil, sûres, surtout pour les enfants qui pourraient jouer avec l'appareil.

22. Lorsque l'appareil est utilisé, les éléments chauffants et certaines parties de la porte du four deviennent extrêmement chauds. Assurez-vous de ne pas les toucher et éloignez les enfants.
23. Si vous utilisez le cordon d'alimentation pour monophasé, la section transversale minimale est de 6 mm<sup>2</sup>.
24. L'appareil que vous avez acheté peut-être légèrement différent de celui illustré dans ce manuel. Veuillez-vous référer aux informations relatives au modèle dont vous disposez.
25. N'utilisez pas de produit d'entretien abrasif ni de grattoir métallique dur pour nettoyer la vitre de la porte du four, car cela rayerait la surface, ce qui peut le briser.
26. Tout déversement doit être retiré du capot avant l'ouverture et la surface de la plaque de cuisson doit refroidir avant de fermer le capot.
27. Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter un éventuel choc électrique. (Si la surface de la plaque de cuisson est en vitro- céramique ou un matériau similaire et protège les parties sous tension.)
28. N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
29. AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à distance.
30. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé via un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
  
31. AVERTISSEMENT : Une cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.  
ATTENTION : Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson à court terme doit être supervisé en permanence.  
AVERTISSEMENT : Danger d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

32. AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement des protections conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson, ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation, car l'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents. Protection de plaque de cuisson appropriées incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents. Prévention contre les risques d'incendie éventuels !
33. AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.  
Prenez garde de ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, sauf s'ils sont constamment surveillés.
34. Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles, sur la surface de la plaque de cuisson, car ils risqueraient de devenir brûlants.
35. Après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson par sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
36. L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter la surchauffe.
37. Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
38. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

**Les instructions suivantes doivent être lues par un technicien qualifié pour s'assurer que l'appareil est installé, réglé et entretenu techniquement correctement conformément à la réglementation en vigueur.**

Important : n'oubliez pas de débrancher l'appareil de l'électricité en tournant l'interrupteur secteur avant de régler l'appareil ou d'effectuer des travaux d'entretien.

### Déballage

1. Soyez prudent lorsque vous déballiez et installez l'appareil. Les arêtes vives peuvent causer des accidents.
2. L'appareil est lourd et il faut faire attention lorsque vous le déplacez. Assurez-vous que tous les emballages, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de la cuisinière, ont été enlevés avant d'utiliser leur.
3. Déballiez l'appareil du carton, vérifiez et assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé de quelque façon que ce soit. Si vous avez des doutes, ne l'utilisez pas, contactez le centre de service ou l'endroit où vous avez acheté le four.

### Emplacement d'installation

**Important :** La plaque de cuisson ne doit jamais être installée à proximité d'une porte d'accès. Les personnes qui ouvrent et ferment la porte pourraient entrer en contact avec des casseroles ou des poêles cuisant sur la plaque de cuisson.

Cette unité ne peut être installée et utilisée que dans des locaux ventilés en permanence.

### Étapes d'installation

La cuisinière est conçue pour s'adapter entre les placards de cuisine. L'espace de chaque côté doit seulement être suffisant pour permettre le retrait de la cuisinière pour l'entretien. Elle peut être utilisée avec un placard d'un côté ou des deux côtés ainsi que dans un coin. Elle peut également être utilisée de manière autonome.

Les appareils peuvent être installés à côté de meubles qui ne sont pas plus hauts que le haut des plaques de cuisson. Si la cuisinière entre en contact avec les murs ou les côtés des placards voisins, ceux-ci doivent pouvoir résister à une élévation de température de 50 °C au-dessus de la température ambiante. Pour une installation correcte de la cuisinière, les précautions suivantes doivent être suivies :

1. La cuisinière peut être située dans une cuisine, un séjour, une chambre/salle à manger, mais pas dans une salle de bain ou une salle de douche.
2. Les placards de cuisine installés à côté de la cuisinière qui sont plus hauts que le dessus des plaques de cuisson doivent être situés à au moins 20 cm du bord des plaques de cuisson.
3. Les hottes doivent être installées conformément aux exigences du manuel d'installation pour les hottes elles-mêmes et, dans tous les cas, à une distance minimale de 65 cm.
4. Placez les placards muraux adjacents à la hotte à une hauteur minimale de 42 cm des plaques de cuisson, comme indiqué à la figure 1.
5. Les hottes doivent être installées conformément aux exigences du manuel de la hotte.
6. Si la cuisinière est installée sous un placard mural, celui-ci doit être situé à au moins 70 cm des plaques de cuisson comme indiqué à la figure 1.

