

STOVES

EXPRIMEZ-VOUS

MODE D'EMPLOI

Un engagement de :



Pays de destination :GB - Grande-Bretagne

IE - Ireland

DE - Allemagne

ES - Espagne

FR - France IT - Italie PL - Pologne NL - Pays-Bas SE - Suède

CN - Chine

NZ - Nouvelle-Zélande

AU - Australie

Benelux	Pays-Bas Glen Dimplex Benelux B.V. Saturnus 8 8448 CC Heerenveen	Tél. : +31 (0) 513-656500 Fax : +31 (0) 513-656501 www.stoves.nl info@stoves.nl
	Belgien/België/Belgique Glen Dimplex België Burg. Maenhautstraat 64 9820 Merelbeke	Tel./ Tél. : +32 (0)92100210 Fax : +32 (0)92100212 www.stoves.be info@stoves.be
Pologne	Pologne Skotnaktuj się z nami Cooking Store Sp. Z o.o.	Tél. : 12 35 06 230 www.cookingstore.pl sklep@cookingstore.pl
Allemagne	W&B Dr. Becker Appliances GmbH & Co. KG Neutorstr. 75/77 26721 Emden	Tél. : 04921-9393-0 Fax : 04921-9393-900 E-mail : info@vittoria5sterne.de www.stovesuk.de
France	Glen Dimplex France 12 Bd du Mont d'Est 7-10 Porte de Neuilly 93160 Noisy-le-Grand	SAV : 04 88 78 59 59
Italie	Glen Dimplex Home Appliances Stoney Lane, Prescot, Merseyside L35 2XW	www.stoves.co.uk

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté cet appareil fabriqué en Angleterre.

Ce guide de l'utilisateur est conçu pour vous accompagner pendant toute la période où vous serez propriétaire de votre nouveau produit.

Veuillez le lire attentivement avant de commencer à utiliser votre appareil. Nous nous sommes efforcés de répondre à autant de questions que possible pour vous fournir la meilleure assistance possible.

Les informations d'ordre général et concernant les pièces de rechange et l'entretien sont disponibles sur notre site Web.

Si vous trouvez que quelque chose manque à votre produit ou si vous avez des questions qui ne sont pas abordées dans ce guide de l'utilisateur, veuillez nous contacter aux adresses indiquées sur la page de couverture.

Directives européennes



En tant que producteur et fournisseur d'appareils de cuisson, nous sommes déterminés à protéger l'environnement et nous sommes en conformité avec la directive DEEE. En conséquence, tous nos produits électriques sont étiquetés du symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix. Il signifie qu'en fin de vie, ces produits doivent être amenés à un des points de collecte reconnus, tels que les sites prévus par les autorités locales ou les centres de recyclage locaux, aux fins d'élimination.

Cet appareil est conforme aux directives communautaires européennes (CE) en matière d'appareils électriques et à gaz à usage domestique et similaire, le cas échéant.

Cet appareil est conforme à la directive européenne portant sur les exigences en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie. En raison de notre politique de développement et d'amélioration continus, nous ne pouvons pas garantir la stricte exactitude de toutes nos illustrations et spécifications. Des modifications peuvent avoir été apportées postérieurement à la publication.

Élimination des matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage utilisés avec cet appareil peuvent être recyclés. Veuillez les jeter dans le conteneur approprié sur les sites d'élimination de déchets locaux.

AVERTISSEMENT EN CAS D'ÉCHAPPEMENT DE GAZ :

Si vous sentez le gaz, n'essayez pas d'allumer l'appareil. Ne touchez pas les boutons électriques.
.Appelez la ligne d'aide d'urgence du fournisseur de gaz.

SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT

- Si la surface de la plaque chauffante est fissurée, cassée ou brisée, éteignez l'appareil pour éviter le risque de décharge électrique et faites-le examiner par un technicien de maintenance.
- L'appareil devient chaud 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 de façon continue. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances si elles ont été formées ou encadrées pour son utilisation en toute sécurité, et qu'elles sont conscientes des risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien utilisateur de cet appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de racleurs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface de la vitre et entraîner son éclatement.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur sur les cuisinières, plaques chauffantes ou fours.
- Des objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la plaque chauffante, puisqu'ils peuvent devenir brûlants.
- Si votre appareil est équipé d'un couvercle, retirez-en tout déversement avant de l'ouvrir. Laissez refroidir la surface de la table de cuisson avant de fermer le couvercle (le cas échéant).
- Après utilisation, servez-vous de la commande de l'élément de cuisson pour l'arrêter et ne comptez pas sur le détecteur de casserole.
- Pour éviter toute décharge électrique, assurez-vous que l'appareil est mis hors tension avant de remplacer la lampe.
- L'appareil n'a pas été conçu pour être contrôlé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande séparé.
- L'utilisation sans surveillance de cette plaque chauffante pour préparer des repas contenant de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et entraîner un incendie.
- Ne tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau ; commencez par éteindre l'appareil et étouffez la flamme à l'aide d'un couvercle ou d'un linge mouillé.
- Risque d'incendie : ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

- Utilisez uniquement les protections de plaques chauffantes conçues par le fabricant ou qu'il a recommandées comme adéquates dans le mode d'emploi de la cuisinière ou celles incorporées sur l'appareil. L'utilisation de protections de plaques chauffantes inadéquates peut provoquer des accidents.
- Si la cuisinière est placée sur une base, des mesures doivent être prises pour empêcher qu'elle ne glisse dessus.
- Ne posez jamais d'objets directement sur la base du four et ne le couvrez jamais avec un film, car cela peut entraîner la surchauffe de la base.
- Cette plaque à induction est conforme aux normes EMC et EMF applicables. Par conséquent, elle ne devrait pas interférer avec d'autres appareils électroniques. Les personnes portant un pacemaker ou un implant électrique doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'appareil pour s'assurer que le dispositif est approprié et fiable. Placez les casseroles dans la partie centrale des zones de cuisson. La British Heart Foundation fournit des conseils supplémentaires concernant l'utilisation de plaques à induction lorsqu'un stimulateur cardiaque est implanté.
- Ne placez pas d'objets sur ou contre l'appareil.
- Toujours éteindre votre appareil et le laisser refroidir avant de nettoyer toute partie.
- Bien que toutes les précautions ont été prises pour faire en sorte que cet appareil ne comporte pas d'arêtes vives, nous vous recommandons de porter des gants de protection lorsque vous installez et déplacez cet appareil. Cela permettra d'éviter les blessures.
- L'appareil devra être branché sur un disjoncteur assurant la coupure sur chacun des pôles avec une distance de séparation entre les contacts de 3 mm au minimum.
- Veillez à utiliser un câble flexible approprié d'une température minimale de 70 °C pour le câblage.

PRÉCAUTION

- La cuisson doit être surveillée. Une cuisson de courte durée doit être constamment surveillée.
- Cet appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, sinon cela peut causer la surchauffe de l'appareil.
- Assurez-vous que les tablettes sont correctement installées. Reportez-vous aux sections relatives aux coulisseaux de tablette et à l'emplacement des tablettes dans ce manuel.

- **Consigne de sécurité contre les incendies**

En cas d'incendie à la cuisine, ne prenez pas de risque : faites sortir tout le monde et appelez les sapeurs-pompiers.

Si vous avez un feu électrique dans la cuisine :

- Débranchez la fiche ou coupez le courant au niveau de la boîte de fusibles. Cela peut suffire à arrêter immédiatement le feu.
- Atténuez le feu avec une couverture antifeu ou utilisez un extincteur à poudre ou au dioxyde de carbone
- Rappelez-vous : n'utilisez jamais de l'eau sur un feu électrique ou de l'huile de cuisson enflammée.

- **Autres consignes de sécurité**

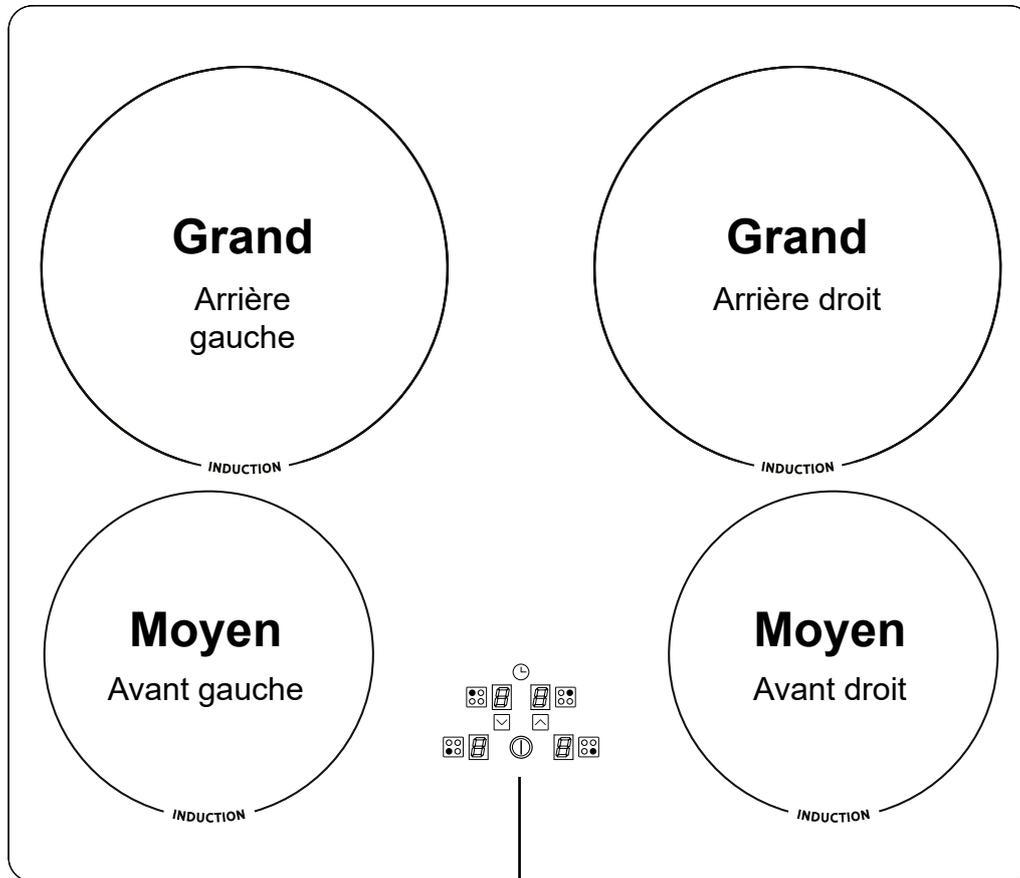
- L'entretien ne doit être effectué que par une personne autorisée.
- NE PAS faire fonctionner l'appareil si le panneau en verre n'est pas parfaitement en place.
- Ne modifiez, en aucune façon, les panneaux extérieurs de cet appareil.
- Cet appareil doit être raccordé à la terre.
- L'appareil ne doit jamais être débranché de l'alimentation principale en cours d'utilisation, car cela affectera gravement la sécurité et sa performance, avec, en particulier, l'élévation de la température de surface et le dysfonctionnement des éléments alimentés au gaz. De par sa conception, le ventilateur de refroidissement (s'il est installé) se met en marche une fois le bouton de commande positionné sur arrêt.
- **AVERTISSEMENT CONCERNANT LE GAZ !** - Si vous sentez une odeur de gaz : N'essayez pas de mettre en marche l'appareil. Ne touchez à aucun interrupteur électrique. Contactez immédiatement votre fournisseur de gaz local.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Découvrir le produit

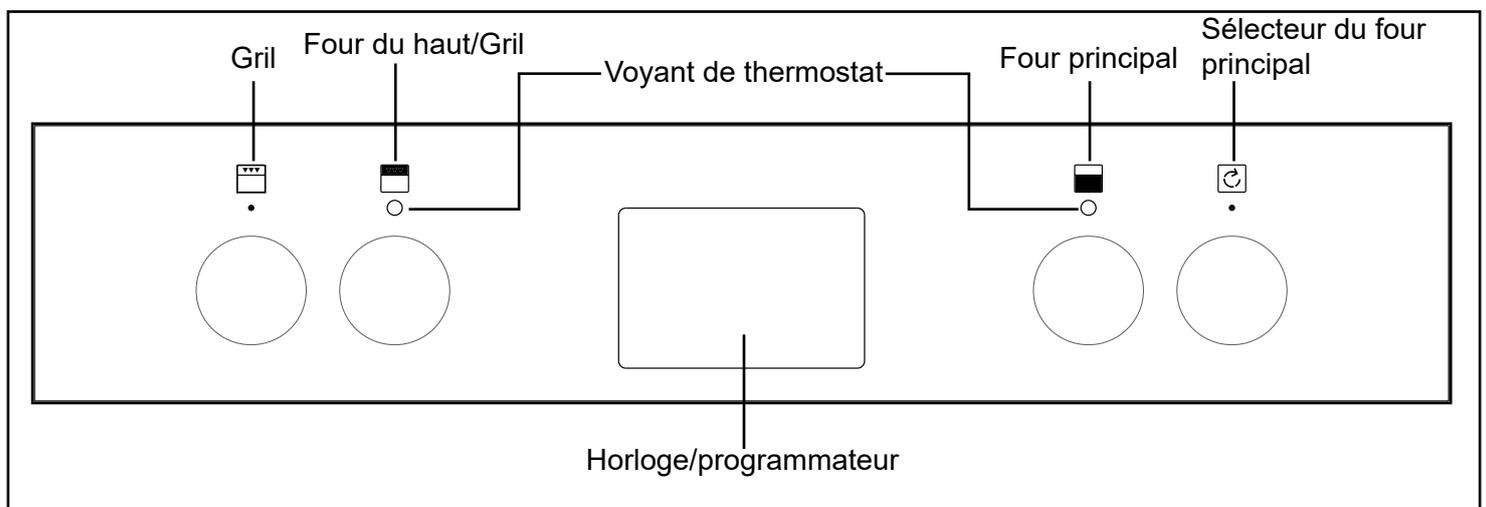
Remarque : la présentation de l'appareil peut varier en fonction du modèle.

