

gorenje

FR

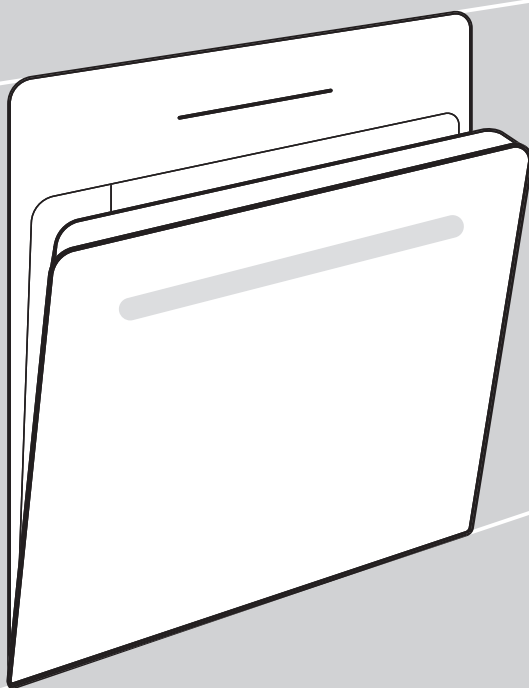
FR

BE

CH

LU

MODE D'EMPLOI **D'UN FOUR ENCASTRABLE**



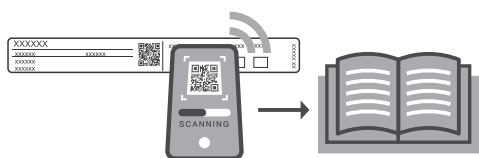
Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez manifestée en achetant un appareil de notre marque.

Nous vous fournissons une notice détaillée qui vous facilitera l'utilisation de cet appareil et vous permettra de vous familiariser rapidement avec lui.

Vérifiez d'abord que l'appareil n'a subi aucun dommage durant le transport. Si vous constatez une quelconque avarie, veuillez contacter immédiatement le détaillant chez qui vous l'avez acheté ou l'entrepôt régional dont il provient. Vous trouverez le numéro de téléphone sur la facture ou le bon de livraison.

Les instructions pour l'installation et le raccordement sont fournies sur une feuille séparée.

Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.



Pour des instructions et des conseils plus détaillés, rendez-vous sur le site <http://www.gorenje.com> ou scannez le code QR qui figure sur la plaque signalétique.

Les pictogrammes figurant dans cette notice ont les significations suivantes :



INFORMATION

Informations, conseils, astuces, ou recommandations



ATTENTION !

Attention – danger

Tables des matières

Consignes de sécurité	4
Utilisation sécurisée et appropriée du four pendant le nettoyage pyrolytique	6
Autres avertissements de sécurité importants	6
Description de l'appareil	8
Plaque signalétique - informations sur le produit	8
Bandeau de commandes	9
Boutons à pousser et à tirer	9
Équipement des appareils	10
Gradins	10
Interrupteur sur la porte du four	11
Ventilateur de refroidissement	11
Équipements et accessoires du four (selon modèle, se référer à la fiche produit)	11
Avant la première utilisation	14
Première mise en marche	14
Choix des réglages	15
CHOIX DU SYSTÈME DE CUISSON	15
RÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON	16
FONCTION DE MINUTERIE	17
Démarrage de la cuisson	19
Fin de la cuisson et arrêt du four	20
Choix des réglages généraux	21
Astuces et conseils généraux pour la cuisson	23
Table de cuisson	24
La cuisson avec une sonde de température	29
Niveaux de cuisson recommandés pour les différents types de viande	31
Nettoyage et entretien	32
Nettoyage automatique du four – pyrolyse	32
Retrait des gradins filaires et des guides coulissants fixes (extensibles)	34
Retrait et remplacement de la porte du four et des vitres	35
Remplacement de l'ampoule	37
Tableau de dépannage et des erreurs	38
Mise en garde et signalisation des erreurs	38
Élimination	39
Test de cuisson	40

Consignes de sécurité

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES – LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe comportant un dispositif de déconnexion. Le câblage fixe doit être conforme aux normes électriques en vigueur.

Des moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter la surchauffe.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service après-vente ou des personnes tout aussi qualifiées afin d'éviter tout danger (uniquement pour les appareils fournis avec un cordon d'alimentation).

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles ont été supervisées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, et si elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes durant l'utilisation. Maintenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.

AVERTISSEMENT: L'appareil et certaines de ses parties accessibles peuvent devenir très chauds pendant l'utilisation. Il convient de veiller à éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen de minuteurs externes ou d'une télécommande séparée.

Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour l'utilisation de ce four.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four/la vitre des couvercles à charnière de la table de cuisson (le cas échéant), car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre.

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur ou de nettoyeurs haute pression pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.

AVERTISSEMENT : avant de remplacer l'ampoule, mettez l'appareil hors tension afin de prévenir tout risque de choc électrique.

Ne versez jamais d'eau directement sur le fond de la cavité du four. Les différences de température pourraient endommager la couche d'émail.

Utilisation sécurisée et appropriée du four pendant le nettoyage pyrolytique

Avant le nettoyage pyrolytique, l'appareil doit être correctement préparé (voir le chapitre « Nettoyage automatique du four : pyrolyse »).

Avant de démarrer le processus de nettoyage, enlevez tout résidu de liquide renversé et toutes les pièces mobiles de la cavité du four.

Durant le processus de nettoyage automatique, le four est chauffé à une température très élevée et son extérieur est également très chaud. Risque de brûlures ! Tenez les enfants éloignés du four.

Autres avertissements de sécurité importants

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Ne vous en servez pas à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce, sécher les animaux (de compagnie ou autres), le papier, les textiles, les herbes aromatiques, etc. car cela pourrait entraîner des blessures ou un incendie.

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe comportant un dispositif de déconnexion. Le câblage fixe doit être conforme aux normes électriques en vigueur.

Nous recommandons qu'(en raison du poids de l'appareil) au moins deux personnes portent et installent l'appareil.

Ne soulevez pas l'appareil en le tenant par la poignée de la porte.

Les charnières de la porte du four peuvent être endommagées lorsqu'elles sont soumises à une charge excessive. Ne vous tenez pas debout ou assis sur la porte du four ouverte et ne vous appuyez pas contre elle. Ne placez pas non plus d'objets lourds sur la porte du four.

Si les cordons d'alimentation d'autres appareils placés à proximité de cet appareil s'emmêlent dans la porte du four, ils peuvent être endommagés, ce qui peut entraîner un court-circuit. Veillez donc à ce que les cordons d'alimentation des autres appareils soient toujours à une distance de sécurité.

Veillez à ce que les fentes d'aérations ne soient jamais recouvertes ni obstruées d'aucune manière.

Ne recouvrez pas la cavité du four de papier d'aluminium et ne placez pas de plaques de cuisson ou d'autres ustensiles de cuisine sur le fond du four. Cela obstruerait et réduirait la circulation de l'air dans le four, ralentirait le processus de cuisson et détruirait la couche d'émail.

Nous vous recommandons d'éviter d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson, car cela augmente la consommation d'énergie et favorise l'accumulation de condensat.

À la fin du processus de cuisson, et pendant la cuisson, faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four, car il y a risque de brûlure.

Pour éviter l'accumulation de calcaire, laissez la porte du four ouverte après la cuisson ou l'utilisation du four, pour permettre à la cavité du four de refroidir à la température ambiante.

Nettoyez le four lorsqu'il est complètement refroidi.

Les appareils ou composants d'une même ligne design peuvent éventuellement apparaître sous différentes nuances de couleur en raison de divers facteurs, tels que différents angles de vue, différentes couleurs de fond, les matériaux et l'éclairage de la pièce.

N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé. Débranchez l'appareil du secteur et appelez un centre de service agréé.

Le four peut être utilisé en toute sécurité avec ou sans guide de plaque de cuisson.

Ne stockez pas d'articles dans le four car cela pourrait être dangereux si le four est allumé.

Le décalage de l'heure quotidienne affichée à l'écran n'a pas d'incidence sur le fonctionnement de l'appareil ; il peut être dû à des fluctuations de la fréquence du réseau électrique.

Avant de procéder au nettoyage automatique, lisez attentivement et respectez toutes les instructions du chapitre Nettoyage et entretien, qui décrit l'utilisation correcte et sûre de cette fonction

Il ne faut rien déposer sur le fond du four pendant le processus de nettoyage automatique.

Le nettoyage pyrolytique se fait à des températures très élevées qui peuvent entraîner le dégagement de fumée et de vapeurs sous forme de résidus alimentaires. Nous vous recommandons d'assurer une ventilation complète de la cuisine pendant le processus de nettoyage pyrolytique. Les petits animaux, ou les animaux domestiques, sont très sensibles aux fumées qui se dégagent lors du nettoyage pyrolytique des fours. Nous vous recommandons de les retirer de la cuisine pendant le nettoyage pyrolytique et de bien ventiler la cuisine après le processus de nettoyage.

N'ouvrez pas la porte du four pendant le nettoyage.

Assurez-vous de ne pas introduire d'objets étrangers dans l'ouverture de verrouillage du guide de la porte, car cela pourrait bloquer le verrouillage automatique de la porte pendant le nettoyage du four.

Ne touchez aucune surface ou pièce métallique de l'appareil pendant le processus de nettoyage automatique !

En cas de panne de courant pendant le nettoyage automatique, le programme cessera au bout de deux minutes et la porte du four restera verrouillée. La porte sera déverrouillée lorsque l'appareil détectera que la température est tombée en dessous de 150 °C au centre de la cavité du four.

Au terme du processus d'auto-nettoyage, la cavité du four et les accessoires du four peuvent se décolorer et perdre leur éclat. Cela n'affecte en rien leur fonctionnalité.



Attention - surface chaude pendant le nettoyage pyrolytique



ATTENTION !

Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.

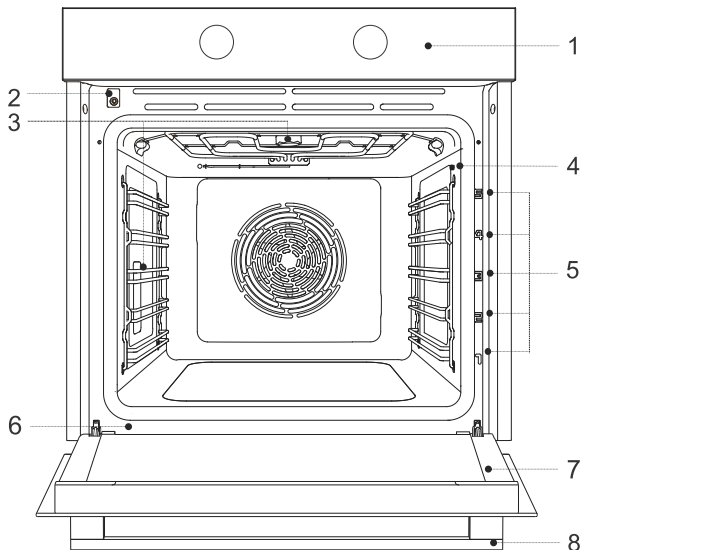
Description de l'appareil



INFORMATION

Les fonctions et l'équipement des appareils dépendent du modèle.

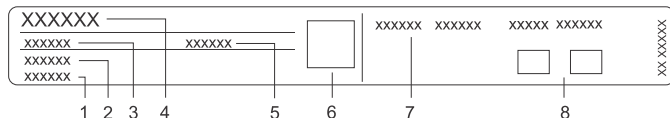
L'équipement de base de votre appareil comprend des guide-fils, une plaque de cuisson peu profonde et une grille.



- | | |
|--|--------------------------|
| 1. Unité de contrôle | 5. Niveaux de rack (1–5) |
| 2. Serrure de porte avec un interrupteur | 6. Plaque signalétique |
| 3. Éclairage | 7. Porte du four |
| 4. Prise pour sonde de température | 8. Poignée de porte |

Plaque signalétique - informations sur le produit

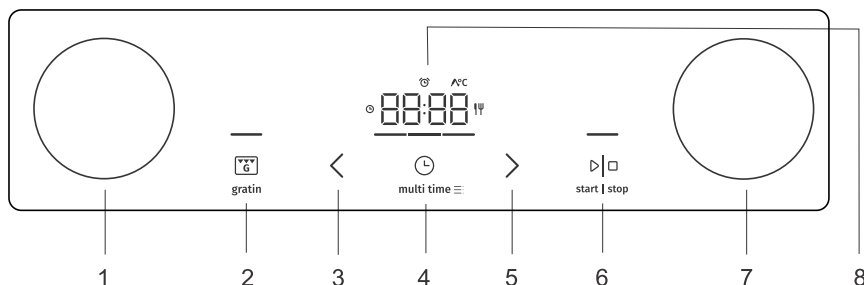
Une plaque signalétique contenant des informations de base sur l'appareil est fixée sur le bord du four.



- | | |
|--------------------|--------------------------------------|
| 1. Numéro de série | 5. ID/code |
| 2. Modèle | 6. Code QR (selon le modèle) |
| 3. Type | 7. Informations techniques |
| 4. Marque | 8. Étiquettes/symboles de conformité |

Bandeau de commandes

(selon le modèle)



1. sélecteur de fonction
2. Gratin, touche annuler ou retour
3. Clé de diminution de la valeur
4. Fonction de la minuterie et touche de réglages
5. Clé d'augmentation de la valeur
6. start | stop pour confirmer, démarrer ou arrêter/mettre en pause
7. Bouton de réglage de la température
8. Afficheur



INFORMATION

Pour une meilleure réponse des touches, touchez les touches avec une plus grande surface du bout du doigt. Chaque fois que vous appuyez sur une touche, un court signal acoustique vous en avertit.

Boutons à pousser et à tirer

(selon le modèle)

Appuyez d'abord légèrement sur le bouton pour le faire ressortir du bandeau de commandes, puis tournez-le.



ATTENTION !

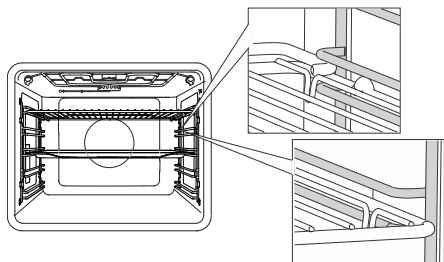
Après chaque utilisation, tournez le bouton sur la position "Arrêt" et enfoncez-le légèrement pour qu'il reprenne sa position initiale. Le bouton ne peut se mettre en position rétractée que s'il est réglé sur "Arrêt".

Équipement des appareils

Gradins

- Les guides permettent de cuire ou de faire cuire au four sur 5 niveaux de grilles.
- Les niveaux de hauteur des guides dans lesquels les grilles peuvent être insérées, sont comptés de bas en haut.
- Les niveaux de guide 4 et 5 sont destinés à la cuisson/grillage.
- Lors de l'insertion de l'équipement, celui-ci doit être correctement tourné.

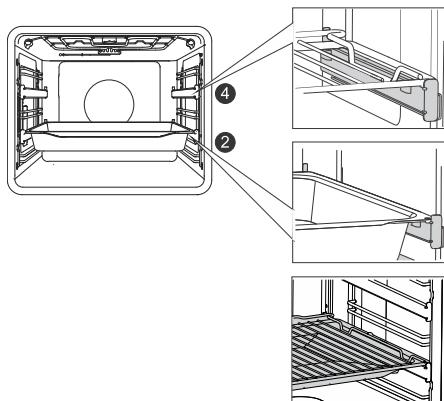
Gradins en fil



Dans le cas des guide-fils, insérez toujours la grille et les plaques de cuisson dans la fente située entre la partie supérieure et inférieure de chaque niveau de guidage.

Guides coulissants fixes

(selon le modèle)

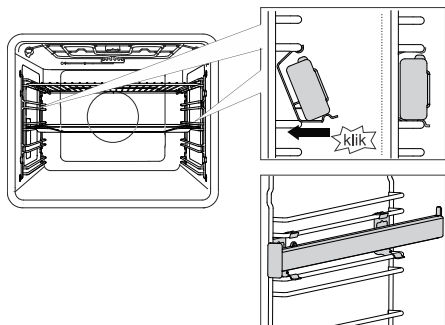


Des guides coulissants peuvent être installés pour le 2e et le 4e niveau.

Dans le cas de guides coulissants fixes, placez la grille ou la plaque de cuisson sur le guide. Vous pouvez placer la grille directement sur une plaque de cuisson (peu profonde ou profonde) et placer les deux sur le même guide ; dans ce cas, la plaque de cuisson agit comme un plateau d'égouttement.

Guides coulissants cliquables

(selon le modèle)



Le guide coulissant à encliqueter peut être inséré dans n'importe quel espace entre deux guide-fils.

Placez le guide de manière symétrique sur les guide-fils situés à gauche et à droite de la cavité du four. Tout d'abord, accrochez le clip supérieur du guide sous le fil du guide-fil. Ensuite, appuyez sur le clip inférieur dans la bonne position jusqu'à ce que vous entendiez un CLIC.