7. La découpe du placard de la cuisinière doit avoir les dimensions indiquées sur la figure 1.

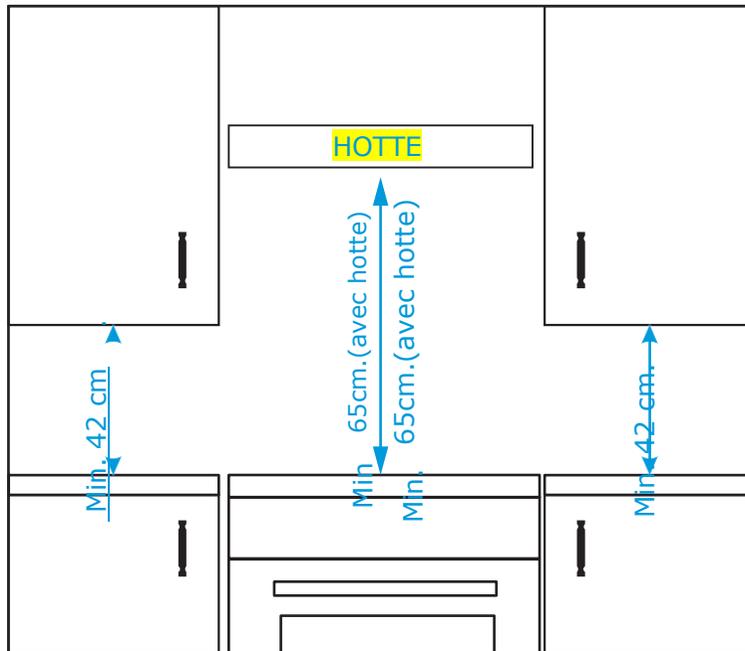


Figure 1

#### Mise à niveau de votre appareil

Sortez les 4 pieds de la cuisinière de la cavité du four, qui sont emballés ensemble avec la grille de support, puis vissez-les dans les 4 socles de la partie inférieure de la cuisinière. Ces pieds mettent à niveau l'appareil lorsque cela est nécessaire. La hauteur de la cuisinière peut être ajustée au moyen de pieds réglables dans le socle. Ajustez les pieds en inclinant la cuisinière sur le côté. Puis, installez le produit dans sa position. Il est essentiel que la cuisinière soit à niveau avant l'installation.

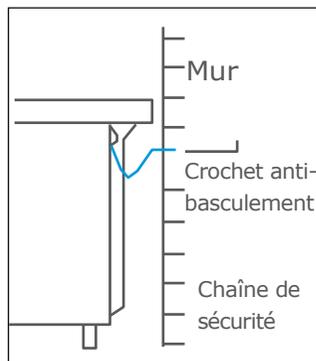
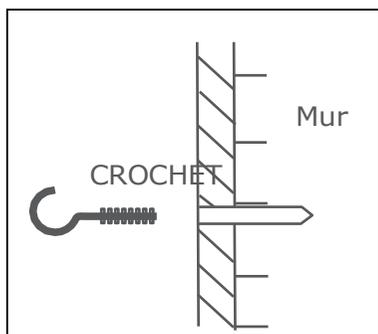
#### Montage de la chaîne de sécurité et du crochet

Pour éviter que la cuisinière ne bascule vers l'avant, deux chaînes DOIVENT ÊTRE fixées à l'arrière de la cuisinière. Elles doivent être fixées à tous moments aux crochets fournis.

Les crochets doivent être fixés au mur situé derrière la cuisinière. Les chaînes doivent toujours être attachées aux crochets lorsque la cuisinière est en position contre le mur.

Fixez les crochets des deux côtés dans le mur immédiatement derrière la cuisinière

Fixez la chaîne au crochet avant d'utiliser ou de nettoyer la cuisinière.



### Branchement électrique

**AVERTISSEMENT - CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.**

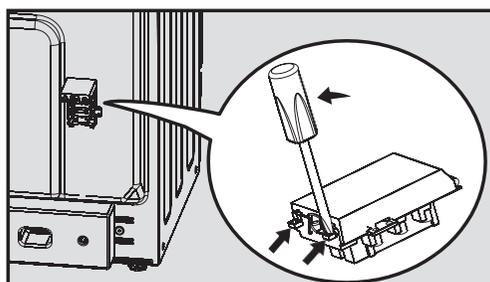
Tension et fréquence d'alimentation : 220-240 V A.C.50 Hz-60 Hz.

La cuisinière électrique est livrée SANS câble d'alimentation. La cuisinière est conçue pour fonctionner avec une alimentation électrique conforme aux données électriques indiquées sur l'étiquette de spécification des valeurs nominales. La cuisinière ne peut être connectée au secteur qu'après avoir retiré le panneau arrière de la cuisinière avec un tournevis.

### REMARQUE :

La procédure d'installation suivante doit être effectuée par un électricien qualifié. Pour installer le câble d'alimentation, effectuez les opérations suivantes :

1. Ouvrez le bornier en insérant un tournevis sur les côtés du couvercle du cordon d'alimentation. Utilisez le tournevis comme levier en le poussant vers le bas pour ouvrir le couvercle comme ci-dessous.
2. Connectez l'électricité, suivez le schéma tel qu'imprimé dans la surface du couvercle du cordon d'alimentation.
3. Fixez le câble d'alimentation en place avec la pince et fermez le couvercle du bornier.