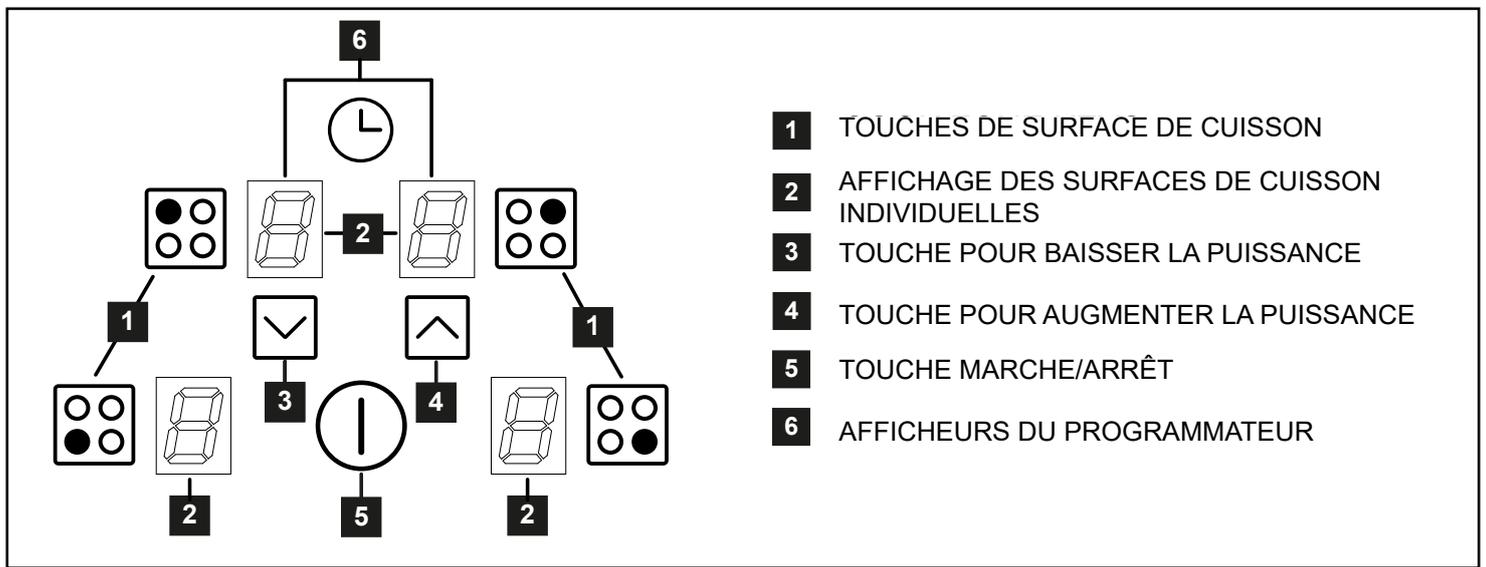
Plaque chauffante



Commandes de la plaque chauffante

Panneau de commande





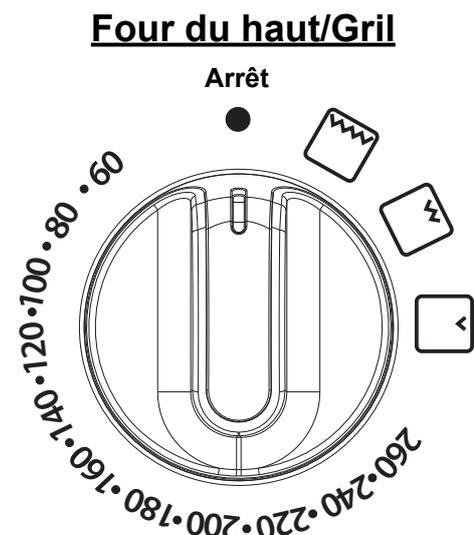
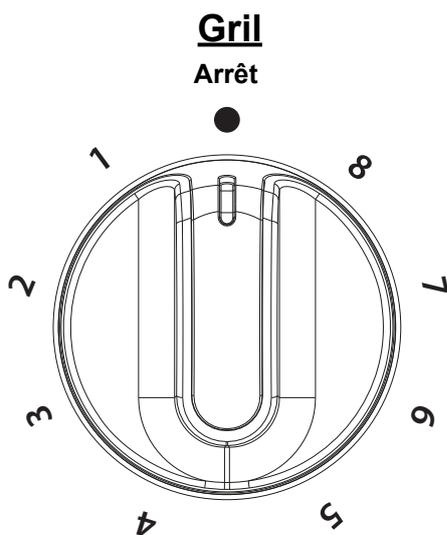
- 1** TOUCHES DE SURFACE DE CUISSON
- 2** AFFICHAGE DES SURFACES DE CUISSON INDIVIDUELLES
- 3** TOUCHE POUR BAISSER LA PUISSANCE
- 4** TOUCHE POUR AUGMENTER LA PUISSANCE
- 5** TOUCHE MARCHÉ/ARRÊT
- 6** AFFICHEURS DU PROGRAMMATEUR

Fonctions de l'appareil

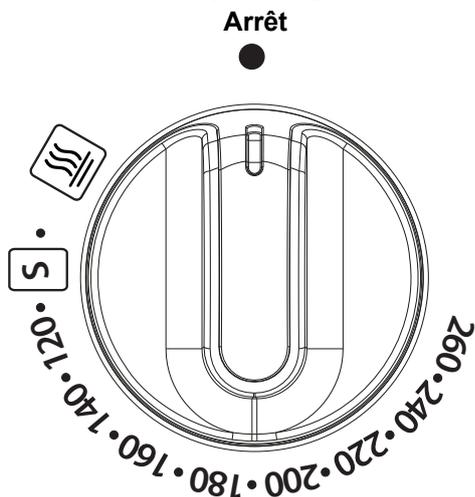
Remarque : votre four n'est peut-être pas équipé de toutes les fonctions ci-dessous. Pour de meilleurs résultats de cuisson, nous vous recommandons de préchauffer votre four pendant 15 minutes et le gril pendant 3 à 5 minutes.

N'essayez jamais de ralentir la cuisson en utilisant l'une des autres fonctions du four.

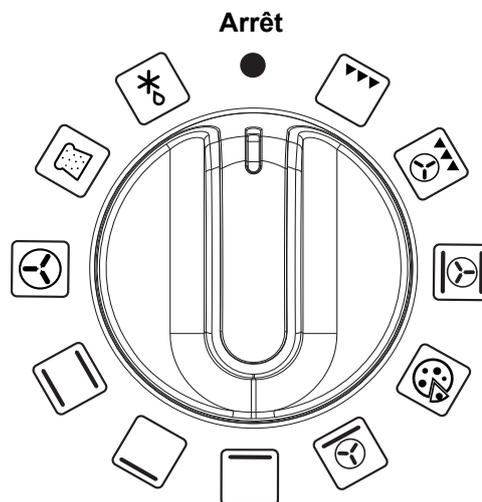
	Cuisson intense		Décongélation
	Base chauffante avec ventilateur		Four conventionnel
	Cuisson lente		Four ventilé
	Gril ventilé		Gril inférieur
	Commande de sélection de four		Gril simple
	Gril conventionnel		Double gril
	Chaleur du haut		Chaleur de la base
	Eclairage uniquement		Fonction pizza
	Levage du pain		Maintenir au chaud



Four principal

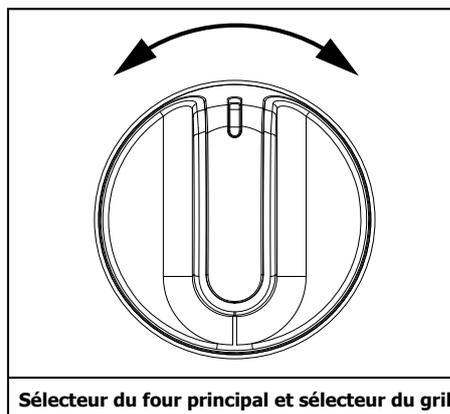
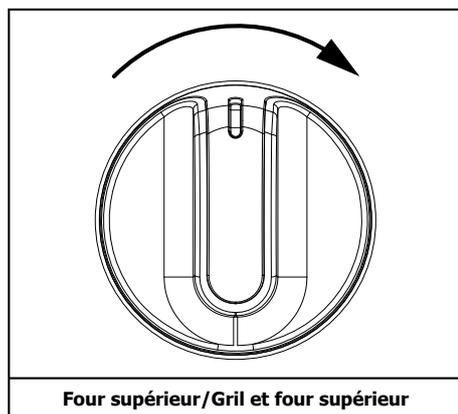


Sélecteur de four



Remarque : La fonction de levage du pain peut également servir de réglage de dégivrage.

Fours et gril



Lorsque vous utilisez le four supérieur ou le four principal, le voyant rouge du thermostat reste allumé jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte.

Lorsque le four/gril supérieur ou le gril est allumé, les ventilateurs de refroidissement s'allument pour maintenir la façade et les touches de commande au frais pendant la cuisson/grillade. En fonction du réglage de température, les ventilateurs de cuisson peuvent fonctionner en cours d'utilisation des fours. Ils peuvent continuer à fonctionner pendant un certain temps après l'arrêt du four/grill. Il est normal que le ventilateur fonctionne et s'arrête pendant l'utilisation.

Important : ne posez jamais d'objets directement sur la base du four ou ne la couvrez jamais avec un film, car cela peut entraîner la surchauffe de la base. Placez toujours les objets sur le plateau.

Le four principal ne fonctionne pas lorsque le programmateur est réglé sur Automatique. Voir la section Horloge/programmateur

Four supérieur - Gril

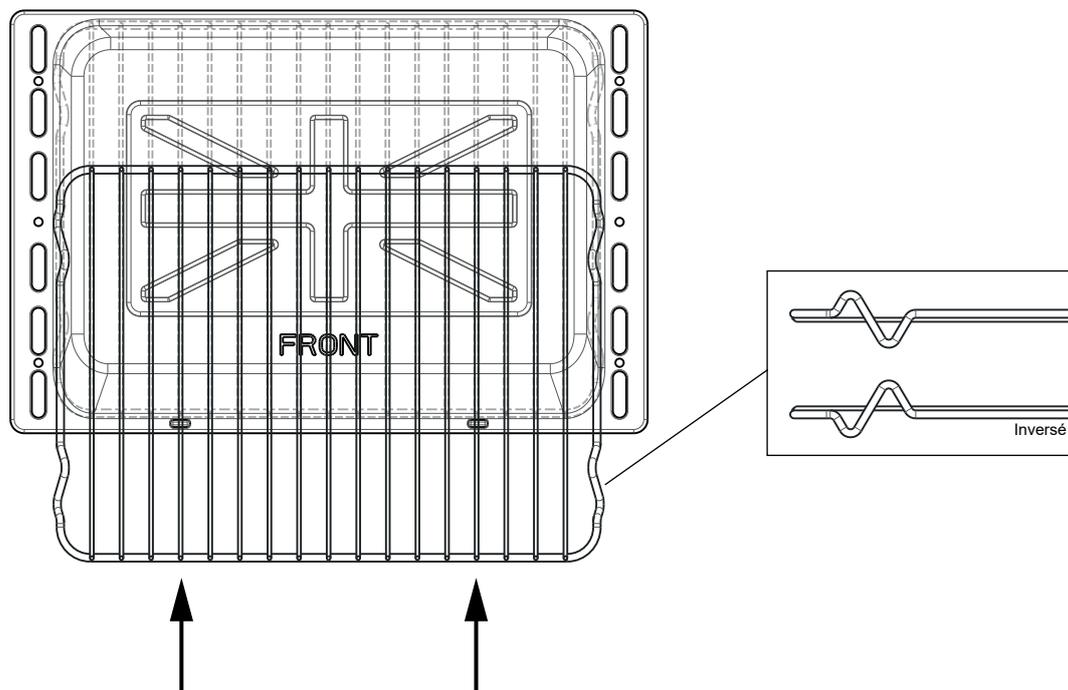
LA PORTE **DOIT** ÊTRE OUVERTE LORSQUE LE GRIL EST UTILISÉ POUR LES GRILLADES CLASSIQUES.

Four principal - Gril

LA PORTE **DOIT** ÊTRE FERMÉE LORSQUE LE GRIL EST UTILISÉ POUR LA GRILLADE AVEC LE FOUR VENTILÉ ET CONVENTIONNEL.

Support de grill et poêle à griller

Le support de la grille (à l'intérieur du poêle à grill) peut être inversé pour obtenir une position haute ou basse de la grille, ou retiré. La vitesse de la grillade peut être contrôlée en choisissant une position de plateau plus ou moins haute ou en ajustant le réglage du gril.