REMARQUE: Les guides peuvent être fixés à n'importe quelle hauteur entre deux niveaux de guide-fils.



INFORMATION

Les guides coulissants à déclic ne peuvent pas être montés sur des guides à extension partielle fixe à deux niveaux. Ils peuvent cependant être montés sur des guides à extension partielle à un niveau, aux niveaux 3-4 et 4-5.

Assurez-vous que le guide coulissant est correctement tourné et qu'il s'étend vers l'extérieur, c'est-à-dire hors du four.

Interrupteur sur la porte du four

(selon le modèle)

Si la porte du four est ouverte pendant le fonctionnement du four, l'interrupteur coupe le chauffage et le ventilateur dans la cavité du four. Lorsque la porte est fermée, l'interrupteur remet l'appareil en marche.



ATTENTION !

Vous n'êtes pas autorisé(e) à utiliser le four avec la porte ouverte et l'interrupteur sur la porte activé (fermé). Le four signalera une erreur et devra être réinitialisé.

Ventilateur de refroidissement

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui refroidit le châssis, la porte et l'unité de commande de l'appareil. Une fois le four éteint, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant un court instant afin de refroidir le four.

Équipements et accessoires du four (selon modèle, se référer à la fiche produit)

(selon le modèle)



ATTENTION !

Retirez tous les équipements du four, y compris les guides de grille. Le nettoyage des équipements (plaques de four universelles profondes ou peu profondes) par pyrolyse n'est possible que si le four est équipé de guides de grille supplémentaires (voir le chapitre « Nettoyage des équipements supplémentaires par pyrolyse »).

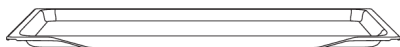


La **GRILLE** est utilisée pour griller/griller ou comme support pour une poêle, une plaque de cuisson ou un plat de cuisson avec les aliments que vous faites cuire.



INFORMATION

Il y a un loquet de sécurité sur la grille. Par conséquent, la grille doit être légèrement soulevée à l'avant lorsque vous la sortez du four.

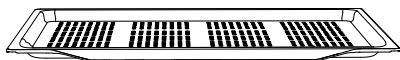


La **PLAQUE DE CUISSON PEU PROFONDE** est utilisée pour les pâtisseries plates et petites. Elle peut également être utilisée comme plateau d'égouttement.



ATTENTION !

La plaque de cuisson peu profonde peut se déformer lorsqu'elle chauffe au four. Une fois refroidie, elle reprend sa forme initiale. Une telle déformation n'affecte pas sa fonction.



La **PLAQUE DE CUISSON PEU PROFONDE** est utilisée pour la cuisson avec des systèmes intégrant l'injection de vapeur et pour la friture à air chaud. La perforation améliore la circulation de l'air autour des aliments pour les rendre plus croustillants.

Lorsque vous cuisinez des aliments à haute teneur en liquide (eau, gras), placez la plaque de cuisson peu profonde ou la plaque de cuisson profonde tout usage un cran plus bas pour servir de plateau d'égouttement.



La **PLAQUE DE CUISSON PROFONDE** est utilisée pour rôtir les légumes et cuire la pâte humide. Il peut également être utilisé comme plateau d'égouttement.



INFORMATION

Ne jamais insérer la plaque de cuisson profonde universelle dans le premier guide pendant la cuisson.



Température de la **SONDE** (**BAKESENSOR**).



ATTENTION !

L'appareil et certaines des parties accessibles ont tendance à chauffer pendant la cuisson.

Avant la première utilisation

- Retirez les accessoires du four et tout emballage (carton, mousse de polystyrène) du four.
- Essuyez les accessoires du four et l'intérieur avec un chiffon humide. N'utilisez pas de chiffons ou de nettoyeurs abrasifs ou agressifs.
- Faites chauffer un four vide pendant environ une heure avec le système de chauffage supérieur et inférieur à une température de 250 °C. Le « parfum de four neuf » caractéristique se dégagera ; par conséquent, ventilez soigneusement la pièce pendant ce processus.

Première mise en marche

Après avoir branché votre appareil sur le secteur ou après une panne de courant prolongée, 12 :00 s'affiche à l'écran.

Commencez par sélectionner et confirmer les réglages de base.

INFORMATION

Vous pouvez les modifier en appuyant sur les touches < ou > . Confirmez le réglage souhaité en appuyant sur **start I stop**. Vous pouvez définir le paramètre suivant lorsque vous avez déjà défini et confirmé le précédent.



1. RÉGLAGE DE L'HEURE

En appuyant sur les touches < ou > vous pouvez définir l'heure de la journée. Si vous maintenez la touche de réglage de la valeur enfoncée plus longtemps, les valeurs changent plus rapidement.

INFORMATION

Pour régler ou ajuster l'horloge plus tard, voir le chapitre Paramètres généraux.



2. VARIATEUR D'AFFICHAGE

L'intensité lumineuse élevée est le paramètre enregistré par défaut. Le signe **brh=** la valeur actuellement définie pour l'intensité lumineuse d'affichage apparaîtront sur l'unité d'affichage. Appuyez sur la touche < ou > pour sélectionner le niveau souhaité et confirmez. Utilisez les touches de réglage de valeur pour augmenter ou diminuer l'intensité lumineuse.



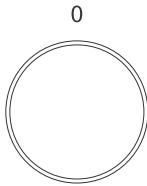
3. VOLUME DU SIGNAL ACOUSTIQUE

Le volume moyen est le paramètre enregistré par défaut. Le signe **Vol** et la valeur actuellement réglée pour le volume de signal acoustique apparaîtra sur l'unité d'affichage. Appuyez sur la touche < ou > pour sélectionner le niveau souhaité et confirmez. Les signaux acoustiques peuvent également être désactivés.

Lorsque les réglages sélectionnés sont confirmés, l'horloge s'affiche sur l'unité d'affichage (si le BOUTON de sélection du système est en position 0).

Choix des réglages

CHOIX DU SYSTÈME DE CUISSON



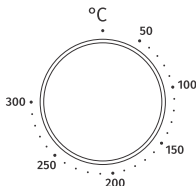
Faites tourner le KNOB (à gauche et à droite) pour sélectionner le SYSTÈME DE CUISSON (voir le tableau des programmes).

Symbole	Utilisation
»»)))	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE Pour atteindre la température sélectionnée dans les plus brefs délais. Lorsque le four a atteint la température sélectionnée, Prht apparaîtra sur l'unité d'affichage et un court signal sonore sera émis. Ensuite vient le réglage du système que vous souhaitez utiliser pour cuisiner vos aliments. Cette fonction ne convient pas à la cuisson des aliments.
	CHAUFFAGE SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR AVEC VENTILATEUR¹⁾ Pour cuire les aliments sur une seule grille et pour faire des soufflés.
	GRAND GRIL AVEC VENTILATEUR¹⁾ Pour rôtir la volaille et les grosses pièces de viande sous le gril.
	CUISSON INTENSIVE (AIR FRY)^{1) 2)} Ce mode de cuisson permet d'obtenir une croûte croustillante sans ajout de matières grasses. C'est une version saine de la friture de fast-food, avec moins de calories dans les aliments cuits. Convient aux petites coupes de viande, de poisson, de légumes et de produits surgelés prêts à être frits (frites, pépites de poulet). L'injection de vapeur permet un meilleur brunissement et une surface plus croquante...
	AIR CHAUD^{1) 2)} L'air chaud permet une meilleure circulation de l'air chaud autour des aliments. De cette façon, il assèche la surface et crée une croûte plus épaisse. Utilisez ce système pour cuire la viande, la pâtisserie et les légumes, et pour sécher les aliments sur une seule grille ou plusieurs grilles simultanément. L'injection de vapeur permet d'obtenir un meilleur brunissement et un meilleur croquant de la surface.
	CONVECTION NATURELLE^{1) 2)} Utilisez ce système pour la cuisson conventionnelle sur une seule grille, pour faire des soufflés et la cuisson à basse température (cuisson lente).
	L'injection de vapeur permet un meilleur brunissement et un meilleur croquant de la surface.
	GRILLE LARGE¹⁾ Utilisez ce système pour griller de grandes quantités d'aliments de forme plate comme des toasts, des sandwiches ouverts, des saucisses à griller, du poisson, des brochettes, etc., ainsi que pour la cuisson au gratin et le brunissage de la croûte. Les éléments chauffants montés sur le dessus de la cavité du four chauffent uniformément toute la surface. La température maximale autorisée est de 240 °C.

Symbole	Utilisation
	CUISSON LENTE³⁾ Pour une cuisson douce, lente et uniforme de la viande, du poisson et de la pâtisserie sur une seule grille. Cette méthode de cuisson laisse la viande avec une teneur en eau plus élevée, la rendant plus juteuse et plus tendre, tandis que la pâte sera uniformément brunie/cuite. Ce système est utilisé dans une plage de température comprise entre 140 °C et 220 °C
	PIZZA¹⁾ Ce système est optimal pour la cuisson de pizzas et de pâtisseries à forte teneur en eau. Utilisez-le pour cuire sur une seule grille, lorsque vous voulez que les aliments soient cuits plus rapidement et qu'ils soient croustillants.
	CUISSON DES SURGELÉS¹⁾ Cette méthode permet de cuire des aliments surgelés dans un laps de temps plus court sans préchauffage. Optimal pour les produits surgelés précuits (produits de boulangerie, croissants, lasagnes, frites, pépites de poulet), la viande et les légumes.
	DÉGIVRAGE Utilisez cette fonction pour un dégivrage contrôlé des aliments congelés (gâteaux, pâtisseries, pain, petits pains et fruits surgelés). Pendant le processus de dégivrage, retournez les morceaux d'aliments, remuez-les et séparez les morceaux qui ont gelé ensemble. Pour des raisons de sécurité microbiologique, nous recommandons de dégivrer lentement la viande et les autres aliments délicats au réfrigérateur.
	PYROLYSE Cette fonction permet le nettoyage automatique de l'intérieur du four via une température élevée qui incinère les résidus de graisse et autres impuretés pour les réduire en cendres.
	ÉCLAIRAGE DU FOUR L'éclairage du four s'allume lorsque vous sélectionnez un système (sauf lorsque vous sélectionnez le nettoyage par pyrolyse) ou lorsque vous tournez le bouton en position Éclairage.

- ¹⁾  Dans ces systèmes, il est possible d'utiliser la fonction de gratinage (voir le chapitre Démarrer le processus de cuisson).
- ²⁾  Ces systèmes permettent d'ajouter de la vapeur au processus de cuisson. La fonction de base est active lorsque le système est sélectionné. En utilisant une plaque de cuisson avec de l'eau, la fonction se transforme en cuisson avec ajout de vapeur (voir chapitre Mise en service).
- ³⁾ Ce mode a servi à déterminer la classe d'efficacité énergétique de l'appareil conformément à la norme EN 60350-1.

RÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON



Tournez le bouton pour régler la TEMPÉRATURE voulue.

FONCTION DE MINUTERIE

Tournez premièrement le BOUTON pour définir le réglage du SYSTÈME et de la TEMPÉRATURE.

⌚ 12:00 ⌚ < ⌚ >	⌚	Cuisson programmée
	⌚	Réglage fin retardée
	⌚	Réglage de la minuterie

-⌚- INFORMATION

Au cours des 10 dernières minutes précédant l'expiration du temps sélectionné, le temps restant est affiché à intervalles d'une seconde.



Réglage du temps de cuisson

Dans ce mode, vous pouvez spécifier la durée de fonctionnement du four (temps de cuisson).

En appuyant sur < ou > vous pouvez définir le temps de cuisson souhaité. Pour démarrer le four, appuyez sur **start I stop**.



Réglage fin retardée



INFORMATION

Le départ différé ne peut pas être réglé pour le gril et le gril avec système de ventilation.

Utilisez cette fonction lorsque vous souhaitez commencer à cuire les aliments dans le four après un certain temps. Placez les aliments dans le four, puis réglez le système et la température. Ensuite, réglez la durée du programme et l'heure à laquelle vous souhaitez que les aliments soient cuits.

Exemple :

Heure du jour : midi

Durée de cuisson : 2 heures

Heure de fin de cuisson désirée : 18 heures

En appuyant sur < ou > vous pouvez définir la durée du programme ⌚ (dans notre cas, nous avons programmé 2h00). En appuyant deux fois sur la touche **multi time** vous pouvez sélectionner l'heure à laquelle vous souhaitez que votre repas soit prêt (dans notre cas, celle-ci est fixée à 18h00). Confirmez votre sélection. L'heure de fin souhaitée s'affiche à l'écran (18h00).

Appuyez sur la touche **start I stop** pour démarrer le fonctionnement du four.

En attendant de commencer à fonctionner, le four est en mode de veille partielle. L'affichage est atténué, et le système de ventilation et l'éclairage du four sont allumés en permanence. Le four s'allume automatiquement avec les réglages sélectionnés (dans notre cas, à 16h00). Le four s'éteint à l'heure réglée (dans notre cas, 18h00).



INFORMATION

L'heure de fin de cuisson et l'horloge s'affichent alternativement sur l'unité d'affichage.

À l'expiration du temps réglé, le four s'arrête automatiquement. L'écran affiche **End**. Un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque. Sinon, il s'arrêtera tout seul au bout d'une minute.



ATTENTION !

Cette fonction n'est pas adaptée aux aliments nécessitant un four préchauffé.

Les aliments périssables ne doivent pas être conservés au four pendant une longue période.

Avant d'utiliser ce mode, vérifiez si l'horloge de l'appareil est correctement réglée.



Réglage de la minuterie

La minuterie peut être utilisée indépendamment du fonctionnement du four. Le réglage maximum possible est de 24 heures. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche **multi time** jusqu'à ce que l'écran affiche . En appuyant sur < ou > vous pouvez définir la durée de la minuterie. Une fois le temps de cuisson défini écoulé, vous entendrez un signal sonore que vous pourrez éteindre en appuyant sur n'importe quelle touche. Sinon, il s'arrêtera tout seul au bout d'une minute.



INFORMATION

Lorsque vous réglez la fonction de minuterie, vous pouvez réinitialiser la valeur en appuyant simultanément sur les touches < et > .

Démarrage de la cuisson



Le tiret au-dessus de la touche **start | stop** clignote à présent. En appuyant sur cette touche, le programme défini démarre. Lorsque le programme est en cours, le tiret au-dessus de la touche est entièrement allumé.

Le tiret lumineux situé sous l'horloge se déplace de gauche à droite jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

Lorsque la température programmée est atteinte, l'écran affiche °C, un signal sonore retentit et le tiret sous l'horloge s'allume complètement.



INFORMATION

Pendant le processus de cuisson, vous pouvez modifier le SYSTÈME, la TEMPÉRATURE et les FONCTIONS DE MINUTERIE.



INFORMATION

Si vous n'avez sélectionné aucune fonction de chronométrage, le temps de cuisson normal apparaît à l'écran.



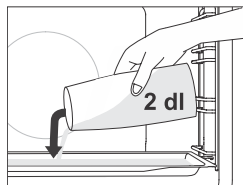
gratin

Extra gratin

La fonction ne peut être démarrée qu'après 10 minutes de fonctionnement du four (le tiret au-dessus de la touche gratin est partiellement ou faiblement éclairé). Lorsque la fonction est confirmée, le temps de cuisson de 10 minutes (10 :00) s'affiche sur l'unité d'affichage. Appuyez sur la touche < ou > pour régler la durée de la fonction gratin.

La fonction peut également être désactivée en appuyant longuement sur la touche **gratin**.

La fonction est utilisée dans la dernière étape du processus de cuisson, lorsque vous ajoutez de la sauce (frottement humide), ou un frottement sec sur les aliments, ou lorsque vous souhaitez dorer la croûte. Une croûte dorée se forme sur le plat pendant le processus de gratin, ce qui protège les aliments du dessèchement, tout en leur donnant un aspect plus agréable et une meilleure saveur.



Cuisson avec ajout de vapeur ☞

L'injection de vapeur se traduit par une teinte plus dorée et une croûte plus croustillante.

Dans les systèmes **avec ajout ou injection de vapeur**, placez la plaque de cuisson peu profonde dans le rail de premier niveau pendant que le four est encore froid. Versez un maximum de 2 dl d'eau sur la plaque de cuisson. Placez les aliments à cuire au deuxième niveau et démarrez le système.



INFORMATION

Si vous utilisez une plaque de cuisson profonde, insérez-la un niveau plus haut que celui indiqué dans le tableau des réglages recommandés.

Pour un fonctionnement optimal de la fonction, n'ouvrez pas la porte du four et n'ajoutez pas d'eau pendant la cuisson.

Fin de la cuisson et arrêt du four

Appuyez sur la touche **start | stop** pour interrompre le processus de cuisson. **End** s'affiche sur l'unité d'affichage et un signal sonore est émis.

Tournez le bouton de SÉLECTEUR DE FONCTION sur la position « 0 ».