# PRÉCAUTIONS AVANT UTILISATION

Lorsqu'il est utilisé correctement, votre appareil est totalement sûr, mais comme pour tout produit électrique, certaines précautions doivent être observées. Veuillez lire les précautions ci-dessous avant d'utiliser votre appareil.

1. Désactivez les commandes lorsque vous avez fini de cuisiner et lorsque la cuisinière n'est pas utilisée.
2. Reculez lorsque vous ouvrez la porte d'un four pour permettre à toute accumulation de vapeur ou de chaleur de se disperser.
3. Utilisez des gants de four secs de bonne qualité lorsque vous retirez des aliments du four ou du gril.
4. Placez les casseroles au centre de la plaque en vous assurant que les poignées sont éloignées du bord et ne peuvent pas être chauffées par d'autres zones de cuisson ou casseroles.
5. Veillez à éviter les brûlures de chaleur ou de vapeur lors de l'utilisation des commandes.
6. Éteignez l'alimentation électrique avant le nettoyage et laissez l'appareil refroidir.
7. Faites attention lorsque vous retirez des articles du gril quand le four inférieur est allumé, car son contenu sera chaud.
8. Faites attention lorsque vous retirez des articles du gril quand le four inférieur est allumé, car son contenu sera chaud.
9. Gardez l'appareil propre, car une accumulation de graisse provenant de la cuisson peut provoquer un incendie.
10. Suivez les principes de base de manipulation des aliments et d'hygiène pour prévenir une éventuelle prolifération bactérienne.
11. Gardez les fentes de ventilation libres de toute obstruction.
12. Référez-vous à un technicien d'entretien qualifié pour l'appareil.
13. Prenez soin d'éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four, car pendant l'utilisation, le four devient chaud.
14. Ne tapissez jamais l'intérieur du four de papier aluminium, car cela pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil.

15. Ne laissez jamais les enfants sans surveillance lorsqu'un appareil de cuisson est installé, car toutes les surfaces seront chaudes pendant et après son utilisation.
16. Ne permettez pas aux enfants ou aux personnes qui ne connaissent pas l'appareil de l'utiliser sans surveillance.
17. Ne laissez personne s'asseoir ou s'appuyer sur l'appareil.
18. Ne placez pas sur les appareils électriques d'objets que les enfants essaient d'atteindre.
19. Ne laissez rien sur la surface de la plaque de cuisson lorsqu'elle n'est pas surveillée ou utilisée.
20. Ne retirez pas les grilles pendant que le four est encore chaud.
21. Ne chauffez pas des contenants d'aliments fermés, car la pression peut s'accumuler et les briser.
22. N'entreposez pas de produits chimiques, d'aliments ou de contenants sous pression dans ou sur les appareils électroménagers, ni dans les placards situés au-dessus ou à côté des appareils.
23. Ne placez pas d'articles inflammables ou en plastique sur ou près de la plaque de cuisson.
24. Ne mettez pas plus d'un tiers d'huile dans la poêle et n'utilisez pas de COUVERCLE.
25. N'utilisez jamais l'appareil comme chauffage.
26. N'utilisez jamais le gril pour réchauffer des assiettes.
27. Ne séchez jamais les articles sur les portes de la plaque de cuisson ou du four.
28. N'installez jamais l'appareil à côté de rideaux ou d'autres meubles souples. N'utilisez jamais de nettoyeurs à vapeur.
29. Conseils de sécurité en cas d'incendie de bac à copeaux :
  - Éteignez l'appareil de cuisson au niveau de l'interrupteur mural.
  - Couvrez la casserole avec une couverture anti-feu ou un chiffon humide, cela étouffera les flammes et éteindra le feu.
  - Laissez le récipient refroidir pendant au moins 60 minutes avant de la déplacer. Les blessures sont souvent causées par la prise du récipient quand il est encore chaud et de se précipiter dehors avec.

### 30. Rappel de sécurité :



Attention, risque de  
basculement

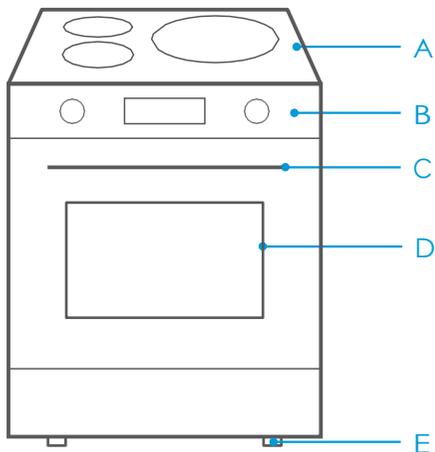


Dispositifs anti  
basculement

**AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter le basculement de l'appareil, les dispositifs de stabilisation doit être installés. Référez vous aux instructions d'installation.