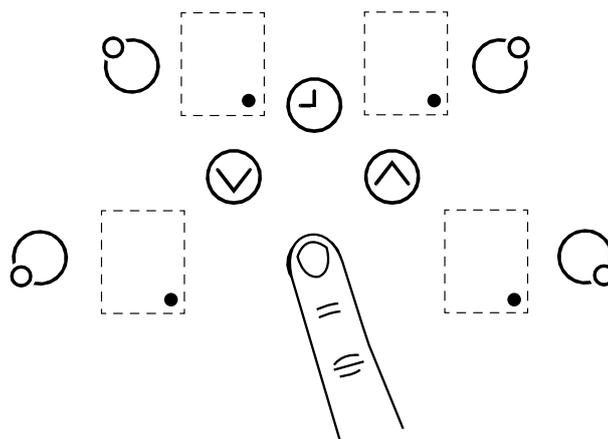


Vue d'ensemble de la plaque chauffante

Fonction	Description	Symbole
Niveau de Puissance	Une fois qu'une surface de cuisson est sélectionnée, le niveau de puissance peut être réglé sur une température basse ou élevée.	1-9
Minuteur de la zone de cuisson	Une fois qu'une zone de cuisson est sélectionnée, la sonnerie de la minuterie de la zone de cuisson peut être activée après une durée prédéterminée. Lorsque l'alarme sonne et que les points commencent à clignoter.	
Chaleur résiduelle	Après utilisation, la surface de cuisson reste chaude et le symbole de la chaleur résiduelle apparaît. À mesure qu'elle se refroidit, le nombre d'anneaux disparaît jusqu'à disparaître de l'afficheur.	
Détection des casseroles	Si aucune casserole ou une inadaptée est détectée sur une surface de cuisson activée, le symbole de détection de casserole est affiché. Casseroles appropriées - en fonte ou en métal ayant des propriétés magnétiques. Casseroles non appropriées - en cuivre, en acier inoxydable, en aluminium, en verre, en céramique, en terre cuite.	
Fonction d'amplification	La fonction d'amplification augmente temporairement la puissance d'une surface de cuisson pour accélérer le temps de chauffage. Elle se désactive automatiquement au bout de 5 minutes ou si un niveau de puissance inférieur est sélectionné.	
Verrouillage enfants	La sécurité enfant peut être activée pour empêcher la mise en marche accidentelle de la plaque chauffante.	

Pour allumer la plaque chauffante

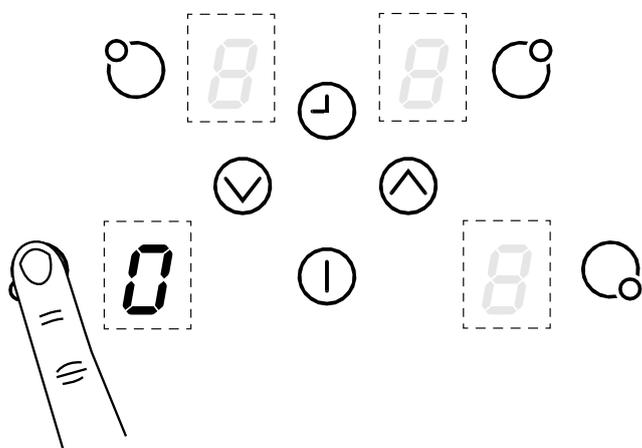
- 1** Maintenez enfoncée la touche marche/arrêt pendant 1 seconde



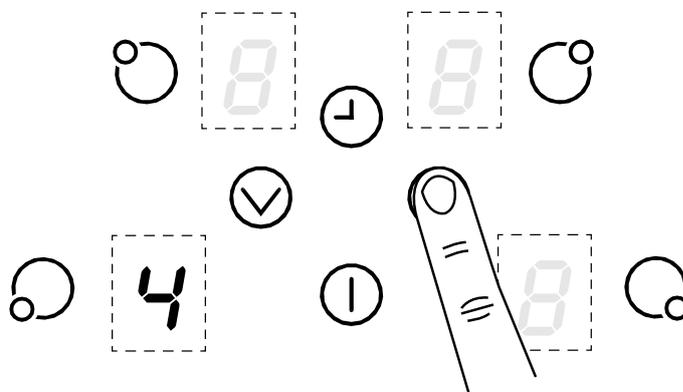
Remarque : Si une surface de cuisson n'est pas sélectionnée dans 10 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Mise en marche d'une surface de cuisson individuelle de la plaque chauffante

- 1** Sélectionnez la zone de cuisson désirée



- 2** Utilisez les touches haut et bas pour sélectionner un niveau de puissance

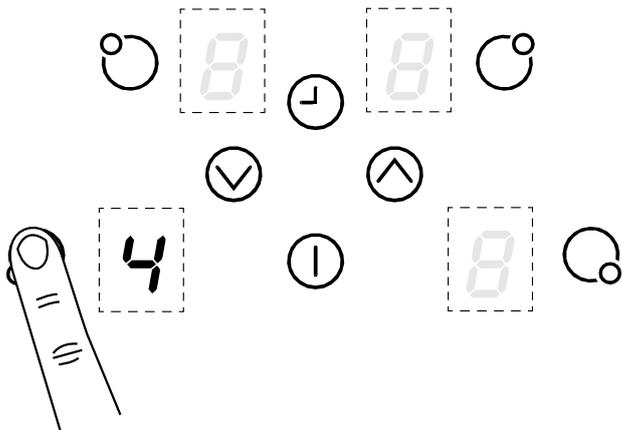


Appuyez en premier sur la touche moins pour sélectionner le niveau de puissance 9.

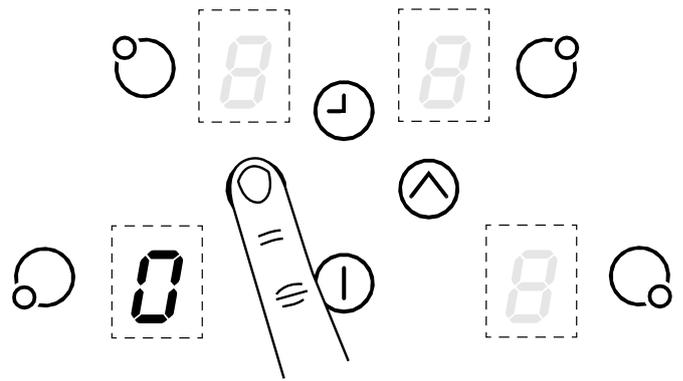
Lorsque la sélection de la zone de cuisson est terminée au bout de 10 secondes, un bip retentit et tous les afficheurs de zones qui avaient précédemment une luminosité réduite affichent les niveaux de puissance avec une luminosité normale.

Arrêt d'une surface de cuisson individuelle de la plaque chauffante

1 Sélectionnez la zone de cuisson désirée



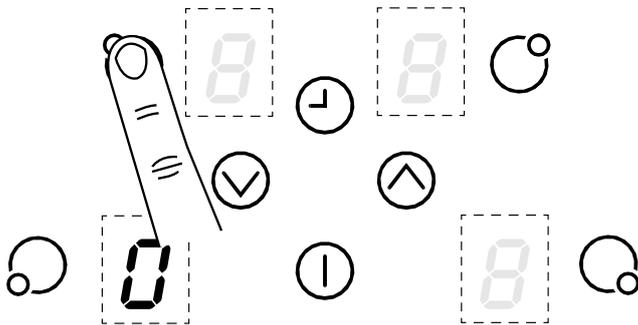
2 Appuyez longuement sur la touche bas jusqu'à ce que 0 s'affiche sur l'afficheur de la zone de cuisson



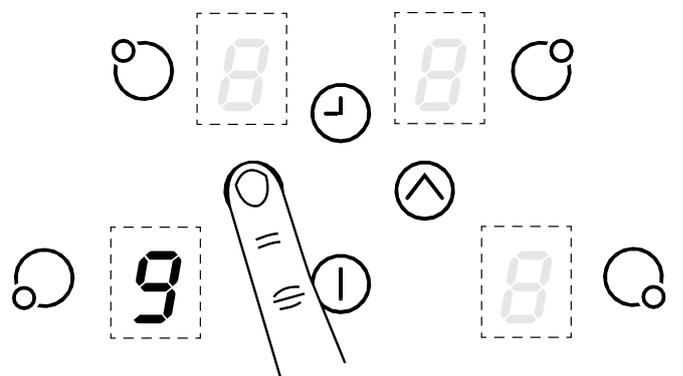
La zone de cuisson sélectionnée s'arrête lorsque l'afficheur montre « 0 ».

Amplificateur de puissance (zones de cuisson arrière uniquement)

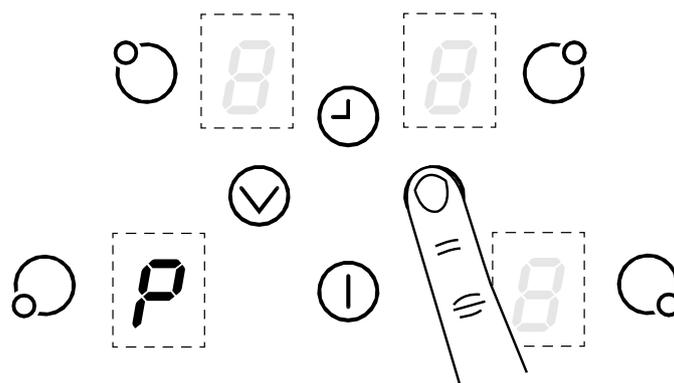
1 Sélectionnez la zone de cuisson arrière désirée



2 Appuyez longuement sur la touche bas jusqu'à ce que le niveau de puissance 9 s'affiche



3 Appuyez sur la touche haut ; l'afficheur affiche le niveau d'amplification de puissance

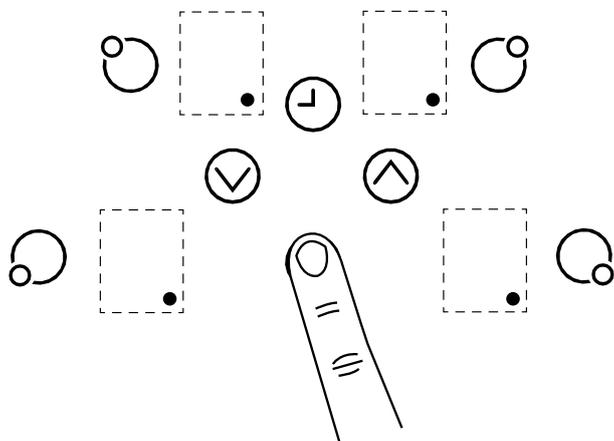


Remarque : lorsqu'une zone de cuisson arrière est en mode amplifié, la puissance de ladite zone est automatiquement limitée à 8.

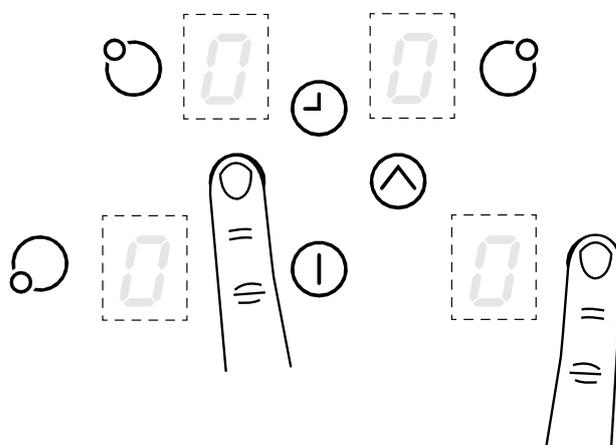
Les zones de cuisson peuvent être amplifiées pendant une période maximale de 5 minutes. À la fin de l'amplificateur de puissance, la zone affiche le niveau de puissance 9.

Verrouillage enfants

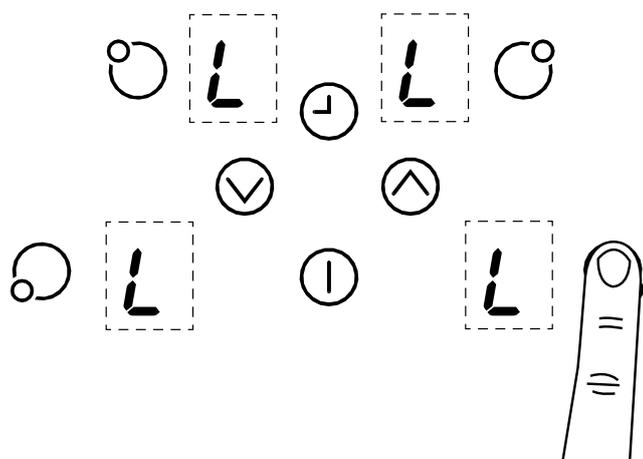
1 Maintenez enfoncée la touche marche/arrêt pendant 1 seconde



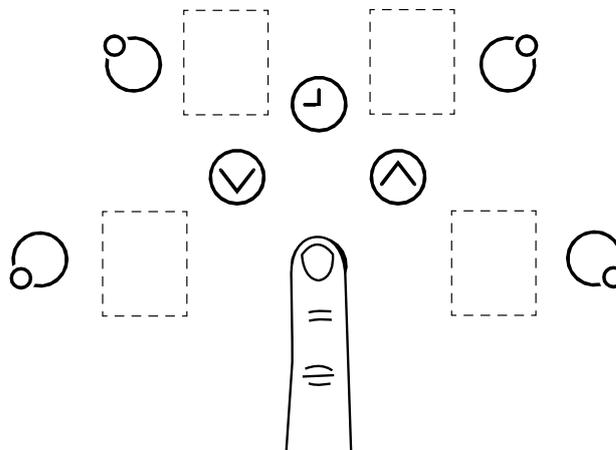
2 Appuyez simultanément sur la touche de la zone de cuisson droite et la touche bas



3 Appuyez sur la touche de la zone de cuisson droite ; L apparaît sur tous les afficheurs



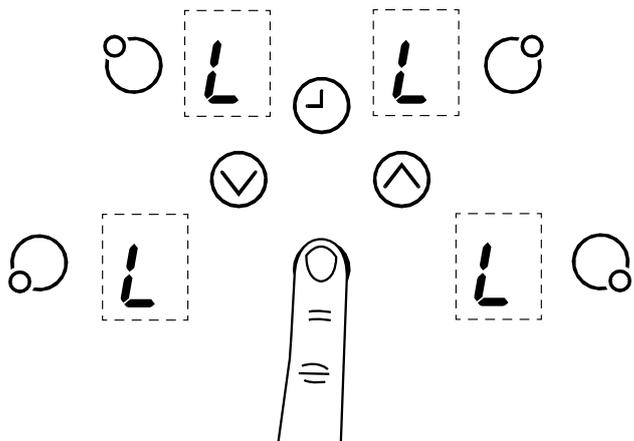
4 Appuyez sur la touche Marche/arrêt pour arrêter la plaque chauffante



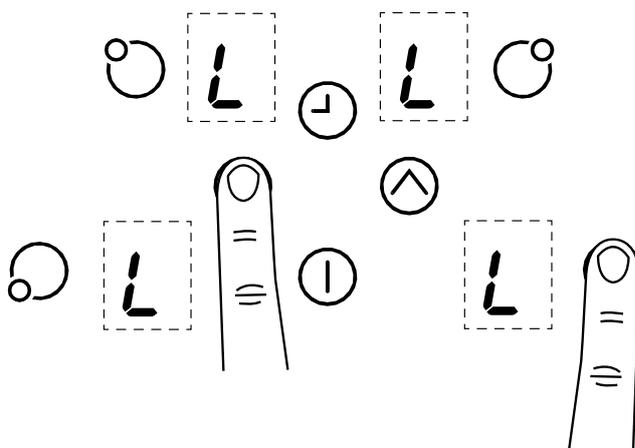
Lorsque vous allumez la plaque chauffante, « L » s'affiche partout sur la surface de cuisson. La fonctionnalité de verrouillage enfants est activée jusqu'à ce qu'elle soit désactivée.