INFORMATION

Après l'utilisation du four, il se peut qu'il reste de l'eau dans le canal de condensation (sous la porte). Essayez le canal avec une éponge ou un chiffon.

Choix des réglages généraux

Tournez le bouton de SÉLECTEUR DE FONCTION sur la position « 0 ».

Pour activer une fonction, appuyez sur la touche **multi time** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. **SEtt** apparaîtra sur l'unité d'affichage pendant quelques secondes. Ensuite, le menu des fonctions supplémentaires apparaîtra.



INFORMATION

Utilisez les touches < ou > pour naviguer dans le menu. Confirmez les réglages en appuyant sur la touche **start | stop** ou **multi time**. Pour quitter le menu des fonctions supplémentaires, appuyez sur la touche **gratin**.



1. Horloge affichée

Utilisez les touches < et > pour régler l'horloge. **CLoc** apparaîtra sur l'unité d'affichage. Après avoir confirmé, vous pouvez basculer entre l'affichage 12 heures et l'affichage 24 heures. Confirmez, les réglages de l'horloge/heure du jour. Réglez et confirmez d'abord les minutes ; puis réglez et confirmez les heures.



2. Volume du signal acoustique

Choisissez entre trois niveaux de volume du bip. Choisissez le réglage **Vol**. Appuyez sur la touche < ou > pour sélectionner le niveau souhaité, puis confirmez. Les signaux acoustiques peuvent également être désactivés.



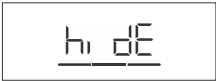
3. Éclairage de l'écran

Choisissez entre trois niveaux d'intensité lumineuse de l'écran. Choisissez le réglage **brh**. Appuyez sur la touche < ou > pour sélectionner le niveau souhaité, puis confirmez. Utilisez les touches de réglages des valeurs pour augmenter ou diminuer l'intensité lumineuse.



4. Unité d'affichage - mode nuit

Cette fonction permet de réduire automatiquement l'éclairage de l'écran (passage d'un niveau d'éclairage élevé au un niveau le plus faible) pendant la nuit (de 20h00 à 6h00). Choisissez le réglage **nGht**. Appuyez sur la touche < ou > pour sélectionner l'éclairage d'affichage souhaité pendant la nuit, puis confirmez.



5. Veille

Cette fonction active ou désactive automatiquement l'affichage de l'horloge. Sélectionnez le réglage **hi dE**. Appuyez sur la touche < ou > pour sélectionner on ou off, puis confirmez.



7. Valeurs par défaut

Cette fonction permet de remettre l'appareil aux réglages d'usine. **FAct** apparaîtra sur l'unité d'affichage. Appuyez sur la touche < ou > pour sélectionner rES afin de choisir les réglages d'usine, puis confirmez en appuyant et en maintenant enfoncée la touche **start | stop**. Maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que tous les tirets allumés disparaissent.



ATTENTION !

Après une coupure de courant ou après l'arrêt de l'appareil, les réglages des fonctions supplémentaires restent mémorisés pendant quelques minutes au maximum. Ensuite, tous les réglages, à l'exception du volume du signal acoustique et du variateur d'affichage, seront remis aux valeurs par défaut.

Astuces et conseils généraux pour la cuisson

- Retirez tous les équipements inutiles du four pendant la cuisson
- Utilisez des équipements fabriqués avec des matériaux non réfléchissants et résistants à la chaleur (plaques, plateaux et plats fournis, ustensiles de cuisine émaillés, ustensiles de cuisine en verre trempé). Les matériaux de couleur vive (acier inoxydable ou aluminium) réfléchissent la chaleur. Par conséquent, le traitement thermique des aliments qu'ils contiennent est moins efficace.
- Insérez toujours les plaques et les plateaux de cuisson jusqu'au bout des guides. Lorsque vous cuisinez sur la grille, placez les plaques ou les plateaux de cuisson au milieu de la grille.
- Pour une préparation optimale des aliments, nous vous recommandons de respecter les directives indiquées dans le tableau de cuisson. Choisissez la température la plus basse et le temps de cuisson le plus court possible. Une fois ce temps écoulé, vérifiez les résultats, puis ajustez les réglages si nécessaire.
- Sauf si cela est absolument nécessaire, n'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.
- Ne placez pas les plaques de cuisson directement sur le fond de la cavité du four.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson profonde tout usage au 1er niveau de guidage pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne couvrez pas le fond de la cavité du four ou la grille avec du papier d'aluminium.
- Pour les programmes de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson afin d'utiliser la chaleur accumulée.
- Placez toujours les plats de cuisson sur la grille.
- Lorsque vous cuisinez sur plusieurs niveaux en même temps, insérez la plaque de cuisson profonde tout usage dans le niveau inférieur.
- Lorsque vous cuisinez selon des recettes tirées d'anciens livres de cuisine, utilisez le système de chauffage inférieur et supérieur (comme dans les fours classiques) et réglez la température à 10 °C de moins que celle indiquée dans la recette.
- Si vous utilisez du papier parchemin, assurez-vous qu'il résiste aux températures élevées. Découpez-le toujours en conséquence. Le papier parchemin empêche les aliments de coller à la plaque de cuisson et facilite le retrait des aliments de la plaque.
- Lors de la cuisson de gros morceaux de viande ou de pâtisserie à forte teneur en eau, une grande quantité de vapeur est générée à l'intérieur du four, qui peut à son tour se condenser sur la porte du four. Il s'agit d'un phénomène normal qui n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil. Après la cuisson, essuyez la porte et la vitre de la porte.
- Lorsque vous cuisinez directement sur la grille, insérez la plaque profonde tout usage un niveau plus bas pour servir de plateau d'égouttement.

Préchauffage rapide du four : Ne préchauffez le four que si cela est requis par la recette figurant dans les tableaux du présent mode d'emploi. Si vous utilisez la fonction de préchauffage rapide, n'introduisez pas les aliments dans le four avant que celui-ci ne soit entièrement chaud. La température a un effet considérable sur le résultat final. Le préchauffage rapide est recommandé pour les morceaux de viande délicats (faux-filet), ainsi que pour les pâtes levées et les pâtes spongieuses qui nécessitent un temps de cuisson plus court. Le chauffage d'un four vide consomme beaucoup d'énergie. C'est pourquoi, dans la mesure du possible, il est recommandé de cuire plusieurs plats à la suite, ou de préparer plusieurs plats simultanément.

GentleBake : Permet une cuisson lente et contrôlée à basse température. Les jus de viande sont répartis uniformément, et la viande reste juteuse et tendre. La méthode de cuisson lente GentleBake convient aux morceaux de viande désossés délicats. Avant la cuisson lente, saisissez la viande de tous les côtés dans une poêle.

Table de cuisson

REMARQUE : les plats nécessitant un four entièrement préchauffé sont indiqués par un seul astérisque * dans le tableau. Les plats pour lesquels un cycle de préchauffage de 10 minutes suffit sont indiqués par deux astérisques **. Dans ce cas, n'utilisez pas le mode de préchauffage rapide.

Plat			 °C	 min
PRODUITS DE PÂTISSERIE ET DE BOULANGERIE				
Pâtisseries/gâteaux dans des moules				
Génoise	3		200-220	60-70
tarte avec garniture	2		180	60-70
gâteau marbré	2		170-180	50-60
gâteau à la pâte levée, Gugelhupf (gâteau Bundt, quatre-quarts)	2		170-180	45-55
tarte ouverte, tarte	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
la pâte sur les plaques et plateaux de cuisson				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, congelé	2		200-210	34-45
roulé	3	 + plaque de cuisson avec de l'eau	170-180 *	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
biscuits, cookies				
cupcakes	3		160-170 **	20-30
petits gâteaux, 2 niveaux	1, 5		140-150 **	30-45
petite pâtisserie à la levure	2		180 *	17-22
petite pâte levée à la levure, 2 niveaux	2, 4		160 *	18-25
pâte feuilletée	3		200	30-45
pâte feuilletée, 2 niveaux	2, 4		170 *	25-30
biscuits				
biscuits sablés	3		150	25-40
biscuits sablés, 2 niveaux	2, 4		140 **	25-45
biscuits sablés, 3 niveaux	1, 4, 5		135	45-60

Suite du tableau de la page précédente

Plat			°C	min
biscuits	3		160	40-50
biscuits, 2 niveaux	2, 4		150-160 *	20-25
meringue	3		80-100 *	120-150
meringue, 2 niveaux	2, 4		80-100 *	120-150
macarons	3		130-140 *	15-20
macarons, 2 niveaux	2, 4		130-140 *	15-20
pain				
fermentation et cuisson	2		40-45	30-45
pain sur une plaque de cuisson	2	 + plaque de cuisson avec de l'eau	190-200	40-55
pain sur une plaque de cuisson, 2 niveaux	2, 4		190-200 *	40-55
pain dans un moule	2		190-200	30-45
pain dans un moule, 2 niveaux	2, 4		200-210	30-45
pain plat (focaccia)	2		270	15-25
brioches (Brötchen/pain pour le petit déjeuner)	3	 + plaque de cuisson avec de l'eau	200-210	10-15
brioches (Brötchen/pain pour le petit déjeuner), 2 niveaux	2, 4		200-210 *	15-20
pain grillé	5		240	4-6
toasts	5		240	3-5
pizza et plats				
pizza	1		300 *	4-7
pizza, 2 niveaux	2, 4		210-220 *	25-30
pizza surgelée	2		200-220	10-20
pizza surgelée, 2 niveaux	2, 4		200-220	10-20
tarte salée, quiche	2		190-200	50-60
börek	2		180-190	40-50
VIANDE				
bœuf et veau				

Suite du tableau de la page précédente

Plat			°C	min
rôti de bœuf (longe, croupe), 1,5 kg	2	==	160-170	130-160
bœuf mijoté, 1,5 kg	2	==	200-210	90-120
faux-filet, cuit à point, 1 kg	2	==	170-190 *	40-60
rôti de bœuf, cuit lentement	2	==	120-140 *	250-300
steaks de bœuf, bien cuits, épaisseur 4 cm	4	vvvv	220-230	25-30
hamburgers, épaisseur 3 cm	4	vvvv	220-230	25-35
rôti de veau, 1,5 kg	2	==	160-170	120-150
porc				
rôti de porc, croupion, 1,5 kg	3		200-220	100-200
rôti de porc, épaule, 1,5 kg	3	==	180-190	120-150
côtelette de porc, 400 g	2	==	80-100 *	80-100
rôti de porc, à cuisson lente	2	==	100-120 *	200-230
côtes de porc, cuites lentement	2	==	120-140 *	210-240
côtelettes de porc, épaisseur 3 cm	4	vvvv	220-230	20-25
volaille				
volaille, 1,2 - 2,0 kg	2	vvvv	200-220	60-80
volaille farcie, 1,5 kg	2		170-180	80-100
volaille, poitrine	2		170-180	45-60
cuisses de poulet	3	vvvv	210-220	25-40
ailes de poulet	4		210-220	20-35
volaille, poitrine, cuisson lente	3	==	100-120 *	60-90
plats de viande				
pain de viande, 1 kg	2		170-180	60-70
saucisses à griller, bratwurst	4	vvvv	230 **	8-15
POISSONS ET FRUITS DE MER				
poisson entier, 350 g	4	vvvv	230-240	12-20
filet de poisson, épaisseur 1 cm	4	vvvv	220-230	8-12
steak de poisson, épaisseur 2cm	4	vvvv	220-230	10-15
pétoncles	4	vvvv	230 *	5-10
crevettes	4	vvvv	230 *	3-10
LÉGUMES				

Suite du tableau de la page précédente

Plat			°C	min
pommes de terre au four, pota- toes	3		210-220 *	30-40
pommes de terre au four, cou- pées en deux	3	 + plaque de cuisson avec de l'eau	200-210 *	40-50
pomme de terre farcie (pomme de terre en papillote)	3		190-200	30-40
Frites maison	4		210-220 *	20-30
légumes mélangés, morceaux	3	 + plaque de cuisson avec de l'eau	190-200	30-40
légumes farcis	3		190-200	30-40
PRODUITS CONVENTIONNELS - SURGELÉS				
Frites	3		210-220	20-25
Frites, 2 niveaux	2, 4		190-210	30-40
Médallions de poulet	4		210-220 *	12-17
Bâtonnets de poisson	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
légumes en julienne	2		190-200	20-30
croissants	3		170-180	18-23
PUDDINGS, SOUFFLÉS ET PLATS GRATINÉS CUITS AU FOUR				
moussaka de pommes de terre	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
pudding sucré et cuit au four	2		160-180	40-60
soufflé sucré	2		160-180 *	35-45
plats gratinés	3		170-190	30-45
tortillas farcies, enchiladas	2		180-200	20-35
fromage à griller	4		240**	6-9
DIVERS				
préservation	2		180	30
stérilisation	3		125	30
cuisson au bain-marie	2		150-170 *	/

Suite du tableau de la page précédente

Plat			 °C	 min
réchauffement	3		60-95	/
réchauffement des assiettes	2		75	15

La cuisson avec une sonde de température (BAKESENSOR)

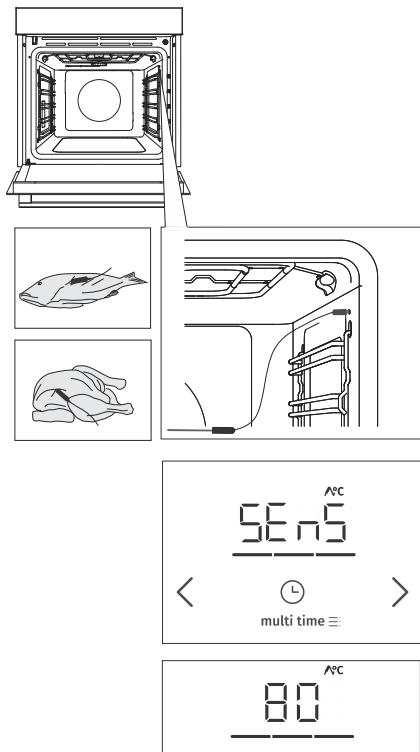
(selon le modèle)

La sonde de température permet de surveiller avec précision la température à cœur des aliments pendant la cuisson.



ATTENTION !

La sonde de température ne doit pas se trouver à proximité directe des éléments chauffants.



1 Enfoncez l'extrémité métallique de la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment.

2 Branchez la fiche de la sonde dans la prise située dans le coin supérieur droit à l'avant de la cavité du four (voir figure). **SEnS** apparaîtra sur l'écran.

REMARQUE: Lorsque vous insérez la sonde dans la prise, les fonctions préréglées sur le four sont supprimées.

Sélectionnez le système et la température de cuisson souhaités (dans la plage de température allant jusqu'à 210 °C). Le symbole de fonctionnement de la sonde et la température préréglée s'affichent à l'écran et peuvent être modifiés en appuyant sur les touches < ou > . Déterminez la température finale souhaitée des aliments (entre 30 et 99 °C).

REMARQUE: Lors de l'utilisation de la sonde, il n'est pas possible de régler le temps de cuisson.

4 Confirmez les réglages en appuyant sur la touche **start | stop**.

5 Lorsque la température à cœur réglée est atteinte, le four s'arrête de fonctionner. Le symbole **End** s'affiche sur l'unité d'affichage. Un signal sonore se fait entendre, que vous pouvez éteindre en appuyant sur n'importe quelle touche. Au bout d'une minute, le signal sonore s'éteint automatiquement.



INFORMATION

Pendant la cuisson, la température à cœur réglée et actuelle des aliments s'affiche en alternance sur l'unité d'affichage. Vous pouvez modifier la température de cuisson ou la température à cœur cible des aliments pendant le processus de cuisson. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche **start | stop**.

Utilisation correcte de la sonde, selon le type d'aliment:

- volaille: enfoncez la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine;
- viande rouge: enfoncez la sonde dans une partie maigre qui n'est pas marbrée de graisse ;
- petits morceaux avec os: insérez-les dans une zone située le long de l'os ;
- poisson: placez la sonde derrière la tête, vers la colonne vertébrale.



ATTENTION !

Après utilisation, retirez soigneusement la sonde de l'aliment, débranchez-la de la prise dans la cavité du four et nettoyez-la.



INFORMATION

Si vous n'utilisez pas la sonde, retirez-la du four.

Niveaux de cuisson recommandés pour les différents types de viande

Type d'aliment	bleue [°C]	très saignante [°C]	saignante [°C]	peu saignante [°C]	à point [°C]
BŒUF					
bœuf, rôti	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
bœuf, surlonge	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
rôti de bœuf / bifteck de croupe	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
hamburgers	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
VEAU					
veau, surlonge	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
veau, croupion	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
PORC					
rôti, cou	/	/	/	65-70	75-85
porc, longe	/	/	/	60-69	/
pain de viande	/	/	/	/	80-85
AGNEAU					
agneau	/	60-65	66-71	72-76	77-80
MOUTON					
mouton	/	60-65	66-71	72-76	77-80
CHEVREAU					
chèvre	/	60-65	66-71	72-76	77-80
VOLAILLE					
volaille, entière	/	/	/	/	82-90
volaille, poitrine	/	/	/	/	62-65
POISSONS ET FRUITS DE MER					
truite	/	/	/	62-65	/
thon	/	/	/	55-60	/
saumon	/	/	/	52-55	/

Nettoyage et entretien



ATTENTION !