# PRÉSENTATION DU PRODUIT

## Composants du produit



A : Plaque à induction

B. Panneau de commande

C. Poignée de porte de four

D : La porte du four

E. Pieds réglables

# ACCESSOIRES

Comme les produits et accessoires sont constamment mis à jour, s'il y a une différence entre l'objet réel et l'image ci-dessous, veuillez vous référer à l'objet réel.

Votre appareil est accompagné d'une gamme d'accessoires. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires inclus et des informations sur la façon de les utiliser correctement.

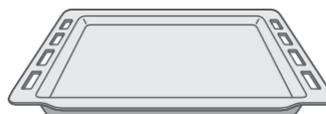
## Accessoires inclus

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



Grille

Pour les poêles à griller, les plats et les moules à gâteaux.  
Pour des aliments à rôtir ou griller.



Lèche-frite

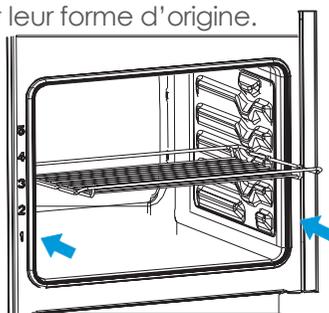
Pour la cuisson de grandes quantités d'aliments, par exemple les gâteaux moelleux, les pâtisseries, les aliments surgelés, ou pour la collecte de graisse, de déversements, ainsi que du jus de viande.

N'utilisez que des accessoires d'origine. Ils sont spécifiquement adaptés à votre appareil.

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, chez des distributeur spécialisés ou en ligne.

### REMARQUE :

1. Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils deviennent chauds. Cela n'affecte pas leur fonction.
2. Une fois refroidis, ils retrouvent leur forme d'origine.



Mettez les grilles/plaques dans le four dans la direction de la flèche. Et insérez horizontalement jusqu'à ce qu'elles soient bien placées.

# POINTS D'ATTENTION EN COURS D'UTILISATION

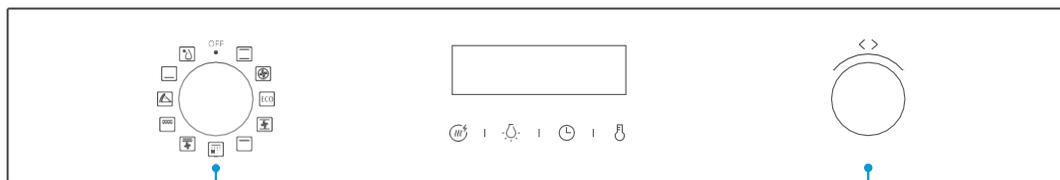
## Instructions pour le four

1. Lorsque vous avez terminé, portez des gants résistants à la chaleur et retirez la nourriture et les accessoires.
2. Si les aliments cuisent trop vite, placez-les au fond du moule.
3. Ne placez pas plats de cuisine avec une base rugueuse sur la porte du four.
4. Assurez-vous qu'il y a au moins 25 mm d'espace dans la partie supérieure du four lorsque vous faites griller des aliments de plus grande taille ou utilisez des ustensiles de cuisine de grande taille.
5. Ne placez pas de papier aluminium sur le gril.
6. Lors de la cuisson des aliments épais, retournez les pendant la cuisson pour vous assurer que les deux côtés sont cuits.
7. Veuillez préchauffer le four avant la cuisson.
8. Placez les portions de grande ou moyenne taille dans la bonne position sous le gril pour les grilles.
9. Pour les aliments qui n'ont besoin que d'être cuits sur le dessus, placez les aliments sur une grille métallique sur une plaque ou sur un gril.
10. Lorsque le four principal est utilisé, les aliments et les plats placés sur le gril seront chauffés. Veuillez ne pas toucher les accessoires ou à la nourriture.
11. Ne placez pas les aliments trop loin à l'arrière du gril. C'est la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.

## Conseils de nettoyage

1. Utilisez des plaques adaptées disposant d'un revêtement anti-adhésif, des récipients en aluminium ou des moules en silicone résistants à la chaleur.
2. Utilisez au mieux l'espace sur la grille.
3. Placez le moule à pâtisserie au milieu de la grille.
4. Sélectionnez la bonne position de la grille avant d'allumer le four ou le gril. Ne changez pas la position de la grille lorsque le four est chaud.
5. Gardez la porte du four fermée (four principal).
6. Ne touchez jamais le brûleur chaud, les sections intérieures du four, les éléments de chauffage, etc. Tenez les enfants à l'écart. Utilisez toujours des gants de four résistants à la chaleur lorsque vous mettez ou retirez des plats dans / hors du four
7. chaud.  
Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, car la vapeur qui s'échappe pourrait vous brûler les mains, le visage et les yeux.