Désactiver le verrouillage enfants

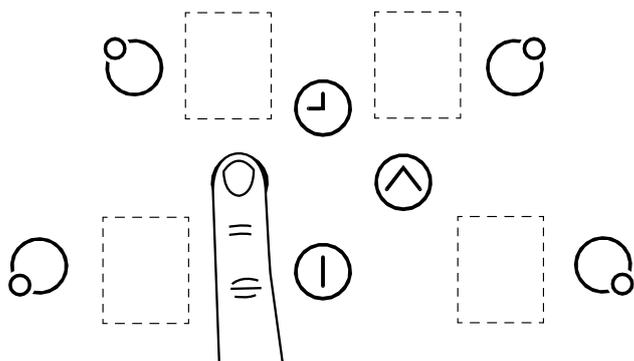
1 Appuyez sur la touche Marche/arrêt ;
L apparaît sur tous les afficheurs



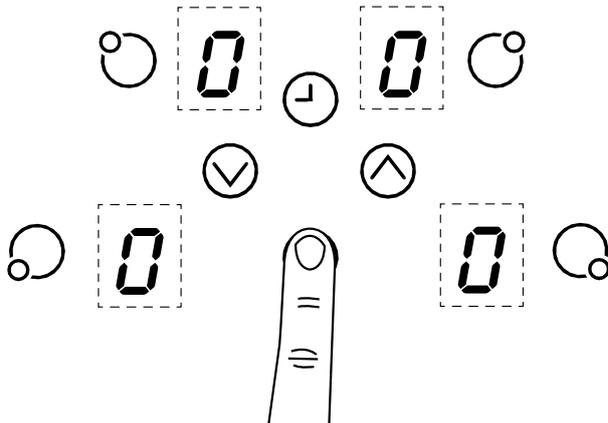
2 Appuyez simultanément sur la touche
avant droite et la touche bas



3 Appuyez sur la touche moins pour
arrêter la plaque chauffante



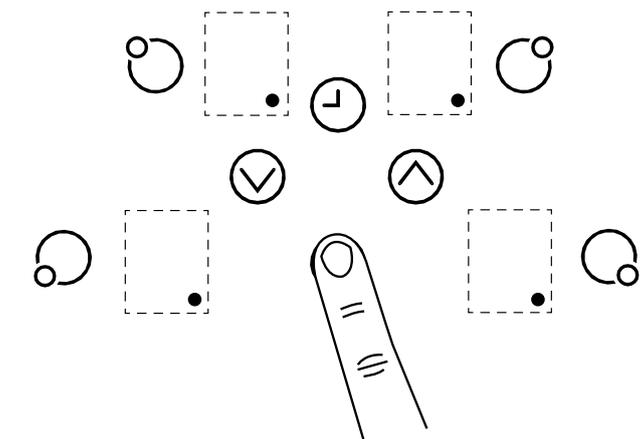
4 Allumez la plaque chauffante ;
0 apparaît sur les afficheurs de toutes
les zones de cuisson



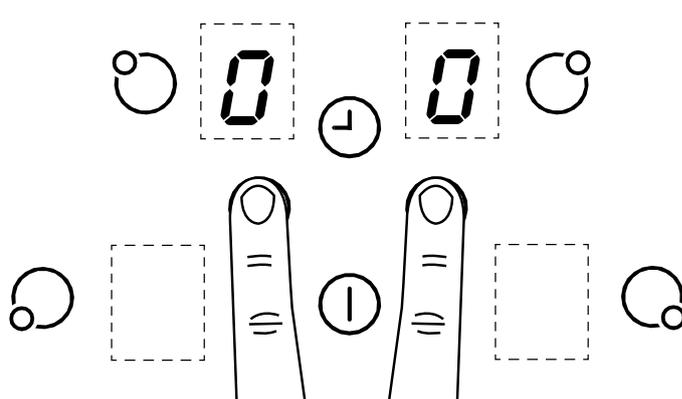
Remarque : « 0 » est affiché sur toutes les surfaces de cuisson lorsque la plaque chauffante est mise en marche, elle peut alors être utilisée normalement.

Réglage du compte à rebours

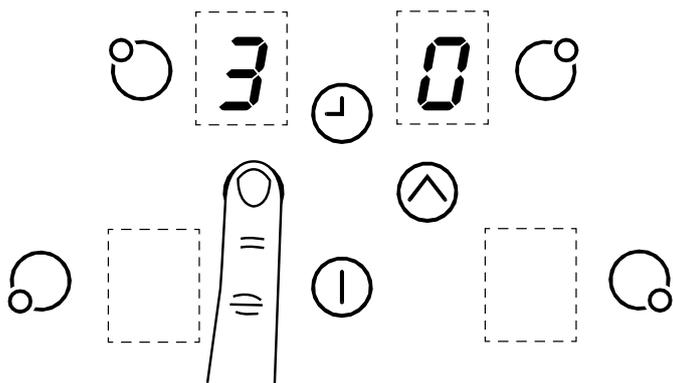
1 Maintenez enfoncée la touche marche/
arrêt pendant 1 seconde



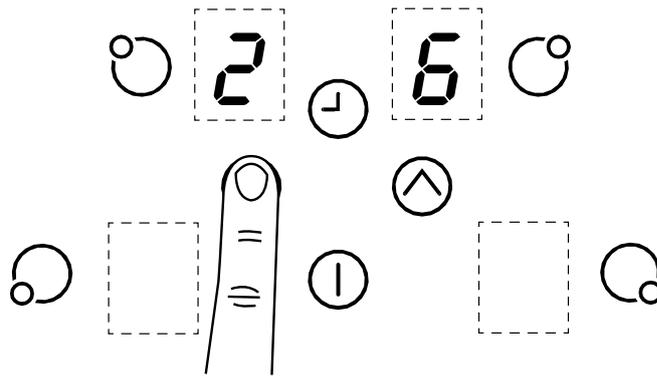
2 Appuyez simultanément sur les touches
plus et moins et l'afficheur indique 00



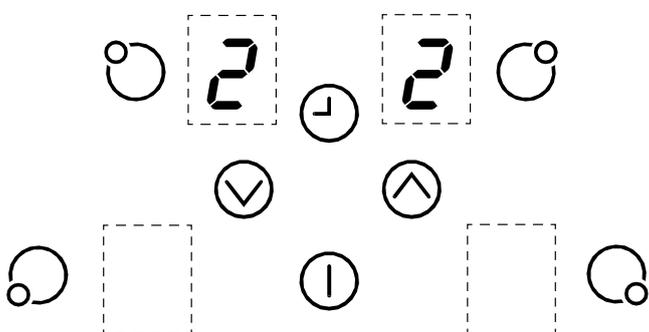
3 Appuyez en premier sur la touche bas pour régler la minuterie sur 30 minutes



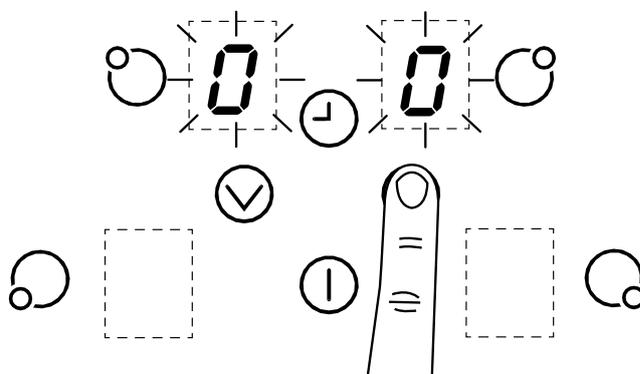
4 Ajustez la durée en appuyant sur les touches haut et bas



5 Une fois la minuterie définie, le compte à rebours démarre



6 La minuterie clignote, puis un bip retentit lorsque le temps est épuisé. Touchez n'importe quelle touche pour arrêter.



La durée maximale pouvant être réglée est 99 minutes.

Assurez-vous qu'aucune zone de cuisson n'a été sélectionnée.

Une fois que le temps réglé est écoulé, aucune zone de cuisson n'est arrêtée.

Des points clignotent sur l'afficheur, si la plaque chauffante est arrêtée avant la fin du compte à rebours.

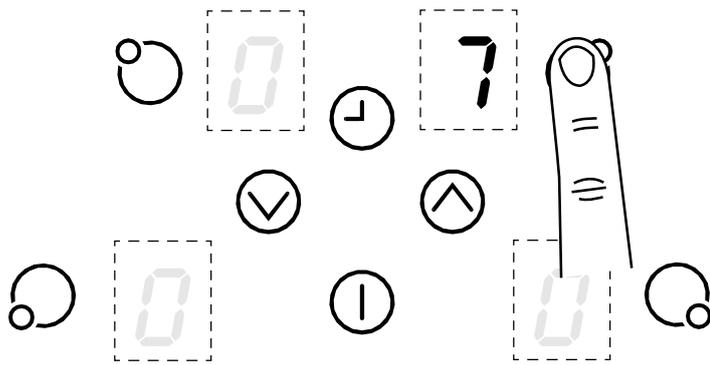
Modifier ou annuler le compte à rebours

Suivez les étapes 1 à 5 si la plaque chauffante est à l'arrêt, ou 2 à 5 si elle est en marche.

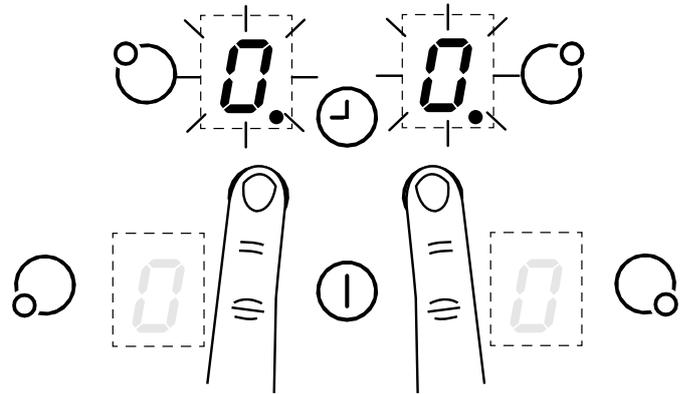
La remise à zéro annule le compte à rebours.