Avant de nettoyer, débranchez l'appareil du secteur et attendez qu'il refroidisse.

Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ou effectuer des tâches d'entretien sans surveillance.

Pour faciliter le nettoyage, la cavité du four et la plaque de cuisson sont recouvertes d'un émail spécial pour une surface lisse et résistante.

Nettoyez régulièrement l'appareil et utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle à la main pour éliminer les grosses impuretés et le calcaire. Essayez un chiffon doux ou une éponge propre.

Extérieur de l'appareil : utilisez de la mousse de savon chaude et un chiffon doux pour éliminer les impuretés, puis essuyez les surfaces sèches.

Intérieur de l'appareil : Pour les salissures tenaces, utilisez des nettoyeurs pour four classiques. Lorsque vous utilisez de tels nettoyeurs, essuyez soigneusement l'appareil avec un chiffon humide pour éliminer tous les résidus de nettoyeur.

Accessoires et guides : nettoyez avec de la mousse de savon chaude et un chiffon humide. Pour les salissures tenaces, nous vous recommandons de faire tremper l'appareil au préalable et d'utiliser une brosse.

Si les résultats du nettoyage ne sont pas satisfaisants, répétez le processus de nettoyage.



INFORMATION

N'utilisez jamais de nettoyeurs et d'accessoires agressifs ou abrasifs (éponges et détergents abrasifs, produits détachants et antirouille, racleurs pour plaques de vitrocéramique).

L'équipement du four peut être mis au lave-vaisselle.

Les résidus alimentaires (graisse, sucre, protéines) peuvent s'enflammer pendant l'utilisation de l'appareil. C'est pourquoi, avant chaque utilisation, retirez les gros morceaux de saleté de l'intérieur du four et des accessoires.

Nettoyage automatique du four – pyrolyse

Grâce aux températures élevées, la fonction permet de nettoyer facilement l'intérieur de l'appareil, ainsi que certains équipements fournis avec celui-ci. Lors du nettoyage, les résidus de graisse et autres impuretés sont incinérés.

Trois niveaux de pyrolyse (intensité de nettoyage) sont disponibles et la durée du processus est variable :

Niveau	Intensité du nettoyage	Nettoyage	Durée du programme
1	Nettoyage rapide	Pour les impuretés mineures	2 heures
2	Nettoyage d'intensité moyenne	Pour des impuretés majeures notables	2 h 15 min
3	Nettoyage intensif	Pour les impuretés tenaces et persistantes (plus anciennes)	2 h 30 min
REMARQUE : plus la saleté est tenace, plus le niveau à sélectionner doit être élevé.			

Préparation du nettoyage pyrolytique

Sur la base d'un taux d'utilisation moyen du four, nous vous recommandons d'effectuer un nettoyage pyrolytique une fois par mois.

- Retirez tous les équipements du four, y compris les guides de grille. Le nettoyage des équipements (plaques de four universelles profondes ou peu profondes) par pyrolyse n'est possible que si le four est équipé de guides de grille supplémentaires (voir le chapitre « Nettoyage des équipements supplémentaires par pyrolyse »).
- Retirez toutes les saletés visibles et les résidus d'aliments présents dans le four.
- Ne commencez le nettoyage pyrolytique que lorsque l'appareil est froid.
- Si le four est équipé de guides de grille supplémentaires, insérez les équipements dans les guides de deuxième ou troisième niveau - jamais de premier niveau.



1. Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur le symbole **P**. Le signe **PYro** apparaîtra d'abord sur l'unité d'affichage.



2. Touchez la touche < ou > pour sélectionner l'intensité/le niveau de nettoyage souhaité, et confirmez avec la touche **start | stop**. Le compte à rebours de la durée du programme commence.



3. Après un certain temps, la porte du four sera automatiquement verrouillée pour votre sécurité. **Loc** apparaîtra sur l'unité d'affichage.

- Lorsque le processus de nettoyage pyrolyse est terminé et que le four a refroidi, la porte du four se déverrouille automatiquement.
- Une fois que la cavité du four a complètement refroidi, essuyez-la avec de la mousse de savon chaude et un chiffon doux pour enlever tout résidu (par exemple des cendres).



ATTENTION !

Pendant le nettoyage pyrolytique, il se peut que des odeurs et des fumées désagréables, ainsi que des vapeurs et des gaz irritants, se dégagent. Par conséquent, assurez-vous que la pièce est bien ventilée pendant la procédure et ne demeurez pas longtemps dans cette pièce. Ne laissez pas les enfants ou les animaux domestiques s'approcher du four.

Le principe de la pyrolyse consiste à enflammer les résidus de nourriture et de graisse. Il faut donc éliminer toutes les impuretés de l'intérieur du four avant de commencer le processus.

L'extérieur de l'appareil chauffera à une température élevée pendant le processus de nettoyage par pyrolyse. Ne touchez pas à la porte du four et ne suspendez jamais d'objets combustibles, tels que des torchons ou des serviettes, sur la poignée de la porte.

N'essayez pas d'ouvrir la porte quand elle est verrouillée (pendant le nettoyage pyrolytique et pendant que l'appareil refroidit après le processus) ! Le processus de nettoyage peut être interrompu et il y a un risque de brûlures !

Les petits animaux ou les animaux domestiques peuvent être particulièrement sensibles aux fumées. Nous vous recommandons de les sortir de la pièce pendant le processus de nettoyage pyrolytique et de bien ventiler la pièce une fois le processus de nettoyage terminé.

Nettoyage pyrolytique des accessoires fournis

- Les accessoires fournis (plaque de cuisson profonde universelle, plaque de cuisson peu profonde) ne peuvent être nettoyés par pyrolyse que si le four est équipé de guides de grille supplémentaires.
- Insérez les accessoires dans la rainure du deuxième ou troisième niveau du gradin - n'utilisez jamais le premier niveau du gradin.
- Après le nettoyage par pyrolyse, attendez que l'équipement refroidisse et nettoyez-le avec de la mousse de savon chaude et un chiffon humide.



ATTENTION !

Si le four est équipé de glissières télescopiques, l'équipement ne peut pas être nettoyé par pyrolyse.



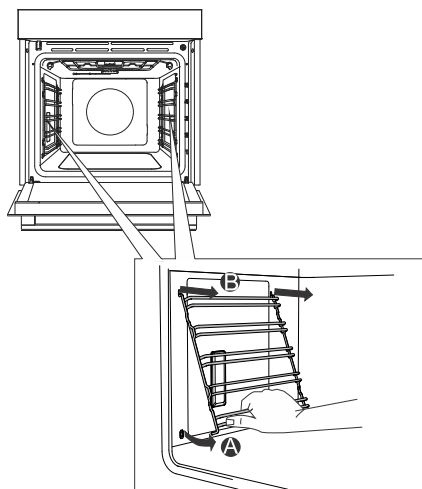
INFORMATION

Pour obtenir de meilleurs résultats de nettoyage, nous recommandons de nettoyer le four et les accessoires/équipements séparément. Si le nettoyage par pyrolyse est utilisé pour nettoyer l'unité, il se peut que la cavité du four ne soit pas complètement propre à la fin du cycle.

Si les résultats du nettoyage ne vous satisfont pas, nous vous recommandons de répéter le processus.

En raison du nettoyage pyrolytique automatique, la cavité du four et les accessoires du four peuvent se décolorer et perdre leur éclat. Cela n'affecte pas le fonctionnement du four ou des accessoires/équipements.

Retrait des gradins filaires et des guides coulissants fixes (extensibles)



A Saisissez les gradins par le bas et soulevez-les vers le centre de la cavité.

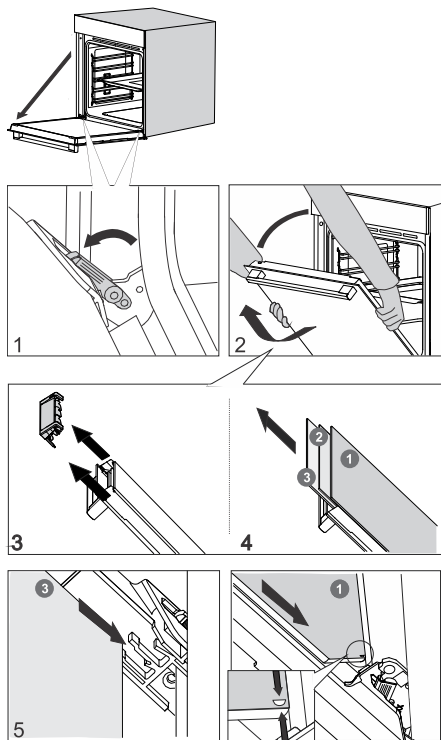
B Décrochez-les des trous situés en haut.



INFORMATION

Lorsque vous retirez les guides, veillez à ne pas endommager le revêtement d'émail.

Retrait et remplacement de la porte du four et des vitres



1 Tout d'abord, ouvrez complètement la porte (aussi loin qu'elle peut aller).

2 La porte du four est fixée aux charnières à l'aide de supports spéciaux qui comprennent également des leviers de sécurité. Faites pivoter les leviers de sécurité de 90° vers la porte. Fermez lentement la porte à un angle de 45° (par rapport à la position de la porte complètement fermée) ; puis, soulevez la porte et tirez-la vers l'extérieur.

La **vitre de la porte** du four peut être nettoyée de l'intérieur, mais elle doit d'abord être retirée de la porte de l'appareil. Commencez par procéder comme décrit au point 2, mais ne la retirez pas.

3 Retirez le guide d'air. Tenez-le avec vos mains sur les côtés gauche et droit de la porte. Retirez-le en le tirant légèrement vers vous.

4 Tenez la vitre de la porte au niveau du bord supérieur et retirez-la. De même pour la deuxième et la troisième vitre (selon le modèle).

5 Pour remplacer les vitres, observez l'ordre inverse.

INFORMATION

Pour remettre la porte en place, procédez dans l'ordre inverse. Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez si les encoches des charnières sont bien alignées avec leur contrepartie.

ATTENTION !

La charnière de la porte du four peut se fermer avec une force considérable. Par conséquent, faites toujours pivoter les deux leviers de sécurité vers le support lorsque vous montez ou démontez la porte de l'appareil.

Fermeture et ouverture progressives de la porte (selon le modèle)

La porte du four est équipée d'un système qui amortit la force de fermeture de la porte, à partir d'un angle de 75 degrés. Il permet une ouverture et une fermeture de la porte simples, silencieuses et en douceur. Une légère poussée (jusqu'à un angle de 15° par rapport à la position fermée de la porte) suffit pour que la porte se ferme automatiquement et en douceur.



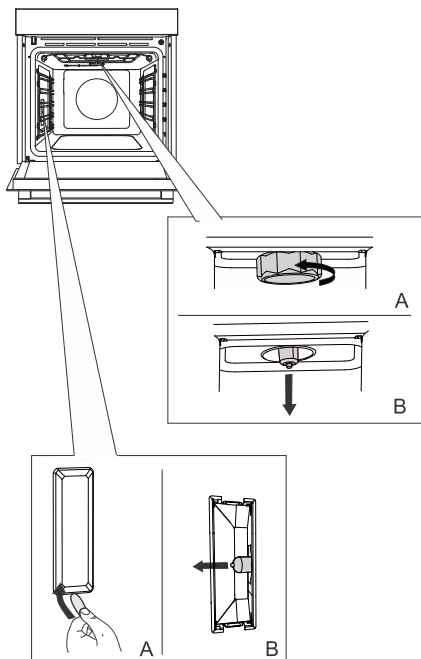
ATTENTION !

Si vous fermez la porte trop brusquement, l'effet du dispositif est réduit ou annulé pour des raisons de sécurité.

Remplacement de l'ampoule

L'ampoule est un consommable et n'est donc pas couverte par la garantie. Avant de remplacer l'ampoule, retirez tous les accessoires du four.

Lampe halogène: G9, 230 V, 25 W



1 Dévissez et retirez le couvercle (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Retirez l'ampoule halogène.

2 Utilisez un outil en plastique plat pour retirer le couvercle. Retirez l'ampoule halogène.



INFORMATION

Veillez à ne pas endommager le revêtement en émail.
Utilisez une protection pour éviter de vous brûler.



ATTENTION !

Ne remplacez l'ampoule que lorsque l'appareil est débranché de l'alimentation électrique.

Tableau de dépannage et des erreurs

Mise en garde et signalisation des erreurs

Pendant la période de garantie, seul le service après-vente autorisé par le fabricant peut effectuer des réparations.

Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est hors tension en retirant les fusibles ou en débranchant le cordon d'alimentation de la prise secteur.

Toute réparation non autorisée de l'appareil peut entraîner un risque de choc électrique et de court-circuit ; par conséquent, ne l'effectuez pas. Confiez ces travaux à un expert ou à un technicien de service.

En cas de problèmes mineurs liés au fonctionnement de l'appareil, consultez ce manuel pour savoir si vous pouvez les résoudre vous-même.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou ne fonctionne pas du tout en raison d'une utilisation ou d'une manipulation inappropriée, la visite d'un technicien de service n'est pas gratuite, même pendant la période de garantie.

Conservez les instructions pour vous y référer ultérieurement et transmettez-les à tout propriétaire ou utilisateur ultérieur de l'appareil.

Le tableau suivant contient des conseils pour vous aider à résoudre des problèmes courants.

Problème/erreur	Cause
Le disjoncteur de l'installation se dés-arme souvent.	Contactez le service après-vente.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Le processus de remplacement de l'ampoule du four est décrit dans le chapitre Remplacement de l'ampoule.
L'unité de commande ne répond pas, l'écran est figé.	Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez le fusible ou coupez l'interrupteur principal), puis rebranchez l'appareil et mettez-le en marche.
Le code d'erreur ErrX s'affiche. En cas de code d'erreur à deux chiffres, ErXX s'affiche.	Il y a une erreur dans le fonctionnement du module électronique. Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes. Si l'erreur est toujours affichée, appelez un technicien de maintenance.
L'écran affiche SEnS lorsque la sonde de température n'est pas connectée.	Nettoyez la prise. Essayez de connecter et de déconnecter la sonde de température plusieurs fois d'affilée.

Si les problèmes persistent malgré le respect des conseils ci-dessus, appelez un technicien de maintenance agréé. La réparation ou toute demande de garantie résultant d'un branchement ou d'une utilisation incorrecte de l'appareil n'est pas couverte par la garantie. Dans ce cas, l'utilisateur prendra en charge le coût de la réparation.

Élimination



Nos emballages sont en matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis au service de la propreté ou détruits sans risque pour l'environnement. Dans ce but, tous les matériaux d'emballage sont pourvus du marquage approprié.

Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique que le produit ne doit pas être traité comme un déchet domestique normal. Mettez le produit au rebut dans un centre de collecte agréé pour le traitement des DEEE.

En mettant ce produit **au rebut** conformément aux recommandations, vous contribuerez à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.



Nous nous réservons le droit de modifier cette notice d'utilisation sans préavis et vous prions de nous excuser pour les erreurs qui auraient pu s'y glisser.

Test de cuisson

EN60350-1 : utilisez uniquement les équipements fournis par le fabricant.

Insérez toujours la plaque de cuisson jusqu'à la position finale sur le rail métallique. Placez la pâte ou les gâteaux à cuire dans des moules comme indiqué sur l'image.

* Préchauffez le four à la température souhaitée. N'utilisez pas le mode de préchauffage rapide.

** Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes. N'utilisez pas le mode de préchauffage rapide.

*** Retournez après 2/3 du temps de cuisson.

CUISSON						
Plat	Équipement	moule placement		 °C	 min	
biscuits/cookies – support unique	plaque de cuisson peu profonde		3	150	25-40	==
biscuits/cookies – support unique	plaque de cuisson peu profonde		3	135 **	35-50	⊕
cookies – deux grilles/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		2, 4	140 **	25-40	⊕
cookies – trois supports/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		1, 4, 5	135	45-60	⊕
cupcakes – support simple	plaque de cuisson peu profonde		3	160-170 **	20-30	==
cupcakes – support simple	plaque de cuisson peu profonde		3	155 **	20-30	⊕
cupcakes – deux grilles/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		1,5	140 **	30-45	⊕
cupcakes – trois supports/niveaux	plaque de cuisson peu profonde		1, 3, 5	140-150	30-50	⊕
Génoise	moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille		2	150	45-55	==
Génoise	moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille		2	160	45-55	⊕
génoise – deux supports/niveaux	2 x moule rond en métal, diamètre 26 cm/grille		2, 4	170 *	45-55	⊕
tarte aux pommes	2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille		2	160 **	70-120	==
tarte aux pommes	2 x moule rond en métal, diamètre 20 cm/grille		2	160	70-120	⊕
RÔTISSAGE						
pain grillé	grille métallique		5	max	4-7	▼▼▼▼

Suite du tableau de la page précédente

CUISSON						
pljeskavica (galette de viande hachée)	grille métallique + plaque de cuisson peu profonde en tant que bac récepteur		5	230	25-40 ***	▼▼▼▼

gorenje



843415-a22

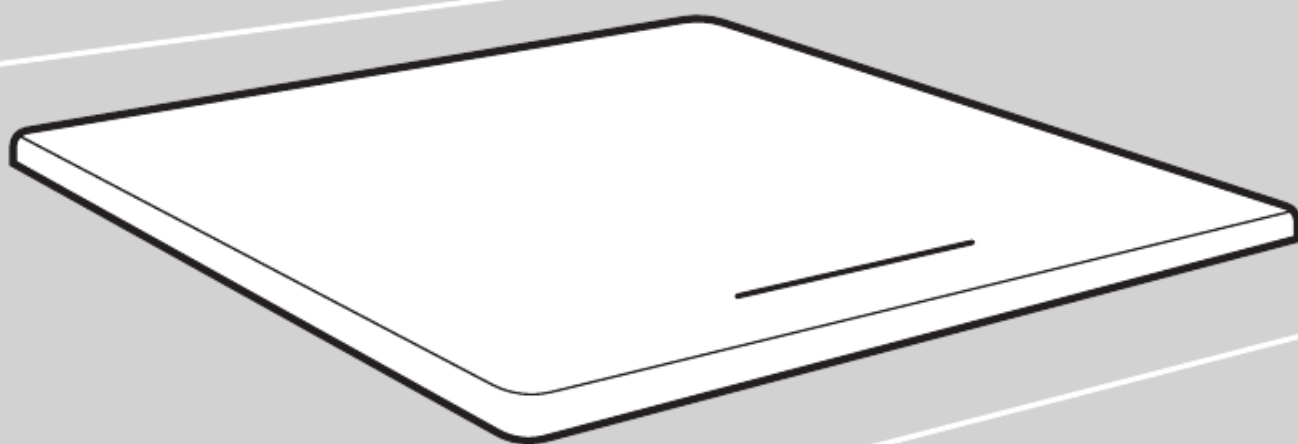


gorenje

FR GB IE EN

NOTICE D'UTILISATION

Table de cuisson à induction



GI3, GI6

Nous vous remercions de votre confiance et de l'achat de notre appareil.

Cette notice détaillée est fournie pour faciliter l'utilisation de ce produit. Les instructions doivent vous permettre de découvrir votre nouvel appareil le plus rapidement possible.

Assurez-vous d'avoir reçu un appareil non endommagé. Si vous constatez un dommage dû au transport, veuillez contacter le vendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil, ou l'entrepôt régional qui l'a fourni. Le numéro de téléphone figure sur la facture ou sur le bon de livraison.

Lisez attentivement la notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Toute réparation ou réclamation au titre de la garantie résultant d'un raccordement ou d'une utilisation incorrecte de l'appareil ne sera pas couverte par la garantie.

Pour des instructions plus détaillées et des conseils, veuillez consulter le site <http://www.gorenje.com> ou scanner le code QR figurant sur la plaque signalétique.

Les symboles suivants sont utilisés tout au long de la notice et ont la signification suivante :



INFORMATION !

Information, conseil, astuce ou recommandation



AVERTISSEMENT !

Avertissement – danger général

Sommaire

1. Consignes de sécurité
2. Autres avertissements de sécurité importants
 - 2.1 Avant de raccorder l'appareil
3. Installation de la table de cuisson à induction
 - 3.1 Encastrement affleurant dans le plan de travail
 - 3.2 Mise en place du joint mousse
4. Raccordement de la table de cuisson à induction au réseau électrique
 - 4.1 Câble d'alimentation
 - 4.2 Raccordement de l'appareil
5. Description de l'appareil
 - 5.1 Avant la première utilisation
6. Utilisation de la table de cuisson
 - 6.1 Unité de commande
 - 6.2 Mise sous tension de la table de cuisson à induction
 - 6.3 Activation des zones de cuisson
 - 6.4 Zone de cuisson combinée (pont)
 - 6.5 Chauffage rapide automatique
 - 6.6 Power Boost
 - 6.7 Verrouillage / sécurité enfants
 - 6.8 Fonctions horaires
 - 6.9 Indicateur de chaleur résiduelle
 - 6.10 Durée maximale de cuisson
 - 6.11 Protection contre la surchauffe
 - 6.12 Arrêt automatique
 - 6.13 Extinction d'une zone de cuisson
 - 6.14 Extinction de toute la table de cuisson
7. Réglages utilisateur
8. Conseils et astuces
 - 8.1 Table de cuisson (traditionnelle ou vitrocéramique)
 - 8.2 Principe de fonctionnement d'une zone de cuisson à induction
 - 8.3 Ustensiles de cuisson pour induction
 - 8.4 Conseils d'économie d'énergie
9. Nettoyage et entretien
10. Problèmes et anomalies
 - 10.1 Bruits pendant la cuisson à induction
11. Caractéristiques techniques
12. Mise au rebut

1. Consignes de sécurité

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES – LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers 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.

AVERTISSEMENT !

L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur ni de nettoyeurs haute pression pour nettoyer l'appareil, cela pourrait entraîner un choc électrique.

L'appareil n'est pas destiné à être commandé par une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

L'appareil doit être raccordé à un câblage fixe comportant un dispositif de sectionnement intégré. Le câblage fixe doit être réalisé conformément aux règles de câblage en vigueur.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger (uniquement pour les appareils fournis avec un câble de raccordement).

AVERTISSEMENT !

Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque de choc électrique. Éteignez toutes les zones de cuisson à l'aide de leurs commandes respectives et retirez le fusible ou déclenchez le disjoncteur principal afin que l'appareil soit entièrement isolé du réseau électrique.

AVERTISSEMENT !

Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau ; éteignez plutôt l'appareil puis étouffez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

AVERTISSEMENT !

Danger d'incendie : ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.

ATTENTION : Cet appareil est destiné uniquement à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.

AVERTISSEMENT !

N'utilisez que des protections de table de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson, ou indiquées comme adaptées par le fabricant dans la notice d'utilisation, ou des protections intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inadaptées peut provoquer des accidents.

Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent chauffer.

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

L'appareil ne peut être raccordé au réseau électrique que par un technicien de service agréé ou un expert. Toute altération de l'appareil ou réparation non professionnelle peut entraîner un risque de blessure grave ou d'endommagement du produit.

2. Autres avertissements de sécurité importants

L'appareil est destiné à un usage domestique. Ne l'utilisez à aucune autre fin, telle que le chauffage d'une pièce, le séchage d'animaux de compagnie ou d'autres animaux, de papier, de tissus, d'herbes aromatiques, etc., car cela pourrait entraîner des blessures ou un risque d'incendie.

L'appareil ne peut être raccordé au réseau électrique que par un technicien de service agréé ou un expert. Toute altération de l'appareil ou réparation non professionnelle peut entraîner un risque de blessure grave ou d'endommagement du produit.

Si un autre appareil électrique est raccordé à une prise secteur proche de l'appareil, veillez à ce que son câble d'alimentation n'entre pas en contact avec les zones de cuisson chaudes.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un technicien de service agréé, afin d'éviter tout danger.

L'utilisation de la table vitrocéramique comme surface de rangement peut entraîner des rayures ou d'autres dommages. Ne réchauffez jamais d'aliments dans du papier aluminium ou des récipients en plastique sur la table de cuisson. Ce papier ou ces récipients pourraient fondre, ce qui pourrait provoquer un incendie ou endommager la table de cuisson.

Ne rangez pas d'objets sensibles à la température sous l'appareil, tels que des produits d'entretien ou détergents, des bombes aérosols, etc.

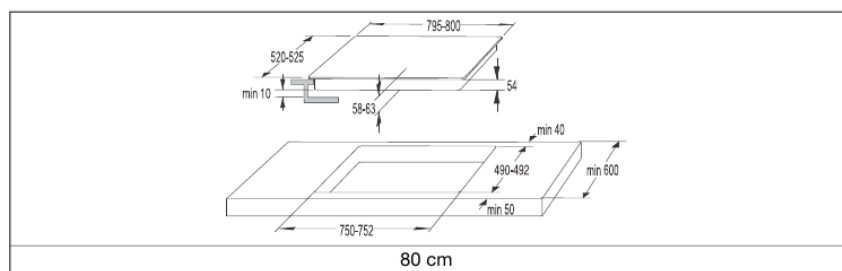
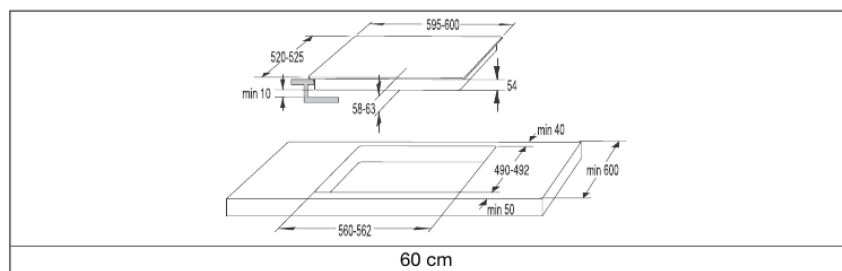
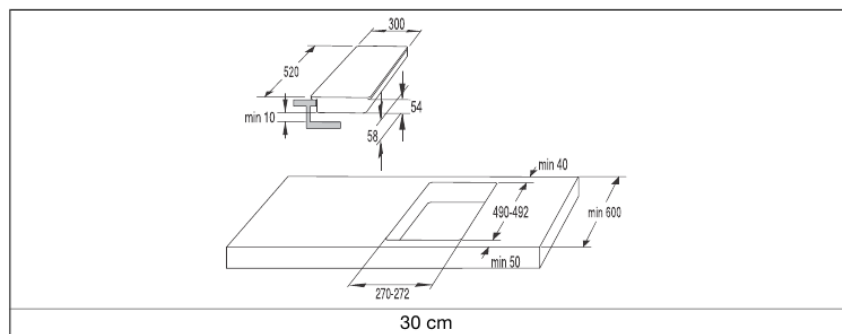
D'éventuelles différences de teintes entre différents appareils ou composants d'une même gamme peuvent survenir en raison de divers facteurs, tels que les différents angles sous lesquels les appareils sont observés, les arrière-plans de couleurs différentes, les matériaux et l'éclairage de la pièce.

2.1 Avant de raccorder l'appareil

AVERTISSEMENT !

Lisez attentivement la notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Toute réparation ou réclamation au titre de la garantie résultant d'un raccordement ou d'une utilisation incorrecte de l'appareil ne sera pas couverte par la garantie.

3. Installation de la table de cuisson à induction



Schémas d'encastrement largeurs 30 cm, 60 cm et 80 cm (cotes en mm).

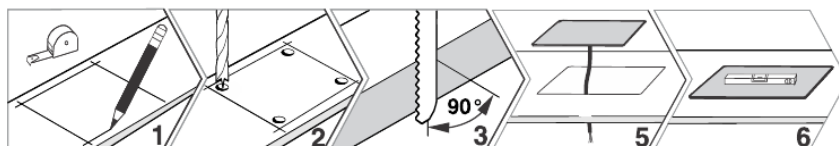
💡 INFORMATION !

L'installation de l'appareil dans un plan de travail de cuisine et son raccordement au réseau électrique ne doivent être effectués que par un technicien dûment qualifié.

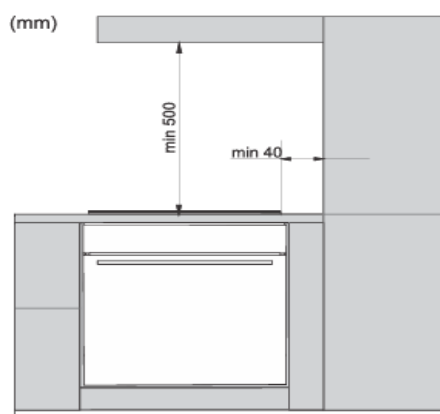
Procédure d'installation

- Protégez convenablement les bords de la découpe.
- Raccordez la table de cuisson à induction au réseau électrique (voir les instructions relatives au raccordement de la table de cuisson à induction au réseau électrique).
- Placez la table de cuisson à induction dans la découpe.
- Le placage ou toute autre finition du meuble de cuisine dans lequel la table doit être encastrée doit être traité avec une colle résistante à la chaleur (100 °C) ; sinon, la finition du plan de travail risque de se décolorer ou de se déformer.
- L'utilisation de baguettes d'angle en bois massif sur les plans de travail derrière la table de cuisson à induction n'est autorisée que si l'espace entre la baguette et la table n'est pas inférieur à celui indiqué sur les plans d'installation.

Installation procedure



Étapes d'installation (1 à 6) et cotes du meuble bas.

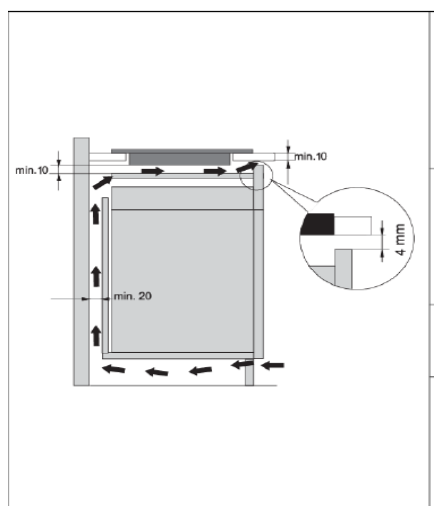


💡 INFORMATION !

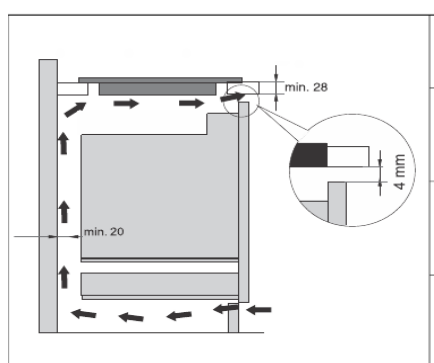
Le plan de travail doit être parfaitement de niveau.

Exigence	Détail
Largeur du meuble	La table de cuisson à induction est adaptée à une installation dans un plan de travail au-dessus d'un meuble de cuisine d'une largeur minimale de 600 mm.
Meubles suspendus	Tout meuble de cuisine suspendu au-dessus de la table de cuisson à induction doit être suffisamment haut pour ne pas gêner le travail.
Distance avec la hotte	La distance verticale entre la table de cuisson à induction et la hotte de cuisine doit être au moins égale à celle indiquée dans la notice d'installation de la hotte, et ne doit pas être inférieure à 500 mm.
Distance avec un meuble adjacent	La distance entre le bord de la table de cuisson à induction et le meuble de cuisine adjacent ne doit pas être inférieure à 40 mm.
Distance avec le mur arrière	L'espace minimal entre la table de cuisson à induction et le mur arrière est indiqué dans le schéma d'installation.

Meuble bas avec tiroir



Lower cabinet with an oven



Meuble bas avec tiroir et meuble bas avec four — côtes et ventilation.

- Il doit y avoir une ouverture d'une hauteur d'au moins 140 mm sur toute la largeur du meuble, dans la paroi arrière de celui-ci. De plus, une ouverture d'au moins 4 mm doit être prévue sur la face avant, sur toute la largeur du meuble.
- Un panneau de séparation horizontal doit être installé sous la table de cuisson à induction sur toute sa longueur. Un espace d'au moins 10 mm doit être laissé entre la face inférieure de la table et le panneau de séparation.
- Une ventilation adéquate doit être assurée depuis l'arrière.
- S'il y a un tiroir sous le meuble de cuisine, ne rangez pas de papier aluminium ni de substances ou liquides inflammables (tels que des aérosols) dans ce tiroir. Tenez ces substances éloignées de la table de cuisson. Danger d'explosion !