# UTILISATION DU FOUR



Bouton de fonctions

Bouton de réglage des paramètres

## Étapes d'utilisation

- 1 Choisissez une fonction
- 2 Réglez l'heure ou la température
- 3 Démarre automatiquement la cuisson après 4 secondes

## Exemple

1. Tournez le bouton de fonction pour sélectionner la fonction «  ».
2. Appuyez sur la touche «  » pour tourner le bouton de réglage des paramètres pour régler le temps, appuyez sur la touche «  » pour régler la température, et tournez le bouton de réglage des paramètres pour régler la température.
3. Démarre automatiquement la cuisson après 4 secondes.

### Préchauffage

À l'exception des fonctions ECO, de décongélation et de pyrolyse, toutes les autres fonctions peuvent être superposées à une fonction de préchauffage. Après avoir tourné le bouton de fonction pour sélectionner la fonction et définir les paramètres correspondants, appuyez sur la touche  pour commencer directement la tâche.

### Lampe

Appuyez sur la touche «  » pour allumer ou éteindre la lampe du four.

Lorsque la lampe du four est allumée, le bouton de fonction est tourné sur la position «OFF» et la lampe du four s'éteindra.

La lampe du four sera allumée pour toutes les fonctions. Sauf la fonction ECO et la fonction de nettoyage pyrolytique.

### Minuterie

Après avoir sélectionné le mode fonction, appuyez sur la touche «  » et tournez le bouton de réglage des paramètres pour régler le temps de cuisson.

### Touche de réglage de la température

Après avoir sélectionné le mode fonction, appuyez sur «  » pour tourner le bouton de réglage des paramètres pour régler la température.

## Fonction de cuisson

icône	Description de la fonction
	<b>Convection naturelle:</b> Cuisson utilisant les deux résistances en haut et en bas. La plage de réglage de la température est de 50 à 250 °C.
	<b>Chaleur air pulsé :</b> Une résistance circulaire autour du ventilateur fournit de chaleur additionnelle pour une cuisson par air pulsé. En mode air pulsé, le ventilateur se met automatiquement en marche pour optimiser la circulation de l'air dans le four et maintient la chaleur homogène pendant la cuisson. La plage de réglage de la température est de 50 à 240 °C.
	<b>ECO :</b> Cette fonction permet de cuire les aliments d'une manière douce et avec une faible consommation électrique grâce aux résistances de voûte et de sole.
	<b>Traditionnel + Air brassé :</b> La combinaison du ventilateur et des deux éléments chauffants permet une diffusion plus uniforme de la chaleur, économisant jusqu'à 30-40 % d'énergie. Remarque : Cette fonction convient pour griller ou rôtir de gros morceaux de viande à une température plus élevée.
	<b>Gril :</b> L'élément du gril s'allume et s'éteint pour maintenir la température. La plage de température est de 180-240 °C.
	<b>Fonction pyrolytique :</b> Cette fonction est utilisée pour nettoyer la Cavité du four. Lors du démarrage de la fonction pyrolyse, la LED affiche « PYr ». La température par défaut est de 450 °C et la durée par défaut est de 2 heures. Durant cette fonction, TOUS LES
	<b>Double gril + air brassé :</b> La résistance supérieure, le gril et le ventilateur fonctionnent conjointement. cela permet de griller une grande quantité de viande.
	<b>Double gril :</b> L'élément de chauffe supérieur et le gril fonctionnent conjointement. Convient pour griller de plus grandes quantités.
	<b>Pizza :</b> Cette fonctionnalité est utilisée pour cuire des pizzas. La plage de réglage de la température est de 60 à 250 °C.
	<b>Chaleur de sole :</b> Une résistance située dans la sole du four fournit la chaleur. Ceci est idéal pour les plats à cuisson lente tels que les ragoûts, les pâtisseries et les pizzas où une base croustillante est souhaitée. La plage de réglage de la température est de 30 à 220 °C.
	<b>Décongélation :</b> La circulation de l'air à température ambiante permet une décongélation plus rapide des aliments congelés, (sans utilisation de chaleur). C'est une méthode simple, mais rapide pour réduire le temps de décongélation des aliments, ainsi que pour dégivrer des plats prêts à consommer, etc.
OFF •	<b>Annuler :</b> Tourner le bouton de fonction sur la position "OFF" pour réinitialiser les paramètres.

## Configurer l'horloge

### Avant la cuisson, suivez ces étapes pour régler l'horloge !

1. En mode veille, appuyez sur la touche «  ». Pour définir les heures, tournez le bouton de réglage des paramètres puis appuyez sur la touche «  » pour confirmer l'heure
2. Pour définir les minutes, tournez le bouton de réglage des paramètres puis appuyez sur la touche «  » pour finaliser la configuration de l'horloge.