Arrêt automatique de la minuterie

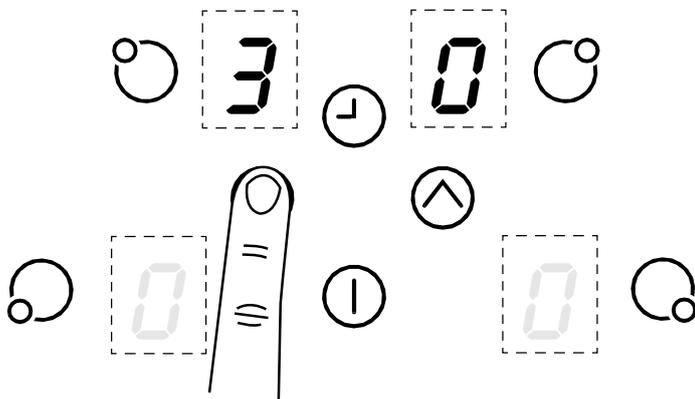
1 Sélectionnez la zone de cuisson désirée et assurez-vous de définir au préalable le niveau de puissance



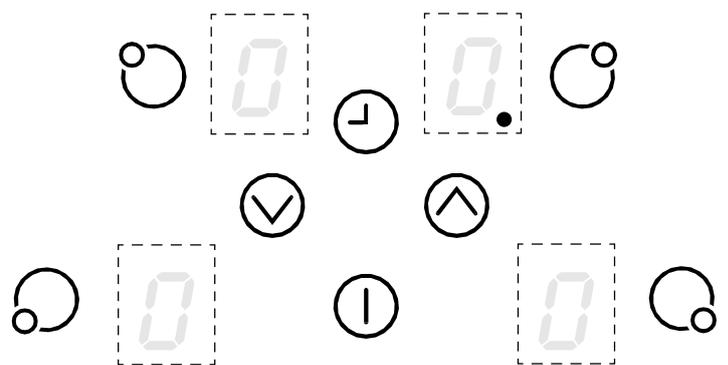
2 Maintenez enfoncées simultanément les touches haut et bas jusqu'à ce que 00 et un point clignotent sur l'afficheur de la minuterie



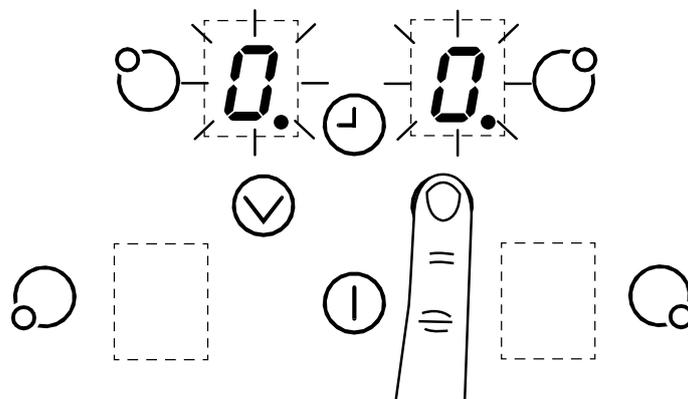
3 Utilisez les touches haut et bas pour définir une durée



4 Une fois la minuterie réglée, son fonctionnement est indiqué par le point qui apparaît sur l'afficheur de la zone de cuisson désirée



5 La minuterie clignote, puis un bip retentit lorsque le temps est épuisé. Touchez n'importe quelle touche pour arrêter.



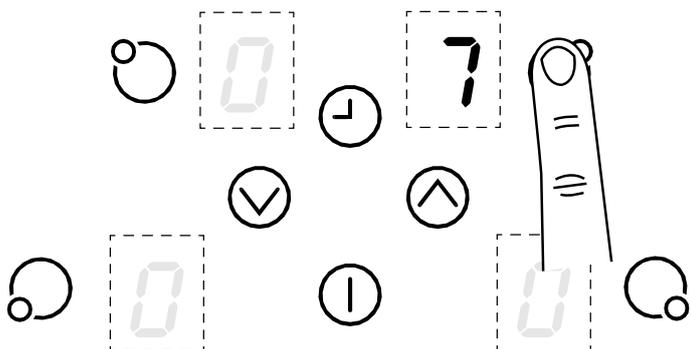
Modifier ou annuler l'arrêt automatique de la minuterie

Suivez les étapes 1 à 5 si la plaque chauffante est à l'arrêt, ou 2 à 5 si elle est en marche.

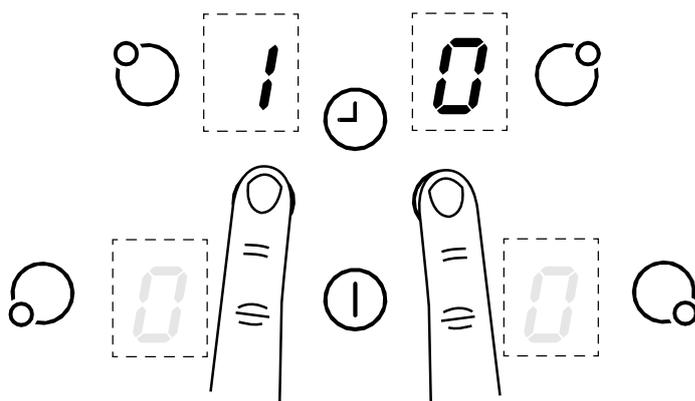
La remise à zéro annule le compte à rebours.

Vérifier le temps d'une zone de cuisson

1 Sélectionnez la zone de cuisson programmée



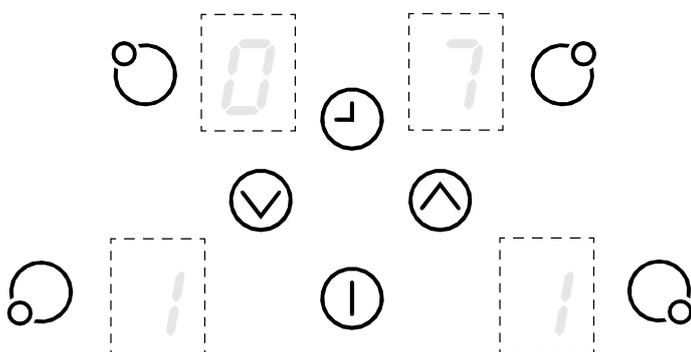
2 Appuyez simultanément sur les touches haut et bas pour afficher le temps restant



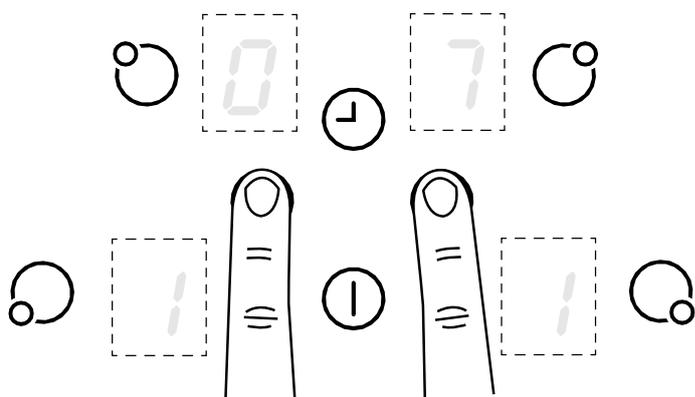
Vérifier le temps sur plusieurs zones de cuisson

Si plusieurs minuteries ont été réglées

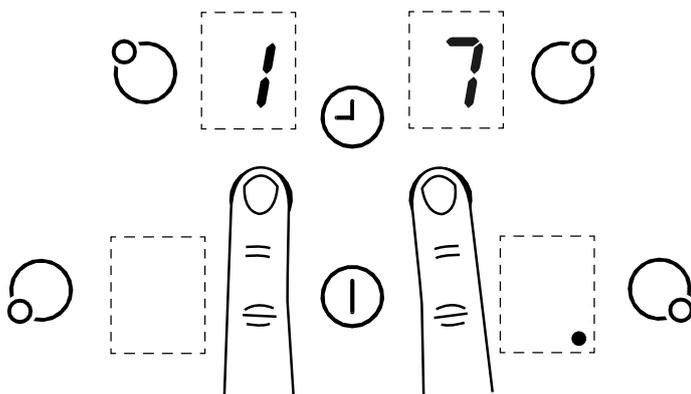
1 Assurez-vous qu'aucune zone de cuisson n'a été sélectionnée



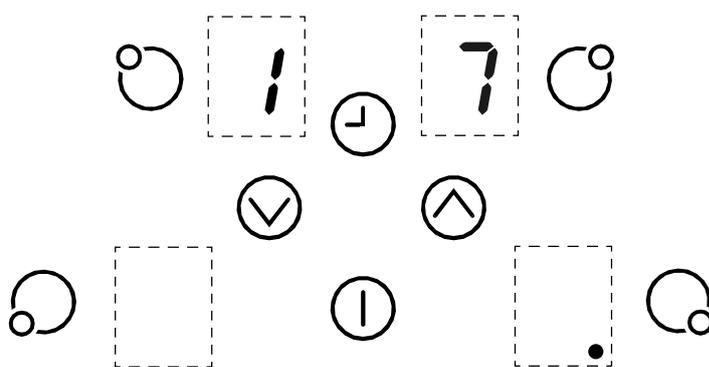
2 Sélectionnez la minuterie en appuyant simultanément sur les touches haut et bas



3 Appuyez plusieurs fois sur les touches haut et bas jusqu'à ce que la durée définie s'affiche pour chaque zone de cuisson



4 Le temps de la zone de cuisson active évolue dans le sens horaire.
Un point clignote sur l'afficheur de la zone de cuisson sélectionnée

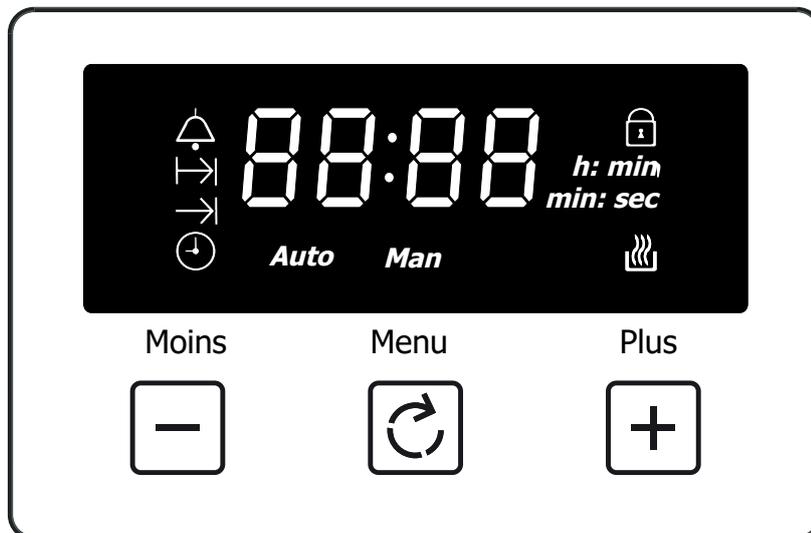


Remarque : Si le réglage du compte à rebours a également été effectué, il s'affiche en premier. Dans ce cas, les autres zones de cuisson minutées sont représentées par un point dans l'afficheur de la zone de cuisson.

Veillez noter que seul le four principal est contrôlé par le programmeur.

Horloge/programmeur

Remarque : Votre horloge/programmeur pourrait ne pas avoir toutes ces fonctions



	Compte à rebours	Man	Mode manuel
	Temps/durée de cuisson	L 1, L 2, L 3	Niveau de volume
	Fin du temps de cuisson	23:59	Afficheur à 7 segments
	Heure de la journée	99:00	Réglage maximal du compte à rebours
	Verrouillage des touches	23:59	Réglage maximal du temps de cuisson
	Cuisson automatique	h:min	Affichage des heures:minutes
Auto	Mode automatique	min:sec	Affiche minutes : secondes

Utilisation des commandes tactiles

Menu - Faire défiler pour sélectionner une fonction

Plus - Pour augmenter la durée ou le volume

Minus - Pour diminuer la durée ou le volume

Quand une fonction est sélectionnée et que la durée ou le volume est réglé, la fonction choisie démarre automatiquement sept secondes après le réglage.

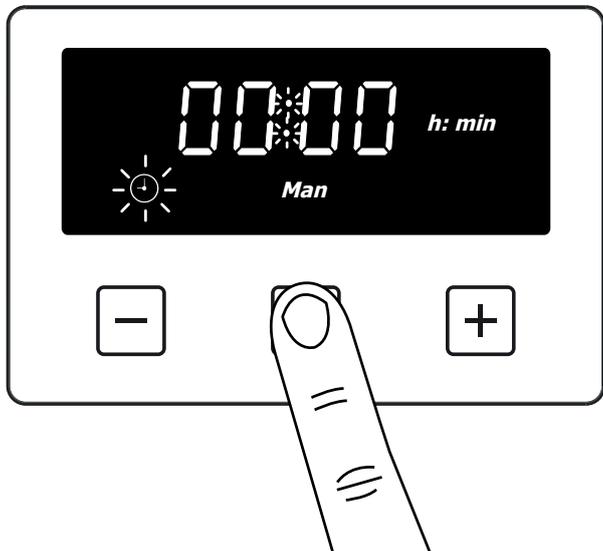
Mode manuel

Si le programmeur n'est pas en mode semi-automatique ou entièrement automatique, vous pouvez utiliser les fonctions du four manuellement. L'icône Manuel s'affiche également à l'écran.

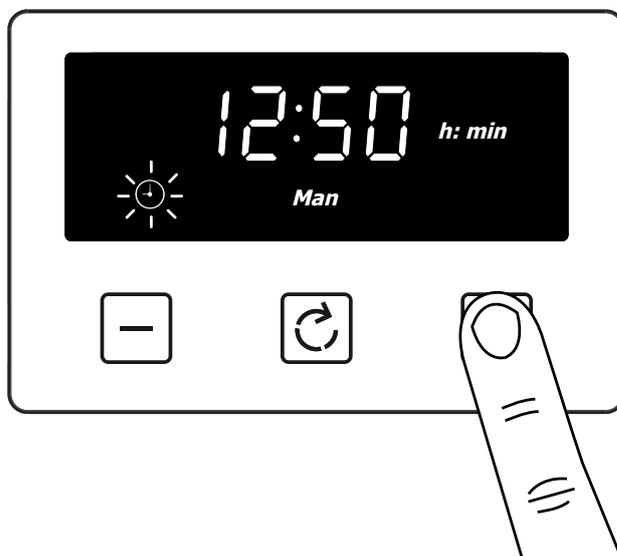
Réglage de l'horloge

En appuyant sur le menu, faites défiler les fonctions jusqu'à atteindre « heure de la journée ».