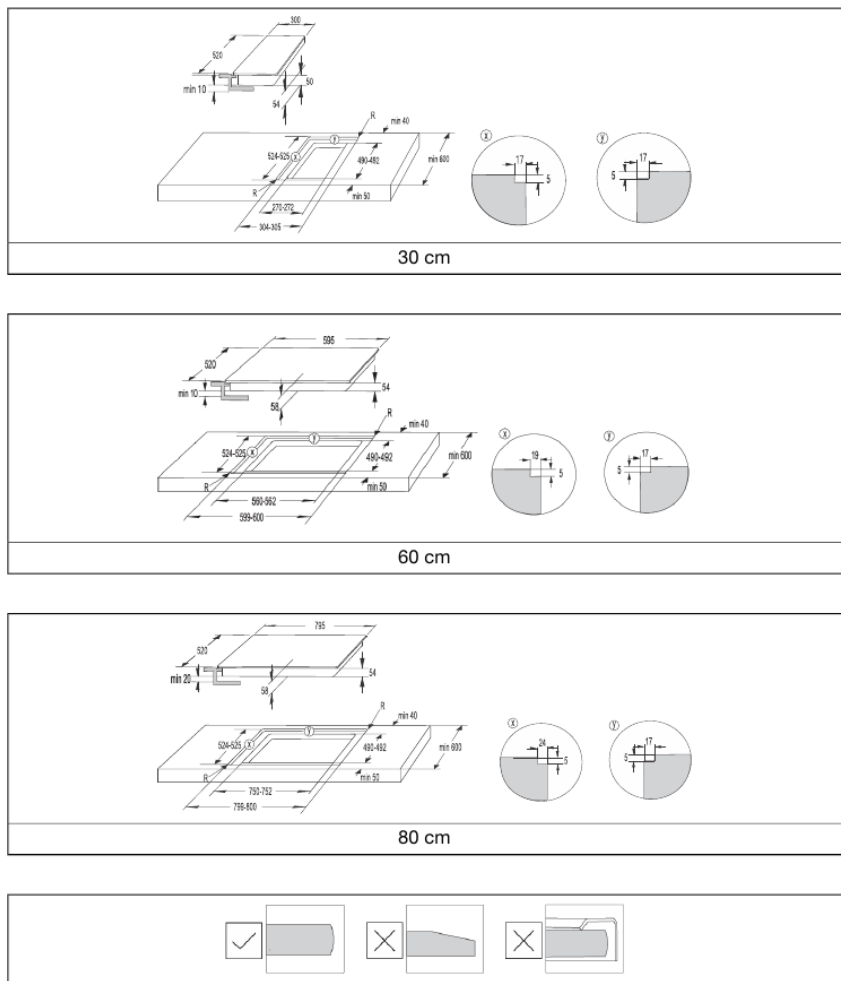
Meuble bas avec four

- L'installation d'un four sous la table de cuisson à induction est possible pour les modèles de four équipés d'un ventilateur de refroidissement.
- Avant d'installer le four, la paroi arrière du meuble de cuisine doit être retirée au niveau de la zone d'ouverture prévue pour l'installation.
- De plus, une ouverture d'au moins 4 mm doit être prévue sur la face avant, sur toute la largeur du meuble.
- Si d'autres appareils sont installés sous la table de cuisson à induction, nous ne pouvons garantir leur bon fonctionnement.

INFORMATION !

Le bon fonctionnement des composants électroniques de la table de cuisson à induction nécessite une circulation d'air suffisante.

3.1 Encastrement affleurant dans le plan de travail



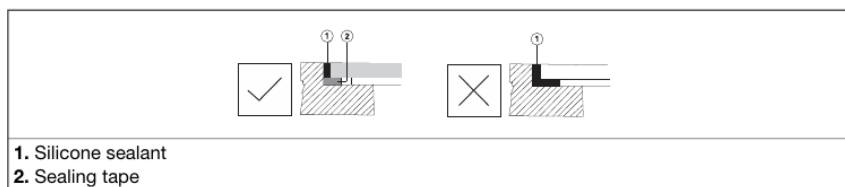
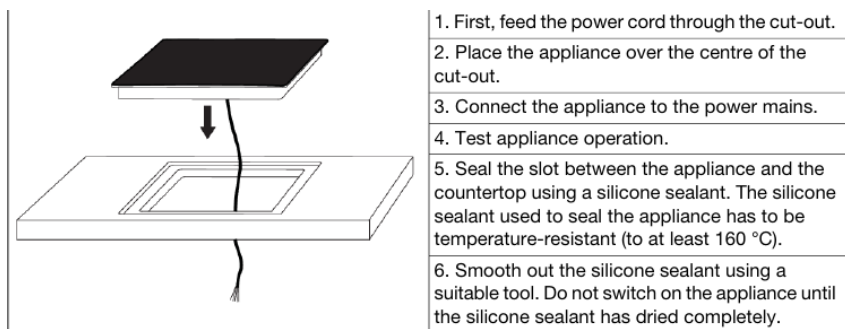
Encastrement affleurant — largeurs 30 cm, 60 cm et 80 cm (cotes en mm).

Les appareils sans bords biseautés ni cadres décoratifs conviennent à un encastrement affleurant.

Procédure d'installation

- L'appareil ne peut être installé que dans un plan de travail résistant à la température et à l'eau, comme un plan de travail en pierre naturelle (marbre, granit) ou en bois massif (les bords de la découpe doivent être scellés).
- Lors de l'installation dans un plan de travail en céramique, en bois ou en verre, un cadre en bois auxiliaire doit être utilisé. Ce cadre n'est pas fourni avec l'appareil. L'appareil ne peut être installé dans un plan de travail fait d'autres matériaux qu'après avoir consulté le fabricant du plan de travail et obtenu son accord exprès.
- La dimension intérieure du meuble de base doit être au moins égale à la découpe intérieure prévue pour l'appareil. Cela permettra un retrait facile de l'appareil du plan de travail.

1. Faites tout d'abord passer le câble d'alimentation à travers la découpe.
2. Placez l'appareil au centre de la découpe.
3. Raccordez l'appareil au réseau électrique.
4. Testez le fonctionnement de l'appareil.
5. Scellez l'interstice entre l'appareil et le plan de travail à l'aide d'un mastic silicone. Le mastic silicone utilisé pour sceller l'appareil doit être résistant à la température (jusqu'à au moins 160 °C).
6. Lissez le mastic silicone à l'aide d'un outil adapté. Ne mettez pas l'appareil en marche tant que le mastic silicone n'a pas complètement séché.

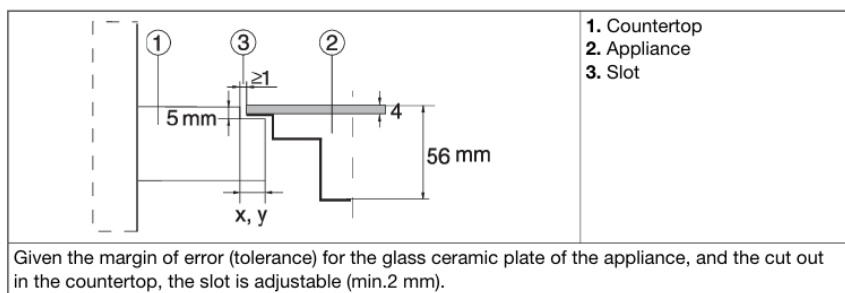


Stone countertop



WARNING!

Pay particular attention to built-in dimensions with (natural) stone countertops. When choosing the silicone sealant, observe the countertop material and consult the countertop manufacturer. Use of inappropriate silicone sealants can result in permanent discolouration of some parts.



11

Étapes d'installation en plan de travail et coupe d'un plan de travail en pierre.

1. Mastic silicone 2. Ruban d'étanchéité

Plan de travail en pierre

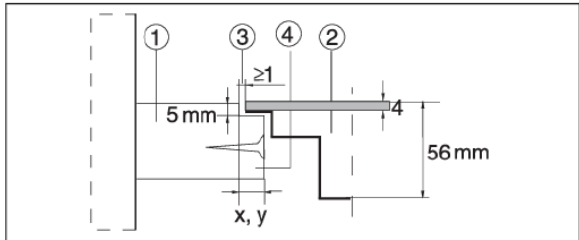
AVERTISSEMENT !

Portez une attention particulière aux dimensions d'encastrement avec les plans de travail en pierre (naturelle). Lors du choix du mastic silicone, tenez compte du matériau du plan de travail et consultez son fabricant. L'utilisation d'un mastic silicone inadapté peut entraîner une décoloration permanente de certaines parties.

1. Plan de travail 2. Appareil 3. Interstice

Compte tenu de la marge d'erreur (tolérance) de la plaque vitrocéramique de l'appareil et de la découpe dans le plan de travail, l'interstice est ajustable (min. 2 mm).

Plan de travail en céramique, bois ou verre



Coupe pour plan de travail céramique/bois/verre et rayons de découpe (verre/découpe).

1. Plan de travail 2. Appareil 3. Interstice 4. Cadre en bois, épaisseur 16 mm.

Compte tenu de la marge d'erreur (tolérance) de la plaque vitrocéramique de l'appareil et de la découpe dans le plan de travail, l'interstice est ajustable (min. 2 mm). Installez le cadre en bois 5 mm en dessous du bord supérieur du plan de travail (voir figure).

Respectez les rayons des bords en verre lors de la réalisation de la découpe.

VERRE / DÉCOUPE — cotes R3 (verre) et R6 (découpe).

Retrait de l'appareil encastré

Débranchez la table de cuisson à induction du réseau électrique. Utilisez un outil adapté pour retirer le joint silicone sur tout le pourtour. Retirez la table de cuisson à induction en la poussant du dessous vers le haut.

AVERTISSEMENT !

N'essayez pas de retirer l'appareil par le dessus du plan de travail.

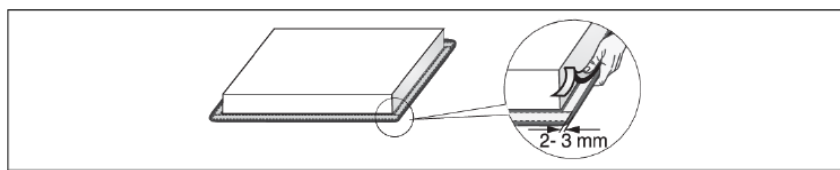
AVERTISSEMENT !

Le service après-vente n'est responsable que de la réparation et de l'entretien de la table de cuisson à induction. Consultez votre revendeur spécialisé en équipement de cuisine pour la réinstallation de la table de cuisson à induction encastrée affleurante.

AVERTISSEMENT !

Si un four est installé sous une table de cuisson à induction encastrée affleurante, l'épaisseur du plan de travail doit être d'au moins 45 mm.

3.2 Mise en place du joint mousse



Pose du joint mousse (2–3 mm du bord) et boîtier de raccordement.



Avant d'installer la table de cuisson à induction dans un plan de travail de cuisine, fixez le joint mousse fourni avec l'appareil sur la face inférieure de la table. Certains appareils sont livrés avec le joint déjà posé !

1. Retirez le film de protection du joint.
2. Fixez-le sur la face inférieure de la surface en verre, à 2–3 mm du bord, sur tout le pourtour de la plaque en verre.
3. Le joint ne doit pas se chevaucher au niveau des angles.
4. Lors de la pose du joint, veillez à ce qu'il ne soit pas endommagé par des objets tranchants ni en contact avec ceux-ci.

AVERTISSEMENT !

N'installez pas l'appareil sans le joint !

4. Raccordement de la table de cuisson à induction au réseau électrique

- La protection du réseau électrique doit être conforme à la réglementation en vigueur.
- Avant de raccorder l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau électrique.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif de coupure permettant de déconnecter tous les pôles de l'appareil du réseau électrique, avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts en position ouverte. Les dispositifs adaptés comprennent les fusibles, les disjoncteurs de protection, etc.
- Le raccordement doit être adapté au courant et aux fusibles.
- Après l'installation, les parties sous tension électrique et les parties isolées doivent être protégées contre tout contact.

AVERTISSEMENT !

L'appareil ne doit être raccordé que par un expert agréé. Un raccordement incorrect peut endommager des pièces de l'appareil. Dans ce cas, le droit à la garantie ne s'applique pas ! Débranchez l'appareil du réseau électrique avant toute opération de réparation ou d'entretien.

4.1 Câble d'alimentation

(appareil sans câble d'alimentation)



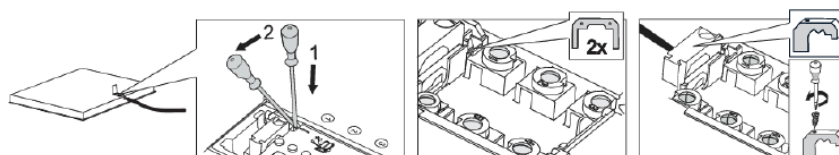
INFORMATION!

We recommend using electric wire ferrules (end terminals).

- The following may be used for connection: PVC insulated connection cables type H05V2V2-F with yellow-and-green protective conductor, or other equivalent or superior cables.
- Exterior cable diameter should be at least 8.0 mm.
- Run the power cord through a cord strain relief (clamp) that protects the cable from being pulled out.

4.2 Connecting the appliance

Connecting a 60-cm, 80-cm appliance



Préparation et raccordement du câble d'alimentation (étapes 1 à 6).

Les embouts (férules) ne sont pas fournis.



INFORMATION !

Nous recommandons d'utiliser des embouts de câblage (férules).

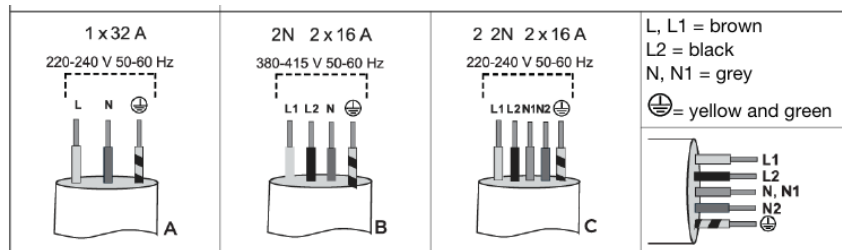
- Pour le raccordement, il est possible d'utiliser des câbles isolés PVC de type H05V2V2-F avec conducteur de protection jaune-vert, ou d'autres câbles équivalents ou supérieurs.
- Le diamètre extérieur du câble doit être d'au moins 8,0 mm.
- Faites passer le câble d'alimentation à travers un serre-câble (collier) qui le protège contre tout arrachement.

4.2 Raccordement de l'appareil

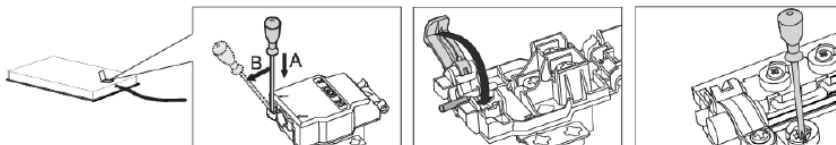
Raccordement d'un appareil de 60 cm ou 80 cm

1. Ouvrez le couvercle du boîtier du bornier de raccordement.
2. Raccordez les fils selon le type de votre appareil. Les cavaliers sont fournis sur le bornier de raccordement.
3. Faites passer le câble d'alimentation à travers un serre-câble (collier) qui le protège contre tout arrachement.

Schéma de raccordement



Schémas de raccordement monophasé et biphasé — bornier 60/80 cm.



Raccordement monophasé (32 A)

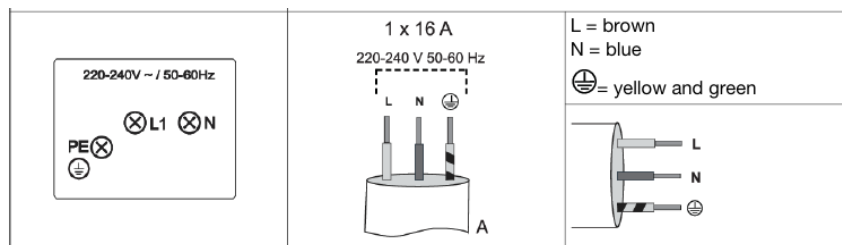
- Raccordement monophasé (1 1N, 220–240 V $\sim$ /50–60 Hz) : la tension entre la phase et le conducteur neutre est de 220–240 V $\sim$. Installez un cavalier entre les bornes 1 et 2, et entre les bornes 4 et 5.
- Le circuit doit être équipé d'un fusible d'au moins 32 A. La section des âmes du câble d'alimentation doit être d'au moins 4 mm².

Raccordement biphasé (16 A)

- 2 phases, 1 conducteur neutre (2 1N, 380–415 V $\sim$ /50–60 Hz) : la tension entre la phase et le conducteur neutre est de 220–240 V $\sim$; la tension entre les phases est de 380–415 V $\sim$. Installez un cavalier entre les bornes 4 et 5. Le circuit doit être équipé d'au moins deux fusibles d'au moins 16 A chacun. La section des âmes du câble d'alimentation doit être d'au moins 1,5 mm².
- 2 phases, 2 conducteurs neutres (2 2N, 220–240 V 2 2N $\sim$ /50–60 Hz) : la tension entre les phases et le conducteur neutre est de 220–240 V $\sim$. Le circuit doit être équipé d'au moins deux fusibles d'au moins 16 A chacun. La section des âmes du câble d'alimentation doit être d'au moins 1,5 mm² (uniquement pour les Pays-Bas !).

Raccordement du câble d'alimentation au réseau électrique (appareil avec câble d'alimentation)

- La table de cuisson doit être raccordée directement et de façon fixe au réseau électrique.
- Les dispositifs de sectionnement du réseau électrique doivent être conformes à la réglementation en vigueur.
- Ne rallongez pas le câble d'alimentation et ne le faites pas passer sur des arêtes vives.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un four, veillez à ce que le câble d'alimentation n'entre jamais en contact avec les parties chaudes du four.



Codes couleur des fils et raccordement d'un appareil de 30 cm.

L, L1 = marron L2 = noir N, N1 = gris = jaune et vert (mise à la terre)

Type de raccordement	Instructions
Monophasé	Raccordez la table comme indiqué sur le schéma A. Si votre réseau électrique ne permet pas un fusible de 32 A, la puissance de l'appareil doit être réduite ou limitée en conséquence.
Biphasé (2 conducteurs de phase, 1 neutre)	Raccordez l'appareil comme indiqué sur le schéma B.
Biphasé (2 conducteurs de phase, 2 neutres — uniquement Pays-Bas)	Raccordez l'appareil comme indiqué sur le schéma C.

Raccordement d'un appareil de 30 cm

1. Ouvrez le couvercle du boîtier du bornier de raccordement.
2. Raccordez les fils selon le type de votre appareil.
3. Faites passer le câble d'alimentation à travers un serre-câble (collier) qui le protège contre tout arrachement.

L = marron N = bleu = jaune et vert (mise à la terre)

Le circuit doit être équipé d'un fusible d'au moins 16 A. Les appareils d'une largeur de 30 centimètres (deux zones de cuisson) n'autorisent qu'un raccordement monophasé. La section des âmes du câble d'alimentation doit être d'au moins 1,5 mm² !

Raccordement monophasé : raccordez l'appareil comme indiqué sur le schéma A. Si votre réseau électrique ne permet pas un fusible de 16 A, la puissance de l'appareil doit être réduite ou limitée en conséquence. Voir le chapitre « Réglages utilisateur ».

5. Description de l'appareil

💡 INFORMATION !

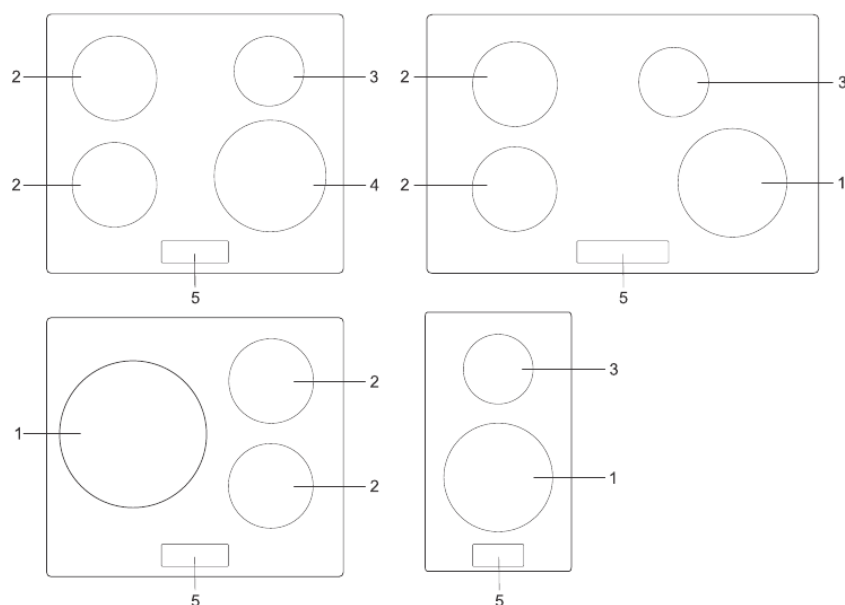
Les fonctions et équipements de l'appareil dépendent du modèle.

5. Appliance description



INFORMATION!

Appliance functions and equipment depend on the model.



Configurations de la table de cuisson à induction (les 4 variantes).

Repère	Élément
1	Zone de cuisson à induction ø 230 mm
2	Zone de cuisson à induction ø 180 mm
3	Zone de cuisson à induction ø 145 mm
4	Zone de cuisson à induction ø 300/180 mm
5	Module de commande de la table

5.1 Avant la première utilisation

Nettoyez la surface de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de liquide vaisselle douce.

Lors de la première utilisation, une odeur caractéristique de « neuf » peut apparaître ; elle disparaîtra progressivement.

6. Utilisation de la table de cuisson

6.1 Unité de commande

(Selon le modèle)



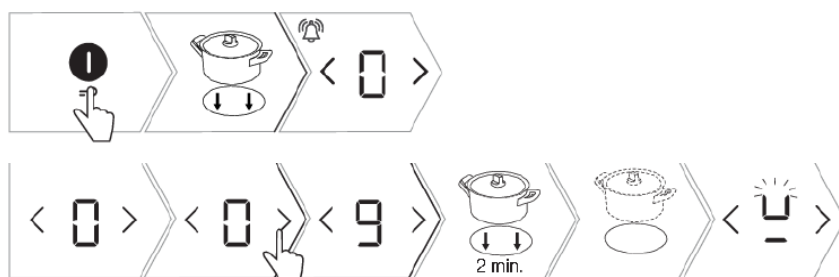
Unité de commande de la table de cuisson à induction.



INFORMATION !

Si l'appareil comporte trois zones de cuisson, la zone de commande supérieure gauche ne peut pas être réglée.

Commande	Fonction
Touche marche/arrêt de la table	Touchez la touche correspondante pour allumer ou éteindre la table.
Verrouillage / sécurité enfants	Verrouille/déverrouille les commandes de la table de cuisson.
Touche d'augmentation de puissance	Met sous tension la zone de cuisson sélectionnée ou augmente la puissance de fonctionnement : touchez pour allumer la zone au niveau 9 ; touchez brièvement pour augmenter la puissance d'un niveau ; appuyez longuement pour régler ou augmenter la puissance plus rapidement.
Touche de diminution de puissance	Éteint la zone de cuisson sélectionnée ou diminue la puissance : touchez pour allumer la zone au niveau 4 ; touchez brièvement pour diminuer la puissance d'un niveau ; appuyez longuement pour régler ou diminuer la puissance plus rapidement ; appuyez longuement ou plusieurs fois pour éteindre la zone.
Affichage du niveau de puissance	Indique le niveau de puissance actuellement réglé pour la zone de cuisson.
Fonctions horaires	Réglage de la minuterie : minuterie de compte à rebours (rappel minute) pour l'ensemble de la table (n'éteint pas la zone) ; minuterie d'arrêt propre à chaque zone (éteint la zone à expiration).
Voyant de fonction minuterie	Indique la zone de cuisson sélectionnée.



Séquences : mise sous tension et activation des zones de cuisson.

6.2 Mise sous tension de la table de cuisson à induction

1. Touchez la touche marche/arrêt pour mettre sous tension la table de cuisson à induction.
2. Placez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson sélectionnée.
3. Le symbole s'affiche sur tous les écrans des zones de cuisson ; un bref signal sonore est émis.

INFORMATION !

Si aucune zone de cuisson n'est activée dans les 10 secondes, la table de cuisson à induction s'éteindra.

6.3 Activation des zones de cuisson

1. Touchez la touche de la zone de cuisson sélectionnée. L'écran correspondant se met à clignoter.
2. Utilisez les touches +/- pour régler le niveau de puissance de la zone de cuisson sélectionnée.
3. La zone de cuisson reste activée.
4. Si la table ne détecte aucune casserole sur la zone sélectionnée, le symbole correspondant s'affiche. Si vous ne placez pas de casserole dans les 2 minutes, la zone s'éteindra automatiquement.

INFORMATION !

Pendant le fonctionnement, le niveau de puissance de la zone de cuisson sélectionnée peut être ajusté à l'aide des touches +/-.

6.4 Zone de cuisson combinée (pont)

(selon le modèle)

Certains modèles permettent de combiner deux zones de cuisson situées sur le côté gauche en une seule grande zone de cuisson unifiée. Il est ainsi possible d'y poser une grande poêle ovale ou une plaque à griller. La poêle doit être suffisamment grande pour recouvrir les centres des zones de cuisson supérieure et inférieure.

Taille maximale de la poêle : 40 x 25 cm. Pour une répartition uniforme de la chaleur, nous recommandons d'utiliser un plat ou une poêle à fond épais. Pendant la cuisson, le plat ou la poêle chauffera. Soyez prudent afin d'éviter les brûlures.

Lorsque vous placez le plat sur la table de cuisson, veillez à ce qu'il ne recouvre pas le module de commande.

INFORMATION !

La poêle doit toujours recouvrir le centre de la zone de cuisson !

Séquence : activation de la zone de cuisson combinée (pont).

1. Mettez sous tension la table de cuisson à induction.
2. Touchez simultanément les touches +/- de la zone concernée et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes. Le symbole apparaît sur l'écran de la zone arrière, indiquant que les deux zones sont combinées.
3. Réglez la puissance de cuisson souhaitée pour la zone de cuisson combinée.
4. Réglez le niveau de puissance de la zone combinée sur « 0 ». Le symbole disparaît et le chauffage s'arrête.
5. Les deux zones de cuisson fonctionneront à nouveau de manière indépendante.

Séquence : chauffage rapide automatique et Power Boost.

6.5 Chauffage rapide automatique

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un mécanisme spécial qui règle la puissance de cuisson au maximum au début du processus de cuisson, quel que soit le réglage de puissance effectif. Après un certain temps, la puissance de la zone de cuisson revient au niveau initialement réglé. Le chauffage rapide automatique peut être activé sur chaque zone de cuisson pour tout niveau de puissance, à l'exception des niveaux « 9 » et « P ».

INFORMATION !

La fonction de chauffage rapide automatique convient aux plats devant d'abord être chauffés à puissance maximale, puis cuits pendant une durée plus longue à un niveau de puissance inférieur, sans nécessiter de surveillance constante.

La fonction de chauffage rapide automatique ne convient pas au braisage, à la friture ou à la cuisson sautée, aux aliments nécessitant d'être fréquemment retournés, arrosés ou mélangés, ni aux aliments devant bouillir pendant une durée prolongée dans un autocuiseur.

1. Mettez sous tension la table de cuisson à induction.
2. Placez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson sélectionnée.
3. Appuyez sur la touche + et maintenez-la enfoncée pendant environ 3 secondes jusqu'à entendre un bref signal sonore. « A » et « 9 » clignoteront alternativement sur l'écran.
4. Appuyez sur +/- pour régler le niveau de puissance final de la fonction. Cinq secondes après la sélection, la fonction est confirmée par un bref signal sonore. Si vous réglez le niveau final sur « 9 » ou « 0 », la fonction est désactivée.
5. « A » et le niveau de puissance sélectionné s'afficheront alternativement sur l'écran.
6. Lorsque la durée du chauffage rapide automatique expire, la zone de cuisson passe automatiquement au niveau sélectionné, qui s'affiche alors en continu.
7. Pour désactiver la fonction, appuyez simultanément sur +/- , ou diminuez/augmentez le niveau de puissance de la zone sélectionnée. Vous pourrez ensuite régler le nouveau niveau de puissance.

Tableau du chauffage rapide automatique

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8
Durée du chauffage rapide (s)	40	70	120	180	260	430	120	195

6.6 Power Boost

(selon le modèle)

Pour une cuisson rapide, la fonction Power Boost peut être activée sur les zones de cuisson. Elle permet de chauffer rapidement de grandes quantités d'aliments grâce à une puissance supplémentaire. Le Power Boost reste actif pendant 10 minutes maximum ; la puissance revient ensuite automatiquement au niveau 9. Si la table de cuisson n'est pas trop chaude, le Power Boost peut être réactivé 10 minutes après sa désactivation. Afin d'éviter toute surchauffe, la commande électronique peut désactiver automatiquement le Power Boost plus tôt et réduire la puissance au niveau 9.

1. Mettez sous tension la table de cuisson à induction.
2. Placez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson sélectionnée.
3. Réglez le niveau de puissance sur 9, puis appuyez sur la touche +.
4. « P » s'affiche à l'écran. La fonction est activée.
5. Appuyez sur - pour désactiver la fonction. Le Power Boost sera désactivé et la puissance reviendra au niveau 9.
6. Appuyez plusieurs fois sur - pour diminuer la puissance jusqu'au niveau souhaité.

6.7 Verrouillage / sécurité enfants



Séquence : activation du verrouillage / sécurité enfants.



Les commandes de la table de cuisson à induction peuvent être verrouillées afin d'éviter toute mise en marche involontaire.

INFORMATION !

La table de cuisson doit être éteinte ou en mode veille.

1. Touchez la touche marche/arrêt et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Le symbole « 0 » s'affiche sur les écrans de niveau de puissance des zones de cuisson.
2. « Lo » s'affiche sur l'écran de la fonction minuterie.
3. La table de cuisson à induction est verrouillée.
4. Après 5 secondes, la table de cuisson à induction passera automatiquement en mode veille.
5. Touchez la touche marche/arrêt et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. La table est maintenant déverrouillée.

INFORMATION !

Remarque : si la fonction de verrouillage / sécurité enfants est activée dans le mode Réglages utilisateur (voir le chapitre « Mode Réglages utilisateur », paramètre « Lo »), la table sera automatiquement verrouillée à chaque extinction.

INFORMATION !

Activez la fonction de verrouillage avant le nettoyage afin d'éviter toute mise en marche involontaire de la table de cuisson à induction.

6.8 Fonctions horaires

6.9 Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson à induction est également équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle, « H ». La zone de cuisson n'est pas chauffée directement, mais uniquement de manière indirecte par la chaleur restituée par la casserole. Tant que le symbole « H » reste allumé après l'extinction de la table, il subsiste une chaleur résiduelle dans la zone de cuisson, qui peut être utilisée pour maintenir les aliments au chaud ou pour les décongeler. Lorsque le symbole « H » disparaît, la zone de cuisson peut néanmoins encore être chaude.

AVERTISSEMENT !

Soyez prudent, il existe un risque de brûlures !

6.10 Durée maximale de cuisson

Pour des raisons de sécurité, la durée de cuisson de chaque zone de cuisson de la table à induction est limitée à une durée maximale.

La durée maximale de cuisson dépend du dernier niveau de puissance réglé. Si le niveau de puissance n'est pas modifié pendant une longue période, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement une fois la durée maximale atteinte (voir tableau ci-dessous).

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*
Durée maximale (h)	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5	1,5

* Après 10 minutes, le niveau de puissance diminue automatiquement à 9 ; après 1,5 heure, la zone de cuisson s'éteint.

6.11 Protection contre la surchauffe

La table de cuisson à induction est équipée d'un ventilateur de refroidissement qui refroidit les composants électroniques pendant la cuisson. Le ventilateur peut continuer à fonctionner un certain temps même après la fin de la cuisson.

La table est également équipée d'une protection anti-surchauffe qui protège l'électronique contre tout dommage. Cette protection agit à plusieurs niveaux. Lorsque la température de la zone de cuisson devient très élevée, la puissance de cuisson est automatiquement réduite. Si cela ne suffit pas, la puissance continue de diminuer, ou le mécanisme de sécurité éteint complètement la zone de cuisson. Lorsque la table de cuisson à induction refroidit, sa puissance totale est de nouveau disponible.

6.12 Arrêt automatique

Si les touches sont activées trop longtemps pendant la cuisson (par exemple en raison d'un liquide renversé ou d'un objet posé sur les touches sensibles), toutes les zones de cuisson s'éteindront automatiquement après 10 secondes.

1. Le symbole clignote sur l'écran.
2. Retirez l'objet ou essuyez le liquide renversé sur les touches sensibles dans un délai de 5 secondes afin de conserver les réglages de puissance. Si vous ne le faites pas dans un délai de 10 secondes, la table de cuisson à induction s'éteindra automatiquement.

6.13 Extinction d'une zone de cuisson

Pour éteindre une zone de cuisson, appuyez sur la touche « - » afin de ramener la valeur à « 0 ». Pour éteindre rapidement une zone de cuisson, appuyez simultanément sur les touches +/- et maintenez-les enfoncées. Vous entendrez un bref signal sonore et « 0 » s'affichera à l'écran.

INFORMATION !

Si le niveau de puissance de toutes les zones de cuisson est réglé sur « 0 », la table de cuisson s'éteindra automatiquement après 10 secondes.

6.14 Extinction de toute la table de cuisson

La table peut être éteinte à tout moment en appuyant sur la touche marche/arrêt.

7. Réglages utilisateur



Accès au menu des réglages utilisateur (Uo, So, Lo, Po).

Réglage du signal sonore, des fonctions automatiques et des paramètres de verrouillage

Vous pouvez régler le volume du signal sonore, la durée de l'alarme sonore, la puissance totale maximale de l'appareil et les paramètres de verrouillage automatique.