#### REMARQUE :

1. Appuyez sur la touche «  » pour modifier l'horloge. La méthode de réglage est identique aux étapes 1 et 2.

## Fonction pyrolytique

1. En veille ou en cours d'exécution, sélectionnez l'icône «  » via le bouton de fonction, et l'écran LED affichera « PYr ».
2. Appuyez sur «  » pour démarrer la fonction de pyrolyse.

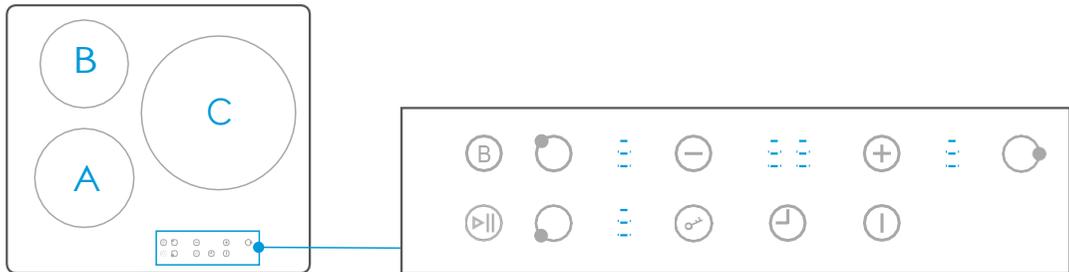
#### REMARQUE :

2. Lorsque la porte du four n'est pas fermée, appuyer sur le bouton de démarrage n'aura aucun effet. La LED affichera « Door » et « Pyr ».
3. Avant d'activer la fonction de nettoyage pyrolytique, enlevez tout déversement excessif et assurez-vous que le four est vide. Ne laissez rien à l'intérieur (par exemple, casseroles, plaque à pâtisserie, moule d'égouttage, support coulissant, etc.), car cela pourrait les endommager lourdement.
4. Une fois le nettoyage pyrolytique terminé, ne coupez pas l'alimentation pendant une heure.
5. Après le démarrage de la fonction pyrolytique, la surface du four peut être plus chaude que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.
6. La fonction de pyrolyse et la cuisinière à induction ne peuvent pas être démarrées en même temps.

## Fonction de protection du ventilateur de refroidissement

1. Le ventilateur de refroidissement fonctionne pendant une minute quand une fonction est annulée, mise en pause ou terminée.
2. En état veille, si la température est supérieure ou égale à 150 degrés, le ventilateur se met en route, et si la température est inférieure à 150 degrés, il s'arrête.
3. En plus de la fonction de dégivrage et de la fonction ECO, le ventilateur de refroidissement est toujours allumé pendant le fonctionnement des autres fonctions.

## Utilisation de la plaque de cuisson



### Etapes d'utilisation

- 1 Sélectionnez la zone de cuisson
- 2 Sélectionnez la puissance
- 3 Réglez le temps de cuisson
- 4 Démarrer la cuisson

○ Dimensions de la zone de cuisson : Puissance  
160 mm : 1500 W

○ Dimensions de la zone de cuisson A : Puissance  
180 mm : 1800 W

○ Dimensions de la zone de cuisson C : Puissance  
280 mm : 2500 W

### ⓘ MARCHE/ARRÊT

1. En mode veille, appuyez sur la touche « ⓘ », le buzzer émet un son, la plaque de cuisson est alors allumée.
2. Si aucune manipulation n'est effectuée dans les 60 secondes qui suivent, la plaque de cuisson sera éteint.
3. Pendant le fonctionnement, appuyez sur la touche « ⓘ » pour éteindre la plaque de cuisson.

### ⓑ BOOST

Pour accélérer la cuisson, sélectionnez la zone de cuisson souhaitée puis appuyez sur la touche « ⓑ ». Après 5 minutes en mode booster, la puissance revient à 9.

### ⊖ ⊕ Réglage des paramètres ⓘ Réglage de temps

1. Après avoir sélectionné un foyer, appuyez sur la touche « ⊕ » ou « ⊖ » pour régler les puissances
2. Appuyez sur la touche « ⓘ » pour activer la minuterie puis appuyez sur « ⊕ » ou « ⊖ » pour régler le temps de cuisson souhaité.

### Ⓢ Sécurité enfant

1. Pour activer la sécurité enfants, appuyez sur la touche « Ⓢ ». L'écran affiche "Lo".
2. Appuyez sur la touche « Ⓢ » pendant 3 secondes pour désactiver le mode sécurité enfant .

### ⏪ Démarrage/Pause

Démarrez ou suspendez le programme.

## État de la plaque à induction

1. Après le démarrage, sélectionnez la zone de cuisson souhaitée, le "0" du témoin de puissance clignote pendant 5s. Si aucune action n'est effectuée au bout de 5s, la plaque s'éteindra. Appuyez sur la touche « ⊕ » ou « ⊖ » dans les 5 secondes, le ventilateur se met à fonctionner, et l'écran affiche « 5 ». « 5 » représente la puissance de cuisson.
2. Une fois le réglage terminé, s'il n'y aura pas de changement dans les 5 secondes et la zone de cuisson commencera à fonctionner selon le réglage.