- 1 Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que le symbole de « heure de la journée » apparaisse



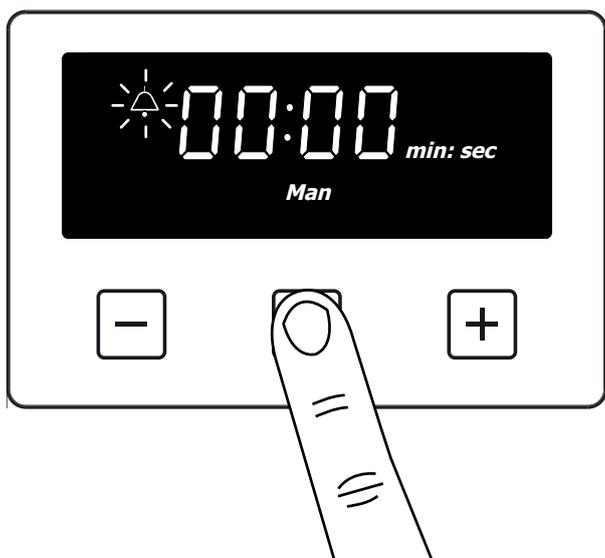
- 2 Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler la durée



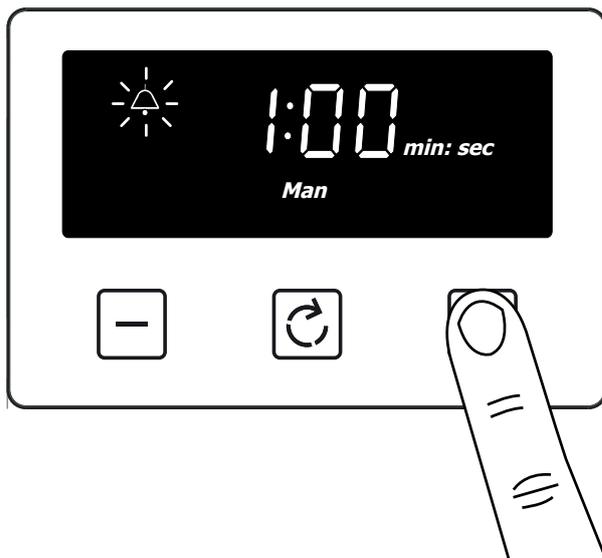
Réglage du compte à rebours

Le temps de cuisson maximal pouvant être réglé est 99 minutes.

- 1 Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que le symbole du « compte à rebours » apparaisse



- 2 Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler la durée



Une fois réglé, le compte à rebours commence le décompte par incrément de 1 seconde. L'afficheur montre le symbole du compte à rebours et le temps restant. Le compte à rebours continue dans l'arrière-plan pendant que d'autres fonctions sont définies.

Une fois le compte à rebours à zéro, vous entendrez une alarme et le symbole du compte à rebours clignotera sur l'afficheur. Appuyez sur une touche pour arrêter l'alarme et l'heure de la journée est affichée.

Modifier ou annuler le compte à rebours

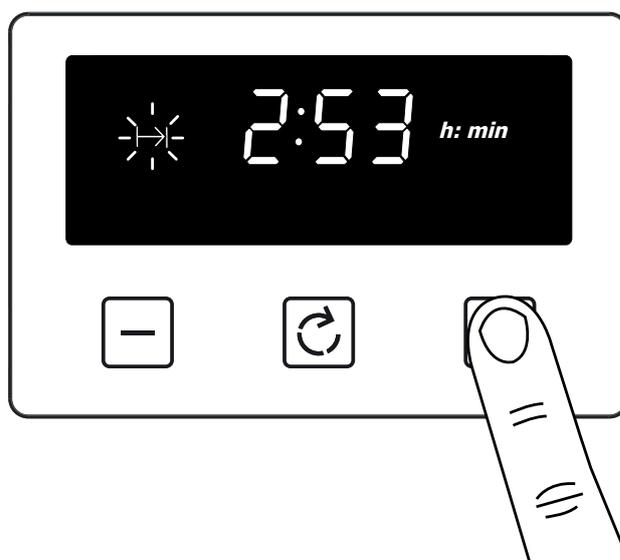
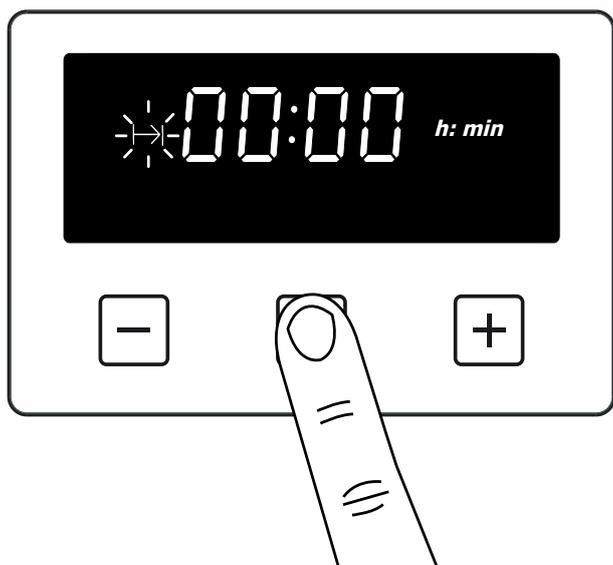
Retournez à la fonction de compte à rebours et utilisez les touches plus ou moins pour régler la durée. Régler la durée sur « 0.00 » annule le compte à rebours.

Réglage de la durée de cuisson (la durée de fonctionnement du four) - Cuisson semi-automatique

Le temps de cuisson maximal pouvant être réglé est 23 heures et 59 minutes.

1 Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que le symbole de la « durée de cuisson » apparaisse

2 Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler la durée



Une fois le mode automatique réglé, le symbole de cuisson automatique et l'heure de la journée sont affichés.

Lorsque la cuisson est terminée, une alarme retentit et le symbole du mode manuel clignote sur l'écran. Appuyez sur la touche Menu pour arrêter l'alarme et l'« heure de la journée » est alors affichée. Appuyer de nouveau sur la touche Menu remet le mode manuel.

Modifier ou annuler le temps de cuisson

Retournez à la fonction « temps de cuisson » et utilisez les touches plus ou moins pour régler la durée. Régler la durée sur « 0.00 » annule le compte à rebours.

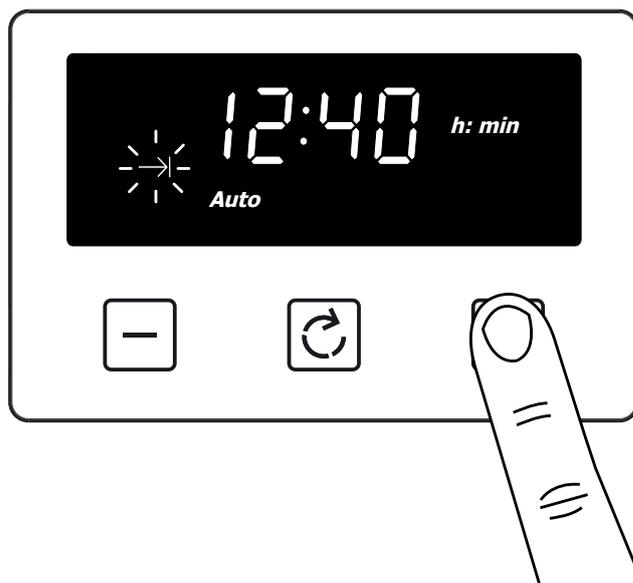
Réglage de l'heure de fin de cuisson (l'heure à laquelle le four s'éteint) - Entièrement automatique

Réglez la durée de cuisson comme décrit dans le paragraphe « Réglage de la durée de cuisson ».

L'afficheur montre l'« heure de la journée » ainsi que le symbole de la « fin du temps de cuisson ». La « fin du temps de cuisson » est limitée au plus à l'« heure de la journée » plus la durée maximale qui peut être réglée (23 heures et 59 minutes).

1 Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que le symbole de la « fin de durée de cuisson » apparaisse

2 Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler la durée



Le symbole de cuisson automatique disparaît de l'affichage une fois que la durée, les réglages de cuisson requis et la température ont été définis. L'appareil ne se met pas en marche avant l'heure de début de cuisson qui a été définie, c'est-à-dire la différence entre l'heure de fin de cuisson et la durée de cuisson.

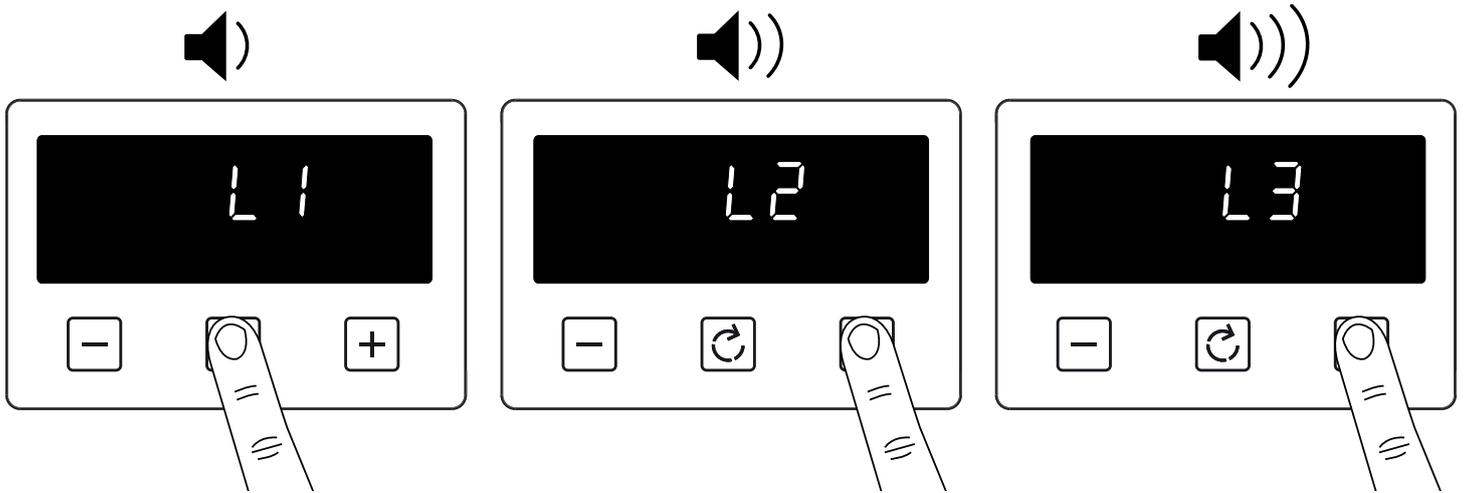
À la fin de la cuisson, une alarme retentit ; le symbole du mode manuel et « 0.00 » clignote sur l'afficheur. Appuyez sur le bouton Menu pour arrêter l'alarme. Appuyez à nouveau sur le bouton Menu ; le système retourne au mode manuel, et l'heure s'affiche sur l'afficheur.

Modifier ou annuler la fin du temps de cuisson

Retournez à la fonction « fin du temps de cuisson » et utilisez les touches plus ou moins pour régler la durée. La « fin du temps de cuisson » peut être supprimée en utilisant la touche moins pour effectuer le décompte jusqu'à ce qu'il corresponde à l'heure courante de la journée.

Réglage du volume

Appuyez sur la touche de menu jusqu'à ce que « LX » (X = 1, 2 ou 3) clignote sur l'afficheur. Utilisez les touches plus ou moins pour sélectionner une tonalité.

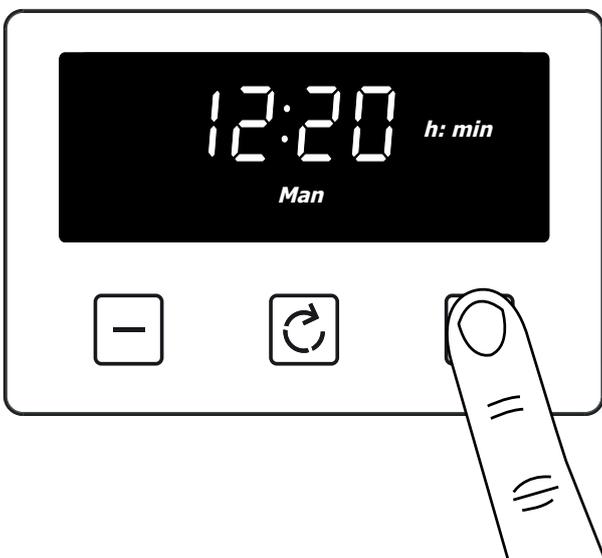


Remarque : La tonalité est réglée par défaut sur L3

Activation/désactivation du verrouillage des touches

1 Maintenez enfoncée la touche plus pendant 3 à 5 secondes.

2



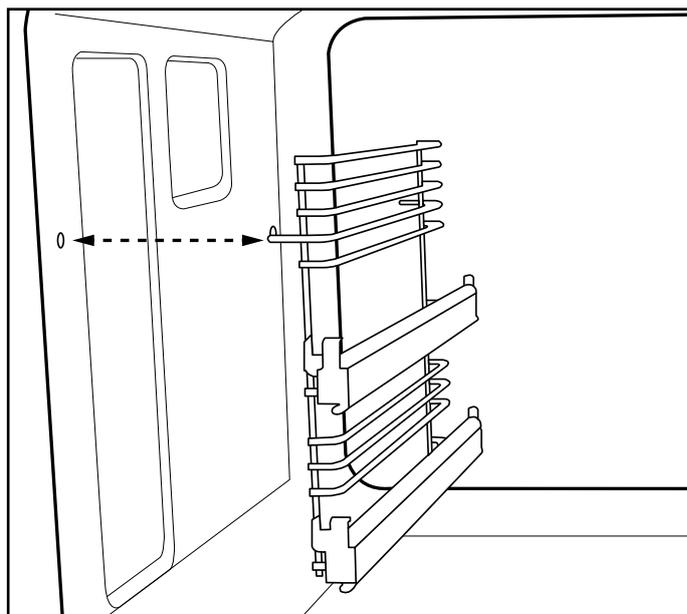
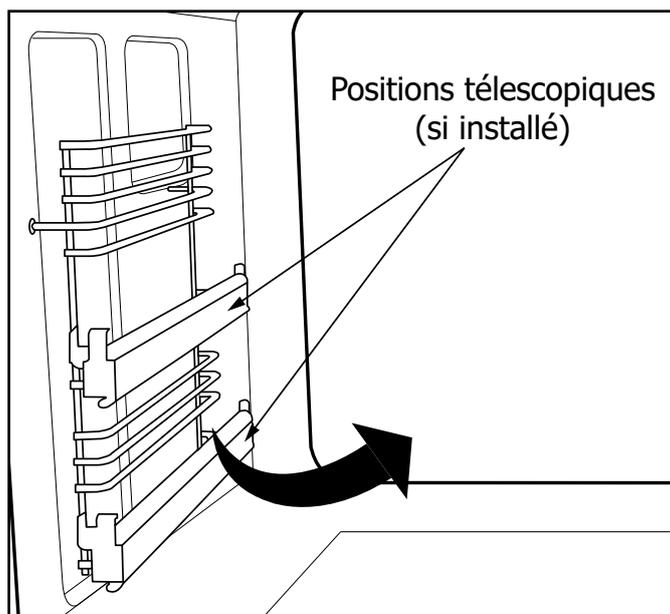
Une fois que le verrouillage des touches est activé, les touches deviennent inactives. Un signal à deux bips retentit si les touches sont enfoncées.

Désactiver le verrouillage des touches

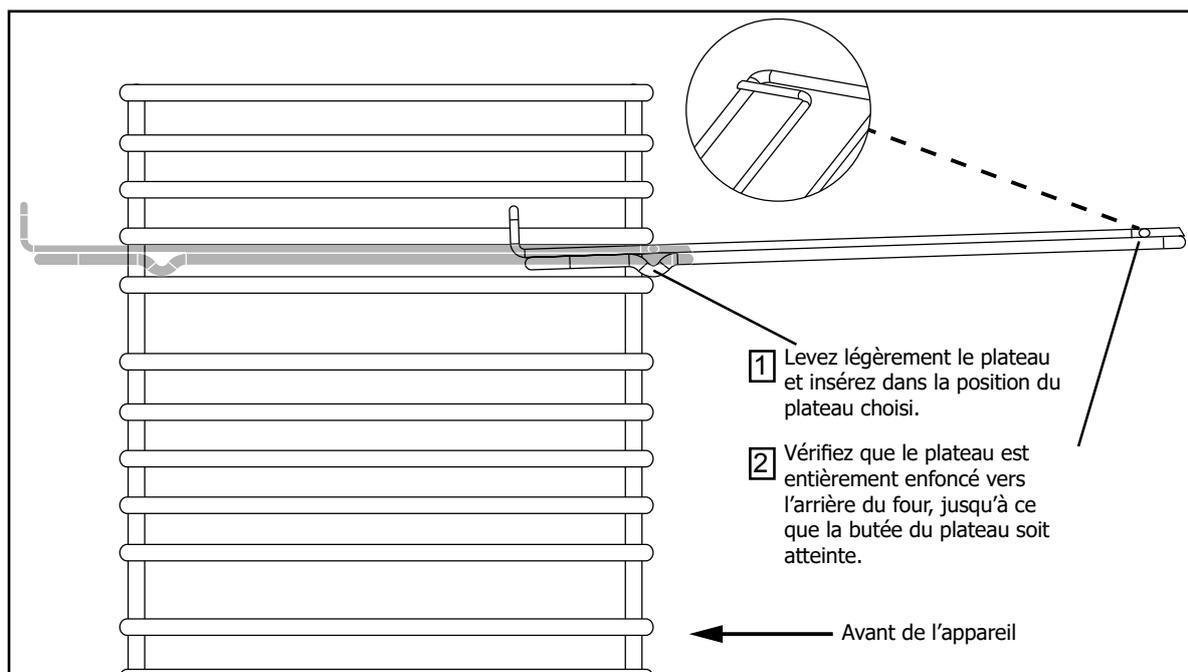
Maintenez enfoncée la touche plus pendant 3 à 5 secondes. Le symbole du verrouillage des touches disparaît et l'appareil peut continuer à être utilisé.

Remarque : Si une panne de secteur survient pour un court laps de temps (environ 1,5 minute), la minuterie conserve son état. L'état du verrouillage des touches et la tonalité de la sonnerie sont mémorisés indépendamment de la durée de la panne de secteur.

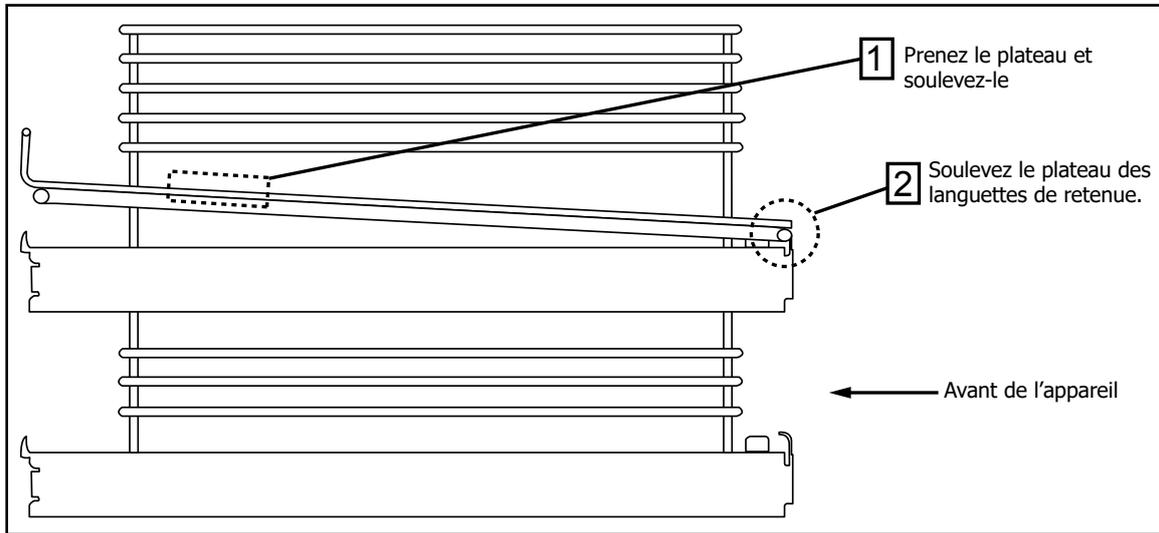
Retrait des glissières de plateau



Plateaux standard

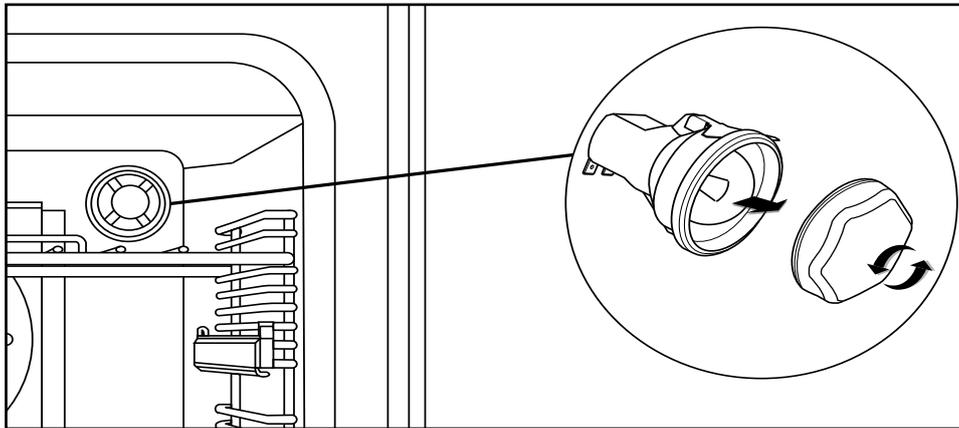


Retrait des plateaux télescopiques (s'ils sont installés)



Avant de retirer les plateaux complètement, assurez-vous que le plateau est détaché des languettes de retenue.

Changement de l'ampoule



Tous les appareils n'ont pas le même nombre et type d'ampoules. Avant de remplacer l'ampoule, vérifiez le type que vous avez. **Rappelez-vous que les ampoules ne sont pas couvertes par votre garantie.**

Fonctionnalités supplémentaires

Support de plats (s'il est fourni)

1. Retirez le plateau de son logement.
2. Inclinez le chauffe-plats vers vous et assurez-vous qu'il s'accroche sous les barres du plateau à l'avant.
3. Placez le chauffe-plats en position avec précaution.

Le chauffe-plats est maintenant bien en place et vous pouvez placer vos assiettes dessus.

Faites en sorte de toujours utiliser des gants si vous mettez le chauffe-plats dans un four chaud ou récemment utilisé pour éviter les brûlures.

Vérifiez toujours que vos plats peuvent être réchauffés - certains plats peuvent se briser ou se fissurer lorsqu'ils sont exposés à la chaleur.

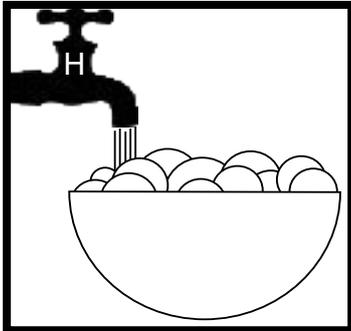
Nous vous recommandons de chauffer le four à 70 °C, ou au-dessous, si vous réchauffez des plats.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

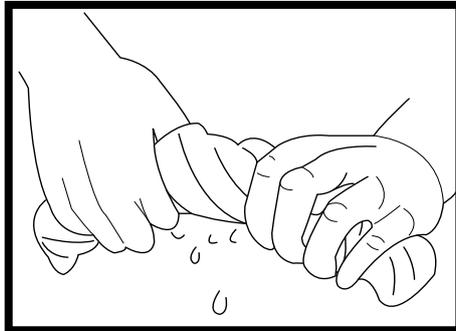
À faire

Remarque : Toujours éteindre votre appareil et le laisser refroidir avant de nettoyer toute partie.

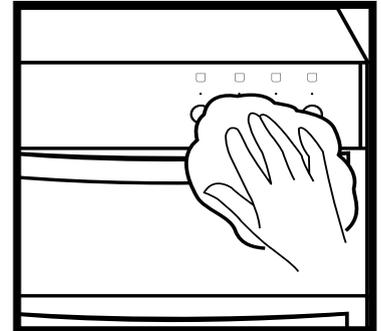
Remarque : veuillez prendre des précautions supplémentaires lorsque vous nettoyez la surface des symboles sur le panneau de contrôle, car cela peut conduire à leur décoloration.



- Eau chaude savonneuse



- Chiffon essoré propre

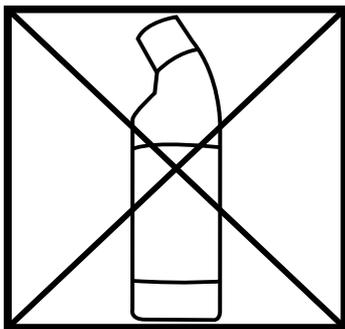


- Essuyer avec un chiffon humide
- Sécher avec un chiffon doux

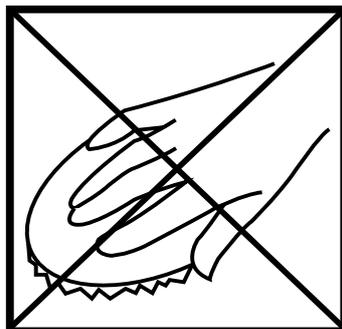
Conseils : certains produits alimentaires comme le vinaigre, les jus de fruits et le sel peuvent marquer ou endommager le métal ou la décoration. **Nettoyez toujours les déversements d'aliments le plus vite possible.**

Remarque : Lors du nettoyage du gril, prenez soin des supports de fixation et des fixations.

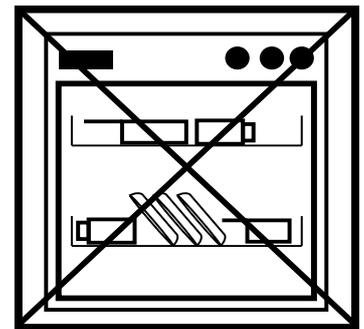
À ne pas faire



- Décolorants non dilués
- Produits au chlorure



- Fil de laine
- Nettoyants abrasifs
- Coussinets en nylon
- Nettoyeurs à la vapeur



- Ne pas placer dans le lave-vaisselle :
- Plaque de friture en fonte
 - Supports de casseroles
 - Chapeaux et jupes de brûleurs

IL EST IMPORTANT DE NETTOYER RÉGULIÈREMENT VOTRE APPAREIL, CAR L'ACCUMULATION DE GRAISSE PEUT RÉDUIRE SES PERFORMANCES OU L'ENDOMMAGER ET PEUT INVALIDER VOTRE GARANTIE.

Nous offrons une large gamme de produits de nettoyage et d'accessoires pour votre appareil. Pour les acheter, veuillez visiter notre site Web indiqué au début de ce Guide de l'utilisateur.

INSTRUCTIONS RELATIVES À L'INSTALLATION

Avant de commencer, veuillez lire les instructions.
Planifier votre installation vous permettra d'économiser
du temps et des efforts.

**LE FAIT DE NE PAS INSTALLER DES APPAREILS CORRECTEMENT PRÉSENTE
DES DANGERS ET POURRAIT DONNER LIEU À DES POURSUITES.**

L'installation doit être effectuée par un installateur ou un ingénieur qualifié. Nous recommandons que l'appareil soit raccordé par une personne compétente membre d'un « régime de personnes compétentes » qui respectera les réglementations locales requises.

En raison de notre politique de développement et d'amélioration constants, nous ne pouvons pas garantir la stricte exactitude de toutes nos illustrations et spécifications. Des modifications peuvent avoir été apportées après la publication.

Veuillez suivre les points suivants très attentivement ;

Bien que toutes les précautions aient été prises afin de faire en sorte que cet appareil n'ait pas de bords tranchants, nous vous recommandons de porter des gants lors de son installation et de son déplacement. Cela permettra d'éviter les blessures.

Vérifiez que vous disposez tous les câbles secteur loin des sources de chaleur.

L'espace réservé pour la circulation de l'air, situé au-dessous et à l'arrière de la plaque chauffante améliore sa fiabilité en faisant en sorte qu'elle se refroidisse efficacement.

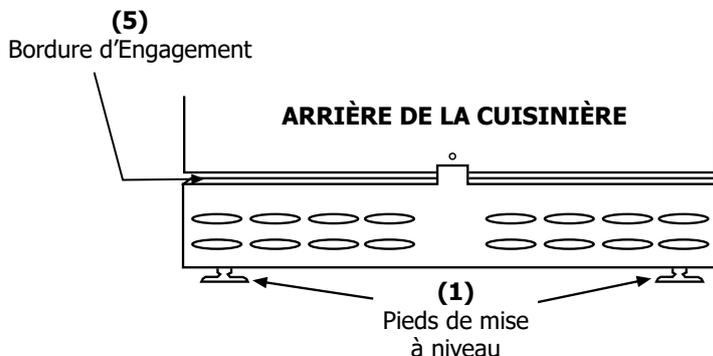
Les installations doivent être effectuées conformément aux réglementations nationales applicables pour ce type de produit.

AVANT L'INSTALLATION

Nivellement de votre table de cuisson

Placer un niveau sur une feuille de cuisson sur une plaque du four.

La cuisinière est équipée de pieds de mise à niveau (1). Mettez à niveau votre cuisinière à la hauteur que vous souhaitez à l'aide des pieds de mise à niveau situés à l'avant et à l'arrière de la cuisinière.



Roulettes arrière (le cas échéant)

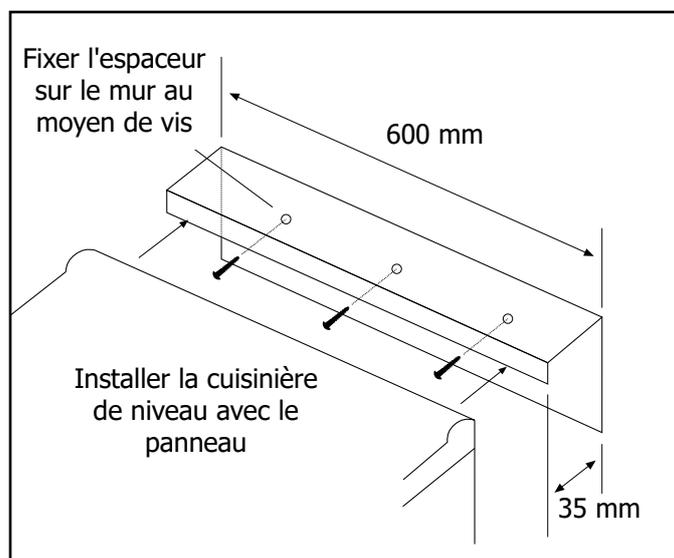
Un ajustement de la hauteur des roues peut être effectué avec un tournevis à travers le trou hexagonal dans la plinthe avant.

Produits avec couvercle en fonte (si installé)

Un espacement de 35 mm devra être réservé entre l'arrière de la cuisinière et le mur du fond, afin que le couvercle puisse s'ouvrir complètement. Pour s'assurer que cet espacement sera conservé, le bloc de butée (fourni) devra être monté en suivant les instructions suivantes.

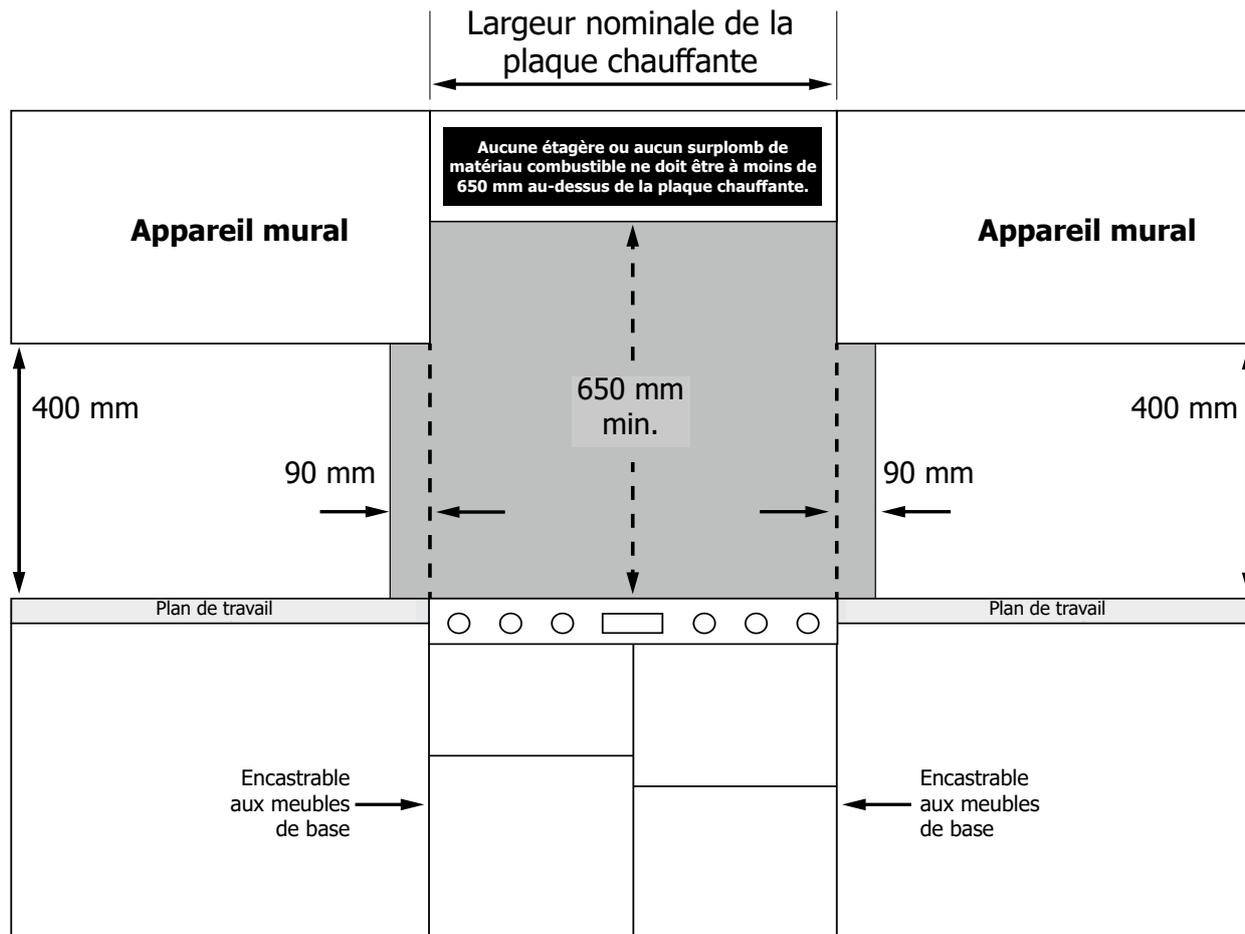
Fixer le bloc de butée sur le mur - en utilisant des vis et des chevilles (non fournies) - et s'assurer qu'il est de niveau avec la plaque de cuisson, ainsi qu'indiqué.

Remarque : La distance d'espacement de 35 mm ne devra pas être diminuée.



DIMENSIONS ET DÉGAGEMENTS

Dégagements du placard/de la hotte

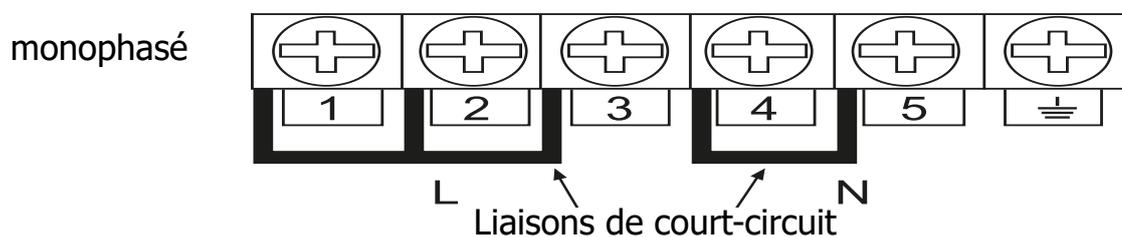


- Cette cuisinière peut être encastrée dans le mobilier de base de votre cuisine.
- Si votre appareil est pourvu d'une porte d'ouverture latérale, il est conseillé de laisser un espace de 60mm pour pouvoir ouvrir la porte entièrement.
- La cuisinière doit avoir un espace latéral au-dessus du niveau de la table de cuisson de 90mm jusqu'à une hauteur de 400mm.

BRANCHEZ À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE - BORNIER

AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être raccordé à la terre.

- L'appareil devra être branché sur un disjoncteur assurant la coupure sur chacun des pôles avec une distance de séparation entre les contacts de 3 mm au minimum.
- L'enlèvement du couvercle du bornier à l'arrière de l'appareil permettra d'accéder aux bornes secteur.
- Le branchement devra être réalisé au moyen d'un câble souple adéquat.
- Dénuder d'abord les fils puis faire passer le câble au travers du serre-câble.
- Connectez le câble sur le bornier et serrez les vis serre-câbles, comme illustré.
- Replacer le couvercle du bornier.
- Le câble devra être de longueur suffisante pour pouvoir déplacer la cuisinière, mais il ne devra pas être en contact avec le sol afin de ne pas se tordre ou se trouver coincé lorsque la cuisinière est repoussée en arrière.



Serre-câbles

Branchez le câble sur le bornier :

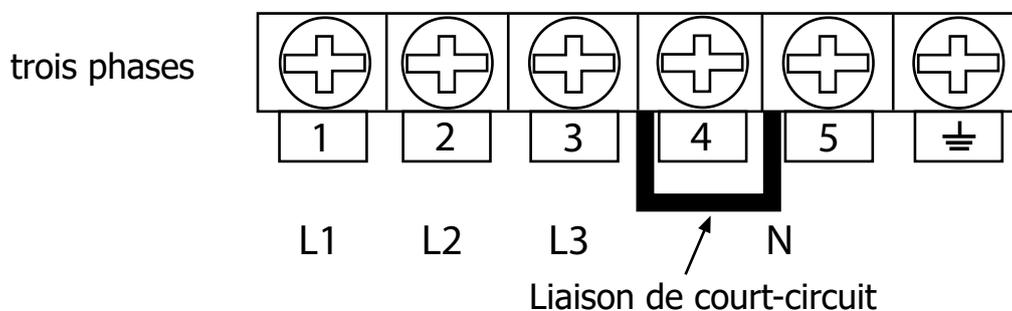
L sur le bornier 2

N sur le bornier 5

Terre sur le bornier 

Veillez à fixer les liaisons de court-circuit entre les borniers 1-2, 2-3 et 4-5.

Assurez-vous que toutes les vis sont bien serrées.



Connectez le câble au bornier.

L1 à la borne 1

L2 à la borne 2

L3 à la borne 3

N à la borne 4

Borne de terre à 

Assurez-vous que la liaison de court-circuitage est installée entre la borne 4-5

Mise en service

Vérifiez le fonctionnement des composants électriques

Programmateur horaire / Minuterie

Vérifiez les fonctions décrites dans le Guide de l'utilisateur.

Lumière du four & ventilateur de convection

Ouvrir la porte du four principal. Tournez le bouton de commande du four principal au réglage du dégivrage. Vérifiez que l'éclairage du four et le ventilateur de convection s'allument tous les deux. Remettre le bouton de commande en position arrêt.

Ventilateur de refroidissement

Ouvrir la porte du gril. Placer le bouton de commande du gril sur le réglage pleine puissance . Vérifier que le ventilateur de refroidissement fonctionne. Remettre le bouton de commande en position arrêt et vérifier que le ventilateur de refroidissement s'arrête immédiatement.

Système de sécurité du couvercle (si installé)

Allumer tous les brûleurs de la table de cuisson y compris le wok. Essayez de fermer le couvercle et assurez-vous que toutes les flammes sont éteintes par le système de sécurité.

Si vous êtes convaincu que la cuisinière fonctionne correctement, l'arrêter et montrer au client comment l'utiliser. Assurez-vous de demander au client de faire marcher l'horloge (si installée) et les boutons de commande.

Expliquez à l'utilisateur que le système de sécurité du couvercle ne doit pas être utilisé en tant que moyen d'arrêter les brûleurs de la table de cuisson. Les boutons de commande doivent toujours être mis en position arrêt après utilisation.

Remarque : Si la cuisinière ne fonctionne pas correctement, signaler le problème à l'utilisateur et apposer une note d'avertissement sur la cuisinière. Si le problème crée un danger, déconnecter alors la cuisinière. En cas de défaillance, il faudra conseiller à l'utilisateur de contacter le centre local d'assistance du fabricant ou le distributeur.

Avant de quitter les lieux, remettez le guide de l'utilisateur au client

Veillez conserver ce livret pour toute référence ultérieure ou pour une autre personne qui pourrait utiliser l'appareil.

Veillez conserver ce livret pour toute référence ultérieure ou pour une autre personne qui pourrait utiliser l'appareil.

Veillez conserver ce livret pour toute référence ultérieure ou pour une autre personne qui pourrait utiliser l'appareil.

DONNÉES TECHNIQUES

Mini-cuisinière à induction électrique

Alimentation/charge électrique			
Dimensions de l'appareil (cm)	Alimentation électrique	Plaque de cuisson	Charge (W)
60	220 V à 240 V ~ 50 Hz	Induction	11890

La plaque signalétique est située dans la partie inférieure du cadre avant, derrière la porte.

AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être raccordé à la terre.