- Uo : Volume du signal sonore et de l'alarme
- So : Durée de l'alarme sonore
- Lo : Verrouillage automatique
- Po : Puissance totale maximale

1. Pour activer le menu de réglage des paramètres, appuyez sur la touche minuterie et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes alors que l'appareil est éteint.
2. Le premier paramètre « Uo » s'affiche sur l'écran de la minuterie, indiquant le volume des signaux sonores.
3. Appuyez sur les touches de réglage de la minuterie +/- pour ajuster le paramètre.
4. Les paramètres sont également réglés pour la zone de cuisson inférieure gauche.
5. La valeur actuellement réglée du paramètre s'affiche sur les écrans de niveau de puissance des zones de cuisson du côté gauche. La valeur peut être ajustée en appuyant sur les touches +/- de la zone de cuisson.
6. Tous les paramètres peuvent être confirmés et enregistrés en appuyant sur la touche minuterie et en la maintenant enfoncée pendant 2 secondes.
7. Un bref signal sonore est émis.
8. Si vous ne souhaitez pas enregistrer les nouveaux réglages, quittez le mode Réglages utilisateur en appuyant sur la touche marche/arrêt ; à défaut, ce mode se ferme automatiquement après 2 minutes.

Volume du signal sonore et de l'alarme « Uo »

Les valeurs suivantes peuvent être réglées :

- 0 à l'écran = désactivé (ne s'applique pas au signal sonore d'alarme et d'erreur)
- 1 à l'écran = volume minimal
- 2 à l'écran = volume moyen
- 3 à l'écran = volume maximal (réglage par défaut)

Un bref signal sonore retentit à chaque modification, au nouveau volume réglé.

Durée de l'alarme sonore « So »

Les valeurs suivantes peuvent être réglées :

- 0,5 à l'écran = 5 secondes
- 1 à l'écran = 1 minute
- 2 à l'écran = 2 minutes (réglage par défaut)

Sécurité enfants « Lo »

Si la fonction de verrouillage automatique est activée dans le mode Réglages utilisateur, la table de cuisson sera automatiquement verrouillée à chaque extinction.

- 0 à l'écran = désactivé (réglage par défaut)
- 1 à l'écran = activé

Gestion de la puissance

(selon le modèle)

La table de cuisson à induction permet d'ajuster la consommation électrique pour un fonctionnement optimal et une excellente expérience de cuisson. Vous pouvez ainsi contrôler la répartition de la puissance de fonctionnement entre les différentes zones de cuisson.

Puissance totale maximale « Po »

Ce menu n'est accessible que dans les 2 minutes suivant le raccordement de la table au réseau électrique. Vous ne pouvez pas régler d'autres paramètres pendant ce délai.

Les réglages de puissance totale maximale suivants sont possibles selon les capacités de l'installation électrique de votre logement :

Valeur affichée	Puissance	Protection
7.2	7,2 kW	2 x 16 A
6.0	6,0 kW	2 x 16 A
3.6	3,6 kW	1 x 16 A
2.8	2,8 kW	1 x 13 A
2.3	2,3 kW	1 x 10 A

INFORMATION !

Si le niveau de puissance est limité, les réglages et la puissance de cuisson qui en résulte peuvent également être limités. L'appareil est équipé d'un système de gestion de la puissance qui garantit un effet minimal de cette limitation.

8. Conseils et astuces

8.1 Table de cuisson (traditionnelle ou vitrocéramique)

- La table de cuisson résiste aux changements de température.
- Utiliser la surface de la table de cuisson comme espace de rangement peut provoquer des rayures ou d'autres dommages.
- N'utilisez pas la table vitrocéramique si elle est fissurée ou cassée. Si un objet pointu tombe sur la table, celle-ci peut se briser. Les conséquences d'un tel incident peuvent être visibles immédiatement ou seulement après un certain temps.
- Si une fissure visible apparaît sur la table, coupez immédiatement l'alimentation électrique de l'appareil.
- Assurez-vous que la zone de cuisson et le fond de l'ustensile de cuisson sont propres et secs. Cela permettra une meilleure conduction de la chaleur et évitera d'endommager la surface chauffante.
- Ne posez pas d'ustensile vide sur la zone de cuisson, cela pourrait l'endommager.

AVERTISSEMENT !

Si du sucre ou un aliment riche en sucre se renverse sur une table vitrocéramique chaude, essuyez immédiatement la table ou retirez le sucre à l'aide d'un grattoir, même si la zone de cuisson est encore chaude. Cela évitera d'endommager la surface vitrocéramique.

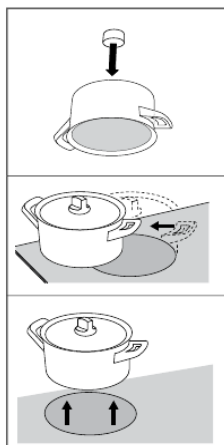
N'utilisez pas de détergents ni d'autres produits nettoyants pour nettoyer une table vitrocéramique chaude, cela pourrait endommager la surface.

8.2 Principe de fonctionnement d'une zone de cuisson à induction

La cuisson sur une table à induction diffère de la cuisson sur des appareils traditionnels. La table à induction utilise un champ magnétique pour générer la chaleur et cuire les aliments. Cela signifie que tous les types d'ustensiles de cuisson ne peuvent pas être utilisés sur une table à induction.

- La table de cuisson est équipée de zones de cuisson à induction hautement performantes. La chaleur est générée directement dans le fond de la casserole, là où elle est le plus nécessaire. Cela évite toute perte à travers la surface vitrocéramique. La consommation d'énergie est nettement inférieure à celle des zones de cuisson classiques à résistance rayonnante.
- La zone de cuisson vitrocéramique n'est pas chauffée directement, mais uniquement de manière indirecte par la chaleur restituée par la casserole. Après l'extinction de la zone de cuisson, cette chaleur résiduelle est indiquée par « H ».
- Dans les zones de cuisson à induction, le chauffage est rendu possible par la bobine d'induction installée sous la surface vitrocéramique. Cette bobine génère un champ magnétique qui produit des courants de Foucault dans le fond d'une casserole ferromagnétique, ce qui chauffe celle-ci.
- L'induction fonctionnera correctement si vous utilisez des ustensiles de cuisson adaptés.

8.3 Ustensiles de cuisson pour induction



Test de l'aimant, centrage de la casserole et correspondance des diamètres.

- Le test de l'aimant : utilisez un petit aimant pour vérifier si le fond de la casserole ou de la poêle est ferromagnétique. Si l'aimant adhère au fond de l'ustensile, celui-ci convient pour une table à induction.
- Assurez-vous que la casserole ou la poêle est centrée sur la zone de cuisson.
- Pour de meilleurs résultats de cuisson, la surface ferromagnétique du fond de l'ustensile doit correspondre à la taille de la zone de cuisson. Si la zone de cuisson ne détecte pas la casserole, essayez de la placer sur une autre zone de cuisson de diamètre plus petit.

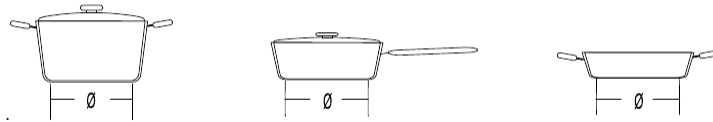
Ustensiles adaptés	Ustensiles non adaptés
Acier	Verre
Acier émaillé	Acier allié à fond cuivre
Fonte	Acier allié à fond aluminium

- Lors de l'utilisation d'un autocuiseur, surveillez-le jusqu'à ce que la pression adéquate soit atteinte. Réglez d'abord la zone de cuisson à puissance maximale, puis, selon les instructions du fabricant de l'autocuiseur, réduisez la puissance de cuisson le moment venu.
- Assurez-vous qu'il y a suffisamment de liquide dans l'autocuiseur, ou dans toute autre casserole ou poêle. En cas de surchauffe, l'utilisation d'une casserole vide sur la zone de cuisson peut endommager à la fois la casserole et la zone de cuisson.
- Certains ustensiles n'ont pas un fond entièrement ferromagnétique. Dans ce cas, seule la partie magnétique chauffera, le reste du fond restant froid.
- Lors de l'utilisation d'ustensiles spéciaux, respectez les instructions du fabricant.
- Pour la zone de cuisson 300/180, la zone extérieure s'active automatiquement si le diamètre de la base ferromagnétique est supérieur au diamètre de la zone intérieure.

Zone de cuisson	Diamètre minimal du fond de casserole
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 230 mm	Ø 110 mm
Ø 300/180 mm	Ø 110 mm

Le fond de la casserole doit être plat.

Pan bottom has to be flat.



Formes de fond de casserole adaptées.

8.4 Conseils d'économie d'énergie

- Lors de l'achat d'ustensiles de cuisson, gardez à l'esprit que le diamètre indiqué sur la casserole correspond généralement au bord supérieur ou au couvercle, qui est normalement plus grand que le diamètre du fond.
- Si un plat nécessite une longue cuisson, utilisez un autocuiseur. Veillez à toujours avoir suffisamment de liquide dans l'autocuiseur. Si un autocuiseur vide est placé sur la table de cuisson, il risque de surchauffer, ce qui peut endommager à la fois la casserole et la zone de cuisson.
- Dans la mesure du possible, couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle de taille adaptée. Utilisez un ustensile adapté à la quantité d'aliments que vous cuisinez. Cuisiner dans une grande casserole partiellement remplie consomme beaucoup plus d'énergie.
- Même s'il n'y a pas de casserole ou de poêle sur la zone de cuisson, ou si l'ustensile utilisé a un diamètre inférieur à celui de la zone de cuisson, il n'y aura aucune perte d'énergie.
- Si la casserole est nettement plus petite que la zone de cuisson, il est possible qu'elle ne soit pas détectée par celle-ci. Lorsque la zone de cuisson est activée, le symbole et le niveau de puissance sélectionné clignotent alternativement sur l'écran de puissance. Si une casserole adaptée est placée sur la zone dans la minute qui suit, la table la détectera et s'allumera avec la puissance sélectionnée. Dès que la casserole est retirée, l'alimentation est coupée.
- Si une casserole plus petite est placée sur la zone de cuisson et qu'elle est reconnue, la table n'utilisera que la puissance nécessaire en fonction de la taille de la casserole.

9. Nettoyage et entretien

Après chaque utilisation, attendez que la surface vitrocéramique refroidisse avant de la nettoyer. Sinon, toutes les impuretés résiduelles se carboniseront sur la surface chaude lors de la prochaine utilisation de la table.

Pour l'entretien régulier de la table vitrocéramique, utilisez des produits d'entretien spécifiques qui créent un film protecteur sur la surface, empêchant les saletés d'y adhérer.

Avant chaque utilisation de la surface vitrocéramique, essuyez la poussière ou toute autre impureté susceptible de rayer la surface, aussi bien sur la table que sur le fond de la casserole.



INFORMATION !

La laine d'acier, les éponges abrasives et les poudres à récurer peuvent rayer la surface. Celle-ci peut également être endommagée par des nettoyeurs en spray agressifs ou des nettoyeurs liquides inadaptés.

Les marquages peuvent s'user si des nettoyeurs agressifs ou abrasifs sont utilisés, ou si des ustensiles au fond rugueux ou endommagé sont employés.

Utilisez un chiffon doux et humide pour retirer les impuretés légères. Essuyez ensuite la surface pour la sécher.

Éliminez les taches d'eau avec une solution douce de vinaigre. Toutefois, n'utilisez pas cette solution pour essuyer le cadre (présent sur certains modèles), car il pourrait perdre son éclat. N'utilisez pas de nettoyeurs en spray agressifs ni de produits détartrants.

Utilisez des nettoyeurs spécifiques pour vitrocéramique en cas de saletés tenaces. Respectez les instructions du fabricant. Veillez à bien éliminer tout résidu de produit après le nettoyage, car il pourrait endommager la surface vitrocéramique lorsque les zones de cuisson chauffent.

Retirez les résidus tenaces et brûlés à l'aide d'un grattoir. Manipulez le grattoir avec précaution afin d'éviter toute blessure.

 INFORMATION !

Le grattoir n'est pas fourni avec l'appareil.

Angle correct du grattoir (45° à 60°).

 INFORMATION !

N'utilisez le grattoir que lorsque la saleté ne peut pas être retirée avec un chiffon humide ou des nettoyeurs spécifiques pour surfaces vitrocéramiques.

Tenez le grattoir avec l'angle approprié (45° à 60°). Appuyez délicatement le grattoir contre le verre et faites-le glisser sur les marquages pour retirer la saleté. Veillez à ce que le manche en plastique du grattoir (sur certains modèles) n'entre pas en contact avec une zone de cuisson chaude.

 INFORMATION !

N'appuyez pas le grattoir perpendiculairement contre le verre et ne rayez pas la surface de la table avec sa pointe ou sa lame.

Retirez immédiatement tout sucre ou aliment sucré de la table vitrocéramique à l'aide d'un grattoir, même si la table est encore chaude, car le sucre peut endommager de façon permanente la surface vitrocéramique.

10. Problèmes et anomalies

Pendant la période de garantie, seul un centre de service agréé par le fabricant est habilité à effectuer des réparations.

Avant toute réparation, assurez-vous que l'appareil est débranché du réseau électrique, soit en retirant le fusible, soit en débranchant la fiche de la prise murale.

Toute réparation non autorisée de l'appareil peut entraîner un risque de choc électrique et de court-circuit ; ne les effectuez donc pas vous-même. Confiez ces travaux à un expert ou à un technicien de service.

En cas de problème mineur de fonctionnement de l'appareil, consultez cette notice pour voir si vous pouvez le résoudre vous-même.

Conservez cette notice pour toute consultation ultérieure et transmettez-la à tout futur propriétaire ou utilisateur de l'appareil.

Voici quelques conseils de dépannage.

Problème/anomalie	Cause
Le fusible principal de votre logement disjoncte fréquemment.	Contactez un technicien de service.
Signal sonore continu et symbole affiché	De l'eau a été renversée sur la surface des capteurs, ou un objet a été placé sur ceux-ci. Essuyez la surface des capteurs.
« F » à l'écran	Cela indique qu'une erreur s'est produite pendant le fonctionnement. Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez le fusible ou coupez l'interrupteur principal), puis rebranchez l'appareil et remettez-le en marche.

Si les problèmes persistent malgré le respect des conseils ci-dessus, contactez un technicien de service agréé. Toute réparation ou réclamation au titre de la garantie résultant d'un raccordement ou d'une utilisation incorrects de l'appareil ne sera pas couverte par la garantie. Dans ce cas, les frais de réparation seront à la charge de l'utilisateur.

AVERTISSEMENT !

Avant toute réparation, débranchez l'appareil du réseau électrique (en retirant le fusible ou en débranchant la fiche de la prise murale).

10.1 Bruits pendant la cuisson à induction

Bruits et sons	Cause	Solution
Bruit de fonctionnement généré par l'induction	La technologie à induction repose sur les propriétés de certains métaux soumis à un effet électromagnétique. Il en résulte des courants dits « de Foucault » qui font vibrer les molécules. Ces oscillations se transforment en chaleur. Selon le type de métal, cela peut produire de légers bruits.	Ceci est normal et ne résulte d'aucun dysfonctionnement.
Bourdonnement semblable à celui d'un transformateur	Se produit lors d'une cuisson à un niveau de puissance élevé, en raison de la quantité d'énergie transférée de la table vers la casserole ou la poêle.	Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque vous réduisez le niveau de puissance.
Vibration et crépitement de l'ustensile de cuisson	Ce bruit apparaît avec des ustensiles composés de différents matériaux.	Il résulte des vibrations le long des surfaces adjacentes de différentes couches de matériaux ; il dépend de l'ustensile et peut varier selon la quantité et le type d'aliments cuisinés.
Bruit de ventilateur	Le bon fonctionnement des composants électroniques de l'induction nécessite un contrôle de la température ; la table est donc équipée d'un ventilateur qui refroidit l'électronique selon la température détectée.	Le ventilateur peut continuer à fonctionner même après l'extinction de la table, si la température reste trop élevée.

11. Caractéristiques techniques

(selon le modèle)

Plaque signalétique — repères A à H.

Repère	Élément
A	Numéro de série
B	Modèle
C	Type
D	Code
E	Marque commerciale
F	Données techniques
G	Code QR
H	Indications de conformité / symboles

La plaque signalétique comportant les informations de base sur l'appareil se trouve sur la face inférieure de la table de cuisson. Les informations relatives au type et au modèle de l'appareil figurent sur la fiche de garantie.

12. Mise au rebut

L'emballage de notre produit est composé de matériaux respectueux de l'environnement, pouvant être recyclés, éliminés ou détruits sans danger pour l'environnement. À cette fin, les matériaux d'emballage sont étiquetés en conséquence.

Le symbole figurant sur le produit ou son emballage indique que celui-ci ne doit pas être traité comme un déchet ménager ordinaire. Rapportez le produit à un centre de collecte agréé pour le traitement des déchets d'équipements électriques et électroniques.

Une mise au rebut correcte du produit contribuera à prévenir les effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine, qui pourraient résulter d'une élimination incorrecte du produit. Pour toute information détaillée sur l'enlèvement et le traitement du produit, veuillez contacter l'organisme municipal compétent en matière de gestion des déchets, votre service de collecte des déchets, ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications et de commettre des erreurs dans cette notice d'utilisation.

Fabriqué en Slovénie

gorenje

Made in Slovenia



899547-a19