## Réglage de la puissance de cuisson

1. Dans des conditions de fonctionnement normales, la puissance de chaque zone de cuisson peut être réglé. Appuyez sur le bouton « Sélection de la zone de cuisson », puis appuyez sur la touche « ⊕ » ou « ⊖ » pour modifier la puissance. Après le réglage, le témoin digital de la puissance choisie clignote pendant 5 secondes et la zone de cuisson commence à fonctionner.
3. La puissance peut être réglé entre 0 et 9, plus le nombre est élevé, plus la puissance est importante.

## Fonction de minuterie

1. Dans des conditions normales de fonctionnement, appuyez sur le bouton « ⊕ » après avoir sélectionné la zone de cuisson dont la durée doit être réglée.
2. Appuyez sur « ⊕ » ou sur « ⊖ » pour régler la minuterie. Le chiffre peut être réglé entre 0 et 9.
3. Appuyez sur la touche « ⊕ » ou « ⊖ », la valeur peut être réglée entre 0 et 9.
4. Une fois la durée réglée sur 5 secondes, le témoin digital de la puissance choisie clignote, indiquant que le réglage de la minuterie de la zone de chauffage est réussi.

Si la durée de la minuterie n'est pas définie pour la zone de cuisson, la durée de la minuterie par défaut est définie (voir le tableau ci-dessous).

Puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minutage par défaut (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## REMARQUE :

1. Lorsque la puissance est 0, le minutage du réglage n'est pas valide.

## Réglage automatique de l'élément de chauffe

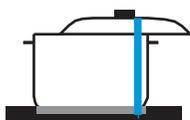
1. 10 minutes après le démarrage simultané de toutes les zones de chauffage, l'élément de chauffe passe à 8, après 15 minutes à 7, après 20 minutes à 6.

## Partout sur la plaque de cuisson

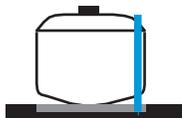
- La surface vitrocéramique est résistante à la chaleur et n'est pas affectée par de grandes différences de
1. température.
  2. N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu d'entreposage ou comme planche à découper.
  3. Utilisez uniquement des casseroles et des poêles à fond usiné. Les arêtes vives créent des rayures sur la surface.
  4. N'utilisez pas de récipients et de casseroles en aluminium. L'aluminium endommage la surface vitrocéramique



Utilisez uniquement des casseroles et des poêles à fond plat. Elles assurent un transfert de chaleur plus facile.



Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et causer un incendie



N'utilisez pas de récipients à fond concave ou convexe.



Si le diamètre de la casserole est trop petit ou si le couvercle ne convient pas, l'énergie est gaspillée

## Exigences de sécurité pour la friture

1. Utilisez une casserole profonde, assez grande pour couvrir complètement la zone de chauffage appropriée.
2. Ne remplissez jamais la casserole de plus d'un tiers d'huile.
3. Ne laissez jamais d'huile ou de graisse sans surveillance pendant la période de chauffage ou de cuisson.
4. N'essayez jamais de faire frire trop de nourriture à la fois, en particulier les aliments surgelés. Cela ne fait qu'abaisser trop la température de l'huile ou de la graisse, ce qui donne des aliments gras.
5. Séchez toujours soigneusement les aliments avant de les faire frire et plongez-les lentement dans l'huile ou la graisse chaude. Les aliments surgelés, en particulier, provoqueront de la mousse et des projections, s'ils sont ajoutés rapidement.
6. Ne jamais chauffer la graisse ou faire frire avec un couvercle sur la poêle.
7. Gardez l'extérieur de la casserole propre et exempt de traînées d'huile ou de graisse.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez l'alimentation avant le nettoyage et l'entretien.

Afin de prolonger la durée de vie de la machine, celle-ci doit être nettoyée à fond fréquemment. Les étapes du nettoyage sont les suivantes :

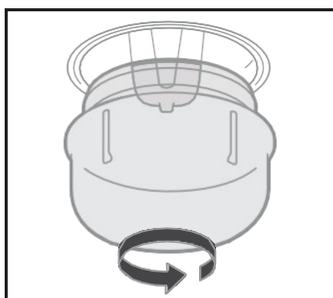
1. Une fois le four refroidi, nettoyez les résidus.
2. Retirez les accessoires du four, rincez à l'eau tiède et séchez.
3. Essuyez le four et la plaque à induction avec un chiffon doux imprégné de détergent, puis séchez avec un chiffon doux sec.

## REMARQUE :

1. N'utilisez pas d'outils de nettoyage tranchants, de brosses dures et de produits de nettoyage corrosifs, afin de ne pas endommager l'appareil et ses accessoires.
2. N'utilisez pas d'agent de lavage rugueux ou de spatule métallique tranchante pour nettoyer la vitre de la porte.

## Remplacement de lampe de four

1. Allumez et débranchez l'alimentation du four. Assurez-vous que la cavité du four est froide avant de la toucher.
2. Retirez le couvercle de la lampe en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (notez qu'il peut être difficile à tourner), remplacez l'ampoule par une nouvelle du même type.
3. Insérez la nouvelle ampoule, qui doit être résistante à 300°C. Pour les ampoules de remplacement, contactez votre centre de service après vente.
4. Remplacez le couvercle.
5. En cas de doute, consultez un électricien qualifié pour obtenir de l'aide.



**ARNING de l'application WAR :** Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que l'alimentation électrique de l'appareil est coupée et que l'appareil est complètement froid avant de retirer la lampe.

# SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	24DAE3I109-1EEY0023
<b>GÉNÉRALITÉS</b>	
Dimensions extérieures (Longueur x largeur)	605x600x818 mm
Fréquence de tension	220-240 V- 50 Hz
Consommation électrique	9,0 kW
Type / section du câble	H07RN-F 3X6mm <sup>2</sup> ou équivalent
Longueur du câble	max.1,5 m
<b>CUISINIÈRE À INDUCTION</b>	
Taille/puissance de la zone A	180 mm / 1800 W
Taille/puissance de la zone B	160 mm / 1500 W
Taille/puissance de la zone C	280 mm / 2500 W
<b>FOUR / GRILL</b>	
Puissance maximale du four	3,2 kW
Lampe intérieure	25 W
Minuteur	Minuterie numérique
Volume de la cavité	65 L

# DÉPANNAGE

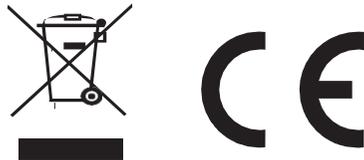
## Dépannage

Lorsque vous rencontrez les conditions suivantes, votre machine peut ne pas avoir de problème ! S'il existe une autre exception ou code, veuillez contacter le centre de service après-vente.

Problème	
Légère odeur ou petite quantité de fumée lors de la première utilisation de la cuisinière	Ceci est normal et devrait cesser après une courte période.
Rien ne fonctionne	L'interrupteur mural de la cuisinière principale est-il allumé ? Il se peut qu'il n'y ait pas d'alimentation électrique.
Le four ne cuit pas de manière uniforme	Vérifiez que les récipients utilisés dans le four permettent une circulation d'air suffisante autour d'eux. Vérifiez que la cuisinière est à niveau.
Les plaques chauffantes sont lentes à faire bouillir ou ne mijotent pas	Le pourtour de la plaque de cuisson peut être nettoyé avec de l'eau chaude savonneuse et un nettoyant crème. Les plaques chauffantes doivent être nettoyées régulièrement.
Le gril n'arrête pas de s'allumer et de	Lorsque la commande du gril est actionnée à un réglage inférieur au maximum, il s'agit d'un fonctionnement normal du régulateur, et non d'un défaut.
Condensation sur le mur à l'arrière de la cuisinière	De la vapeur et/ou de la condensation peuvent apparaître à partir de l'évent à l'arrière de l'appareil lors de l'utilisation du four, en particulier pour les aliments à forte teneur en eau, par exemple : frites congelées, poulet rôti, etc. Ceci est normal et tout excès doit être essuyé.
Vapeur / Condensation dans le four après utilisation	La vapeur est un sous-produit de la cuisson de tout aliment à forte teneur en eau. Ceci est normal et peut être nettoyé lors d'un nettoyage régulier de la cuisinière.

# FAIT RÉFÉRENCE À L'ÉTIQUETTE NOMINALE

Ce symbole sur le produit ou dans les instructions signifie que vos équipements électriques et électroniques doivent être éliminés en fin de vie séparément de vos ordures ménagères. Il existe des systèmes de collecte séparée pour le recyclage dans l'UE. Pour plus d'informations, veuillez contacter l'autorité locale ou le revendeur où vous avez acheté le produit.



Lorsque vous avez déballé le four, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé de quelque façon que ce soit. Si vous avez des doutes, ne l'utilisez pas : contactez une personne professionnellement qualifiée. Gardez les matériaux d'emballage tels que les sacs en plastique, le polystyrène ou les clous hors de la portée des enfants, car ils sont dangereux pour les enfants.

## Service après-vente

Pour une intervention technique en raison d'un dysfonctionnement, contactez-nous au 04 88 78 59 99.  
Pour obtenir les informations sur les produits ou le commandant des pièces détaillées, veuillez appeler le 01 61 44 02 70 et choisir l'option appropriée.

## Pièces détachées et accessoires

Les pièces détachées et accessoires pour votre appareil sont disponibles sur notre site dédié [www.expercare.fr](http://www.expercare.fr)

Lorsque vous commandez des pièces, merci d'indiquer le modèle de votre appareil.



Importé par SCHNEIDER CONSUMER GROUP  
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCE