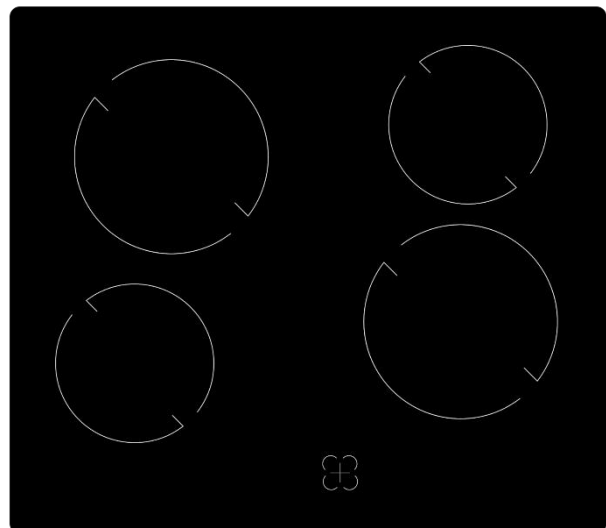




TECHNOLOGIE POUR LA MAISON

EHS3IX



Cher client ! Chère cliente ! Nous tenons à vous remercier sincèrement d'avoir choisi d'acheter un produit parmi notre large gamme. Veuillez lire l'intégralité du mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Conservez ce mode d'emploi dans un endroit sûr pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Si vous cédez l'appareil à un tiers, vous devez également lui remettre ce mode d'emploi.

Sommaire

Sommaire	2
1. Consignes de sécurité	4
1.1 Mots-clés	5
1.2 Consignes de sécurité	5
2. Installation	12
2.1 Déballage et choix de l'emplacement	12
2.2 Conditions préalables à l'installation	13
2.3 Installation de la table de cuisson	13
2.3.1 Cotes / Dimensions	14
2.3.2 Ventilation et installation	16
2.4 Installation du four	20
2.5 Raccordement électrique : table de cuisson / four	23
2.5.1 Schéma de raccordement	24
2.5.2 Raccordement électrique : connexion entre le four et la table de cuisson	26
3. Description de l'appareil	26
3.1 Four et table de cuisson	26
3.1.1 Accessoires	27
3.2 Panneau de commande	29
4. Utilisation	30
4.1 Avant la première utilisation	30
4.1.1 Table de cuisson	30
4.1.2 Four	30
4.1.3 Nettoyage des accessoires	31
4.2 Utilisation de la table de cuisson	31
4.2.1 Ustensiles de cuisine adaptés	31
4.2.2 Boutons rotatifs des zones de cuisson	32
4.2.3 Utilisation générale de la table de cuisson	34
4.3 Utilisation du four	34
4.3.1 Utilisation générale du four	35

4.5 Fonctions du four	35
5. Protection de l'environnement.....	37
5.1 Protection de l'environnement : mise au rebut	37
5.2 Protection de l'environnement : économies d'énergie	37
6. Conseils pour la cuisson.....	38
6.1 Conseils pour la cuisson et le rôtissage sur une plaque de cuisson.....	38
6.2 Conseils pour la cuisson au four	39
6.3 Conseils pour griller au four.....	40
7. Nettoyage et entretien.....	41
7.1 Nettoyage de la plaque de cuisson	41
7.2 Nettoyage du four.....	43
7.2.1 Nettoyage du four à la vapeur	43
7.3 Nettoyage de la porte du four	44
7.4 Remplacement de l'ampoule.....	45
7.5 Retrait / mise en place de la porte du four.....	46
8. Dépannage.....	46
9. Caractéristiques techniques	49
10. Mise au rebut.....	50
11. Conditions de garantie.....	51



Ne jetez pas cet appareil avec vos ordures ménagères. L'appareil doit être éliminé exclusivement via un point de collecte pour les appareils électriques et électroniques réutilisables. Ne retirez pas les symboles / autocollants apposés sur l'appareil.

- i** Les illustrations contenues dans ce mode d'emploi peuvent différer sur certains détails de la conception réelle de votre appareil. Dans ce cas, veuillez néanmoins suivre les instructions décrites. Livraison sans contenu.
- i** Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications qui n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil.
- i** Éliminez les matériaux d'emballage conformément à la réglementation locale en vigueur dans votre lieu de résidence.
- i** L'appareil que vous avez acheté a peut-être été amélioré depuis et présente donc éventuellement des différences par rapport au mode d'emploi. Les fonctions et les conditions d'utilisation restent toutefois identiques, vous pouvez donc utiliser le mode d'emploi dans son intégralité.
- i** Sous réserve de modifications techniques ou d'erreurs d'impression.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

- ★ Les produits décrits dans ce mode d'emploi sont conformes à toutes les exigences harmonisées.
- ★ Les documents pertinents peuvent être demandés aux autorités compétentes par l'intermédiaire du vendeur du produit.

CE MODE D'EMPLOI DOIT ÊTRE ACCESSIBLE À TOUTE PERSONNE UTILISANT L'APPAREIL ; ASSUREZ-VOUS QUE LE MODE D'EMPLOI A ÉTÉ LU ET COMPRIS AVANT LA MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL.

1. Consignes de sécurité

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL, LISEZ ATTENTIVEMENT L'ENSEMBLE DES CONSIGNES ET INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ.

Les informations qu'elles contiennent visent à protéger votre santé. Le non-respect des consignes et instructions de sécurité peut entraîner de graves atteintes à votre santé et, dans le pire des cas, la mort.

- i** Conservez ce mode d'emploi de manière à pouvoir le consulter à tout moment en cas de besoin. Suivez attentivement toutes les consignes afin d'éviter tout accident ou tout dommage à l'appareil.
- i** Vérifiez également l'environnement technique de l'appareil ! Tous les câbles ou conduites reliés à votre appareil sont-ils en bon état ? Ou sont-ils obsolètes et ne supportent-ils plus la puissance de l'appareil ? C'est pourquoi un contrôle des raccordements existants et nouveaux doit être effectué par **un spécialiste qualifié (électricien)**. Tous les travaux nécessaires au raccordement de l'appareil à l'alimentation électrique doivent être effectués exclusivement par **un spécialiste qualifié (électricien)**.
- i** L'appareil est exclusivement destiné à un usage privé.
- i** L'appareil est exclusivement destiné à la cuisine dans un foyer privé.
- i** L'appareil est exclusivement destiné à être utilisé dans des pièces fermées.
- i** Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins professionnelles, en camping ou dans les transports publics.
- i** Utilisez l'appareil exclusivement conformément à son usage prévu.
- i** Ne laissez personne qui ne connaît pas le mode d'emploi utiliser l'appareil.
- i** 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 sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils comprennent les dangers qui en découlent. **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.

1.1 Mots-clés

⚠ DANGER ! indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, entraîne un danger immédiat pour la vie et la santé.

⚠ AVERTISSEMENT ! signale une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner un danger imminent pour la vie et la santé.

⚠ ATTENTION ! signale une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères ou modérées.

REMARQUE ! signale une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des dommages matériels sur l'appareil.

1.2 Consignes de sécurité

⚠ DANGER !

Pour réduire le risque d'électrocution :

1. Le non-respect des instructions contenues dans ce mode d'emploi met en danger la vie et la santé de l'utilisateur et/ou peut endommager l'appareil.
2. L'appareil ne doit être raccordé au réseau électrique que par un spécialiste qualifié (électricien) qui connaît parfaitement et respecte scrupuleusement les réglementations légales en vigueur dans le pays ainsi que les prescriptions supplémentaires des compagnies d'électricité locales.
3. Tous les travaux électriques éventuellement nécessaires doivent être effectués par un spécialiste qualifié (électricien). Aucune modification ou altération arbitraire de l'alimentation électrique ne doit être effectuée. Le raccordement doit être effectué en stricte conformité avec les dispositions légales en vigueur localement.
4. Avant le montage / l'installation et le raccordement de l'appareil, coupez impérativement l'alimentation électrique (déconnectez le disjoncteur correspondant). **RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**
5. Ne branchez **en aucun cas** l'appareil sur l'alimentation électrique si l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche secteur présentent des dommages visibles.

6. La tension et la fréquence d'alimentation **doivent** correspondre aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
7. Veillez à ce que le câble d'alimentation ne se trouve pas sous l'appareil et ne soit pas endommagé lorsque vous déplacez celui-ci.
8. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner des blessures graves et des dommages importants. Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, contactez le service après-vente **ou** le magasin où vous l'avez acheté.¹ Ne faites installer que des pièces de rechange d'origine.
9. En cas de dysfonctionnement dû à un défaut technique, débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique (coupez le disjoncteur correspondant). Contactez le service après-vente **ou** le magasin où vous avez acheté l'appareil. ² **RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**
10. **Ne** modifiez **jamais** la fiche secteur fournie avec l'appareil. Si celle-ci n'est pas adaptée à votre prise de courant, faites **toujours** remplacer la prise par un professionnel qualifié (électricien) (**hors garantie**).
11. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par le fabricant, un service après-vente agréé par le fabricant ou un technicien qualifié (électricien).
12. **N'utilisez jamais** le câble d'alimentation pour débrancher la fiche secteur. Tirez toujours sur la fiche secteur elle-même pour déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique. **RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**
13. **Ne** touchez **jamais** la fiche secteur, l'interrupteur d'alimentation ou d'autres composants électriques avec les mains mouillées ou humides. **RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

⚠ AVERTISSEMENT !

Pour réduire les risques de brûlures, d'électrocution, d'incendie ou de blessures corporelles :

1. Utilisez l'appareil uniquement avec une alimentation de 220 - 240 V CA / 50 Hz.
2. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien sur l'appareil.
3. L'appareil doit être branché exclusivement sur une prise correctement mise à la terre. Utilisez uniquement une prise de sécurité appropriée afin de minimiser le risque d'électrocution.

¹ Selon le modèle : voir la page « Informations de service » à la fin de ce mode d'emploi.

² Selon le modèle : voir la page « Informations de service » à la fin de ce mode d'emploi.

4. Les caractéristiques techniques de votre alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique. Votre installation électrique doit être équipée d'un disjoncteur automatique permettant la coupure d'urgence de l'appareil.
5. Si vous n'êtes pas certain que l'appareil soit correctement raccordé au réseau électrique, faites vérifier le raccordement électrique par un spécialiste qualifié (électricien/électricienne) (hors garantie).
6. Tous les travaux nécessaires au raccordement de l'appareil au réseau électrique doivent être effectués exclusivement par un professionnel qualifié (électricien).
7. Tenez le câble d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
8. N'apportez aucune modification à l'appareil.
9. N'utilisez pas d'adaptateurs, de multiprises ou de rallonges pour brancher l'appareil. RISQUE D'INCENDIE !
10. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou une télécommande indépendante de l'appareil.
11. La cuisine doit être sèche et bien ventilée. Une fois l'appareil installé, tous les éléments de commande et de contrôle doivent être facilement accessibles.
12. Les placages des armoires doivent être fixés à l'aide d'une colle résistante à la chaleur, capable de supporter des températures d'au moins 100 °C.
13. Les meubles adjacents et tous les matériaux utilisés pour l'installation doivent pouvoir résister à une température d'au moins 85 °C **au-dessus** de la température ambiante de la pièce dans laquelle l'appareil est installé, pendant le fonctionnement de celui-ci.
14. Si le four est installé **au-dessus d'un tiroir** du meuble encastré, une tablette intermédiaire fixe **doit** être montée entre le tiroir et le four.
15. Ne branchez pas l'appareil dans des pièces ou des endroits où se trouvent des matériaux inflammables tels que de l'essence, du gaz ou de la peinture, ou à proximité de ceux-ci . Cet avertissement s'applique également aux vapeurs dégagées par ces matériaux.
16. Ne branchez pas l'appareil à proximité de rideaux ou de meubles rembourrés. RISQUE D'INCENDIE !
17. Ne laissez **jamais** l'appareil sans surveillance pendant la cuisson.
18. Éteignez toujours l'appareil après utilisation comme décrit dans ce mode d'emploi.
19. Si la surface de la table de cuisson présente des fissures, éteignez-la immédiatement et débranchez-la de l'alimentation électrique. RISQUE D'ÉLECTROCUTION !
20. Les hottes aspirantes doivent être installées conformément aux instructions du fabricant.

21. La distance de sécurité entre la surface de cuisson et une armoire située au-dessus doit être d'au moins 450 mm.
22. La distance de sécurité entre la surface de cuisson et une hotte aspirante située au-dessus doit être d'au moins 760 mm.
23. Ne posez aucun objet sur la table de cuisson. RISQUE D'INCENDIE !
24. Ne laissez pas de récipients contenant des aliments cuits avec de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une zone de cuisson allumée. Les graisses ou huiles chaudes peuvent s'enflammer spontanément.
25. La cuisson sans surveillance avec des huiles et des graisses peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu alimenté par de l'huile ou de la graisse avec de l'eau. Éteignez plutôt l'appareil et étouffez le feu à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
26. Ne touchez **jamais** les zones de cuisson / plaques de cuisson tant que l'indicateur de chaleur résiduelle n'est pas éteint. RISQUE DE BRÛLURE !
27. Les zones et les parties accessibles de la table de cuisson deviennent très chaudes lors de l'utilisation. Les enfants doivent donc être tenus à l'écart de l'appareil pendant son utilisation. Toucher l'appareil pendant son fonctionnement peut entraîner de graves brûlures.
28. N'utilisez pas l'appareil pour faire frire des aliments. L'huile chaude peut endommager certaines parties de l'appareil et causer des brûlures.
29. Pour réduire les risques d'incendie à l'intérieur de l'appareil :
 - a. Vérifiez régulièrement l'appareil.
 - b. Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique si vous remarquez de la fumée. Gardez l'appareil fermé pour étouffer les flammes.
 - c. N'utilisez pas l'appareil à des fins de stockage.
 - d. Ne laissez pas d'objets en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
30. Si le joint de la porte du four est endommagé, vous **ne** devez plus utiliser le four. Contactez le service après-vente **ou** le magasin où vous avez acheté l'appareil.³
31. Ne chauffez **jamais** d'aliments ou de liquides **dans des récipients fermés**, car cela peut provoquer des explosions.
32. N'utilisez pas l'appareil pour chauffer ou sécher du linge.
33. Ne stockez aucun objet dans le four. RISQUE D'INCENDIE !

³ Selon le modèle : voir la page « Informations de service » à la fin de ce mode d'emploi.

34. Les zones et les pièces accessibles du four deviennent très chaudes lors de son utilisation. Les enfants doivent donc être tenus à l'écart de l'appareil pendant son utilisation. Toucher l'appareil pendant son fonctionnement peut entraîner de graves brûlures.
35. Les équipements ménagers ainsi que les câbles électriques de toute nature ne doivent jamais entrer en contact avec l'appareil, car leur matériau isolant peut être endommagé ou détruit par les températures élevées.
36. N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur peut endommager durablement le système électrique de l'appareil. **RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**
37. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
38. Surveillez toujours les enfants lorsqu'ils se trouvent à proximité de l'appareil.
39. N'autorisez les enfants à utiliser l'appareil sans surveillance que s'ils ont préalablement reçu une formation leur permettant de l'utiliser en toute sécurité et s'ils sont pleinement conscients des dangers liés à une utilisation inappropriée.
40. Lors du déballage, veillez impérativement à ce que les éléments de l'emballage (sacs en polyéthylène, morceaux de polystyrène) **ne** se retrouvent **pas** à la portée des enfants et des animaux. **RISQUE DE BLESSURE ! RISQUE D'ÉTOUFFEMENT !**
41. N'utilisez que des minuteries conçues par le fabricant de l'appareil, indiquées comme compatibles dans le mode d'emploi ou intégrées à l'appareil. L'utilisation de minuteries non adaptées peut entraîner des accidents !

ATTENTION !

1. L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les parties chaudes à l'intérieur du four.
2. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou corrosifs, ni d'objets tranchants pour nettoyer l'appareil (porte du four, plaque de cuisson, etc.), car ceux-ci rayent la surface et provoquent ainsi des fissures dans le verre.
3. Ne placez pas de casseroles ou de plaques de cuisson directement sur le fond de l'enceinte du four. **Ne** recouvrez pas le fond de l'enceinte du four de papier d'aluminium.
4. Gardez toujours la porte du four fermée pendant son fonctionnement.
5. Ne placez pas de récipients directement sur le fond du four. Utilisez plutôt la plaque de cuisson ou la grille.
6. Les composants internes du four deviennent très chauds. Ne touchez aucune de ces zones lorsque vous manipulez vos ustensiles de cuisine. **RISQUE DE BRÛLURE !**

7. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four. Évitez tout contact avec les zones chaudes ou avec la vapeur qui s'échappe du four ouvert. **RISQUE DE BRÛLURE ! RISQUE D'ÉBRÛLURE !**
8. Utilisez toujours des gants de cuisine.
9. N'allumez pas la table de cuisson avant d'avoir placé un ustensile de cuisine sur une zone de cuisson.
10. Éteignez toujours les zones de cuisson après utilisation.
11. Veillez à ce que la table de cuisson reste toujours propre. Les zones encrassées ne transmettent pas entièrement la chaleur de cuisson.
12. Protégez la table de cuisson contre les salissures.
13. Éteignez immédiatement les zones sales.
14. Éteignez l'ensemble de la table de cuisson en cas de dommages ou de dysfonctionnements.
15. Les ustensiles de cuisine peuvent devenir très chauds en raison de la chaleur transmise par les aliments. Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour manipuler votre vaisselle et vos ustensiles de cuisine.
16. Les lames des grattoirs de nettoyage de la table de cuisson sont extrêmement tranchantes. Ne vous coupez pas avec les lames lorsque vous avez retiré leur capot de sécurité.
17. Les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être posés sur la surface de l'appareil, car celle-ci peut devenir brûlante.
18. L'appareil est conforme à la législation européenne en vigueur en matière de sécurité . Nous tenons toutefois à souligner expressément que cette conformité ne change rien au fait que les surfaces de l'appareil **deviennent chaudes** pendant l'utilisation et continuent de **dégager de la chaleur résiduelle** après la fin de l'utilisation.

REMARQUE !

1. Lorsque vous déplacez l'appareil, tenez-le toujours par le bas et soulevez-le avec précaution. Maintenez l'appareil en position verticale.
2. N'utilisez jamais la porte pour transporter l'appareil, car cela endommagerait les charnières.
3. L'appareil doit être transporté et branché par au moins **deux personnes**.
4. Notez bien la position de toutes les pièces de l'appareil lorsque vous le déballez, au cas où vous devriez le remballer et le transporter à nouveau.
5. N'utilisez pas l'appareil avant que toutes les pièces qui le composent ne soient correctement installées à leur emplacement prévu.

6. Ne placez pas d'objets lourds sur la table de cuisson.
7. Ne placez pas de casseroles trop lourdes sur la table de cuisson.
8. Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisine adaptés à la vitrocéramique, sinon vous risquez d'endommager l'appareil.
9. N'utilisez jamais le fond, les tiroirs, les portes, etc. de l'appareil comme surface d'appui ou de soutien.
10. Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte et ne vous appuyez pas contre la porte du four ouverte. Ne posez pas d'ustensiles de cuisine sur la porte du four. Cela endommagerait les charnières de la porte.
11. Retirez tout le matériel d'emballage avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs pour retirer les résidus des dispositifs de sécurité de transport.
12. Si le joint de la porte de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé exclusivement par le fabricant, par un service après-vente agréé par le fabricant ou par un technicien qualifié et compétent. **Ne faites installer que des pièces de rechange d'origine.**
13. Un entretien et une maintenance réguliers garantissent le bon fonctionnement et les performances optimales de votre appareil.
14. Vérifiez que votre vaisselle / vos ustensiles de cuisine sont adaptés à une utilisation dans un four.
15. Utilisez exclusivement de la vaisselle et des ustensiles de cuisine adaptés et résistants au feu.
16. Les orifices d'aération de l'appareil ou de son dispositif d'encastrement (si votre appareil est prévu pour un encastrement) doivent toujours rester dégagés et non recouverts.
17. La plaque signalétique ne doit **en aucun cas** être rendue illisible ou retirée ! **Tout manquement à cette consigne entraîne l'annulation de la garantie !**

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE
EN LIEU SÛR.

★ En cas de non-respect de ces instructions, aucune responsabilité ne sera assumée pour les dommages corporels ou matériels.

2. Installation

⚠ DANGER ! L'appareil ne doit être raccordé au réseau électrique que par un spécialiste qualifié (électricien) qui connaît parfaitement et respecte scrupuleusement les réglementations légales en vigueur dans le pays ainsi que les prescriptions supplémentaires des compagnies d'électricité locales.

⚠ DANGER ! Tous les travaux électriques éventuellement nécessaires doivent être effectués par un spécialiste qualifié (électricien). Aucune modification ou altération arbitraire ne doit être apportée à l'alimentation électrique. Le raccordement doit être effectué conformément aux dispositions légales en vigueur localement. RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

i L'installation relève de la responsabilité du client. Si l'aide du fabricant est nécessaire pour corriger des défauts résultant d'une installation incorrecte, cette assistance n'est pas couverte par la garantie. Une installation incorrecte peut entraîner des blessures graves pour les personnes ou les animaux, ou endommager vos biens. Le fabricant ne peut être tenu responsable de telles blessures ou dommages.

2.1 Déballage et choix de l'emplacement

1. Déballer l'appareil avec précaution. Respectez impérativement les consignes de mise au rebut de l'appareil figurant dans ce mode d'emploi.
2. L'appareil est éventuellement protégé par des dispositifs de sécurité pour le transport. Retirez-les entièrement. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs pour éliminer les résidus des dispositifs de sécurité.
3. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même ne présente aucun dommage.
4. Choisissez un endroit sec et bien aéré pour l'installation.
5. N'installez pas l'appareil dans un endroit où il pourrait entrer en contact avec de l'eau ou de la pluie, afin de ne pas endommager l'isolation électrique.
6. Placez l'appareil sur une **surface plane, sèche et stable**. Vérifiez à l'aide d'un niveau à bulle que votre appareil est correctement installé.
7. Avant la mise en service, retirez tout le matériel d'emballage à l'intérieur et à

- l'extérieur du four.
8. L'appareil doit être correctement branché au secteur.
 9. Les résidus de fabrication ou d'huile qui subsistent à l'intérieur de l'appareil ou sur l'élément chauffant peuvent provoquer des odeurs et un léger dégagement de fumée. Il s'agit de paramètres de fonctionnement normaux qui disparaissent après quelques utilisations. Laissez la porte de la pièce ou une fenêtre ouverte pour assurer une bonne ventilation.
 10. La plaque signalétique se trouve à l'intérieur de l'appareil ou à l'extérieur, sur la paroi arrière.

2.2 Exigences avant l'installation

- Le plan de travail doit être en matériau résistant à la chaleur. Aucun élément ne doit gêner la surface d'installation.
- L'épaisseur du plan de travail sur lequel sera installée la table de cuisson **doit être d'au moins 30 mm.**
- Utilisez des revêtements muraux résistants à la chaleur et faciles à nettoyer, tels que des carreaux de céramique, pour la surface murale entourant la table de cuisson.
- Les meubles adjacents et tous les matériaux utilisés pour l'installation doivent pouvoir résister à une température d'au moins 85 °C au-dessus de la température ambiante de la pièce dans laquelle l'appareil (table de cuisson et/ou four) est installé, pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Si vous n'êtes pas certain que les armoires adjacentes ou la paroi arrière soient résistantes à la chaleur, prévoyez un espace libre d'environ 20 mm autour du four.
- Les placages des armoires doivent être fixés à l'aide d'une colle résistante à la chaleur, capable de supporter des températures d'au moins 100 °C.
- Lors du déballage, veillez impérativement à ce que les éléments de l'emballage (sacs en polyéthylène, morceaux de polystyrène) ne soient pas à la portée des enfants et des animaux.
- Faites installer l'appareil de manière à permettre une dissipation optimale de la chaleur afin de garantir la sécurité de fonctionnement.
- Le mur et les zones d'influence du rayonnement thermique au-dessus du plan de travail doivent être résistants à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, les couches composites et les colles doivent être résistantes à la chaleur.

i L'installation de l'appareil (table de cuisson et four) doit respecter toutes les exigences de sécurité ainsi que les normes et dispositions légales applicables.

2.3 Installation de la table de cuisson

⚠ DANGER ! La table de cuisson **doit** être installée **par un professionnel qualifié**. N'effectuez jamais l'installation vous-même. **RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES À L'INSTALLATION

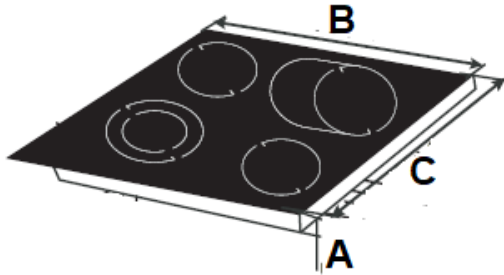
- i** Faites installer l'appareil de manière à permettre une dissipation optimale de la chaleur afin de garantir la sécurité de fonctionnement.
- i** Le mur et les zones d'influence du rayonnement thermique au-dessus du plan de travail doivent être résistants à la chaleur.
- i** Pour éviter tout dommage, les couches composites et les colles doivent être résistantes à la chaleur.
- i** Préparez l'ouverture d'encastrement conformément aux indications figurant sur les illustrations du chapitre 2.3.1 COTES / DIMENSIONS. Prévoyez un espace libre d'au moins **50 mm** autour de l'ouverture d'encastrement pour l'installation et l'utilisation.
- i** L'épaisseur du plan de travail **doit** être **d'au moins 30 mm**. Utilisez exclusivement des matériaux résistants à la chaleur pour le plan de travail afin d'éviter toute déformation due au rayonnement thermique de la table de cuisson.

2.3.1 Cotes / Dimensions

- i** Toutes les dimensions sont indiquées en **millimètres**.

DIMENSIONS DE LA TABLE DE CUISSON

A = HAUTEUR	B = LARGEUR	C = PROFONDEUR
50 mm	590 mm	520 mm



DIMENSIONS DE L'OUVERTURE D'ENCASTREMENT

B = LARGEUR	C = PROFONDEUR	D = ESPACE LIBRE MINIMUM ATOUR DE L'OUVERTURE D'ENCASTREMENT
565 mm	495 mm	min. 50 mm

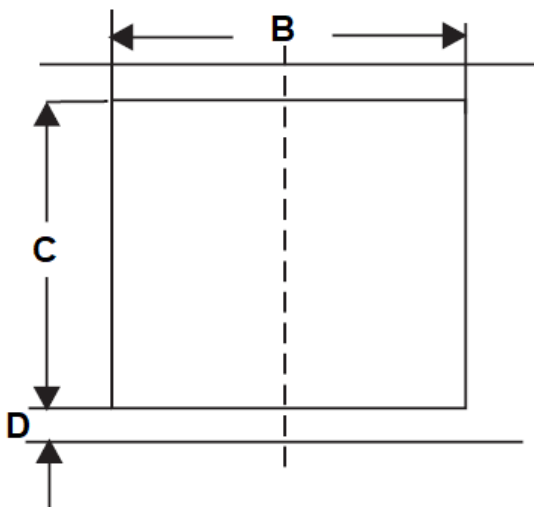
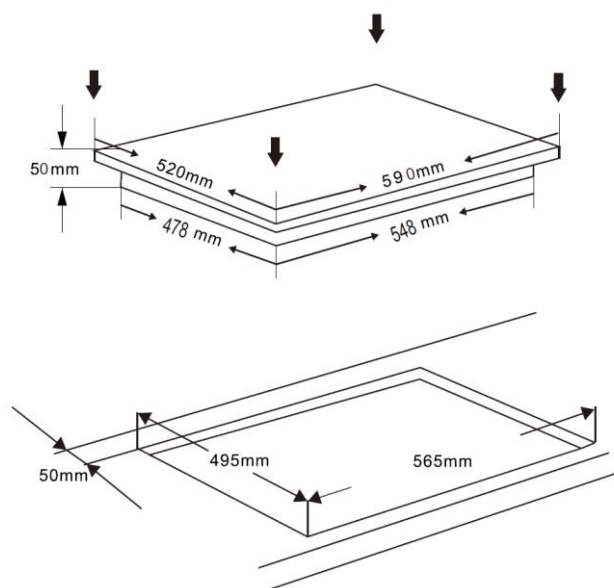


SCHÉMA D'INSTALLATION



i Toutes les dimensions sont indiquées en **millimètres**.

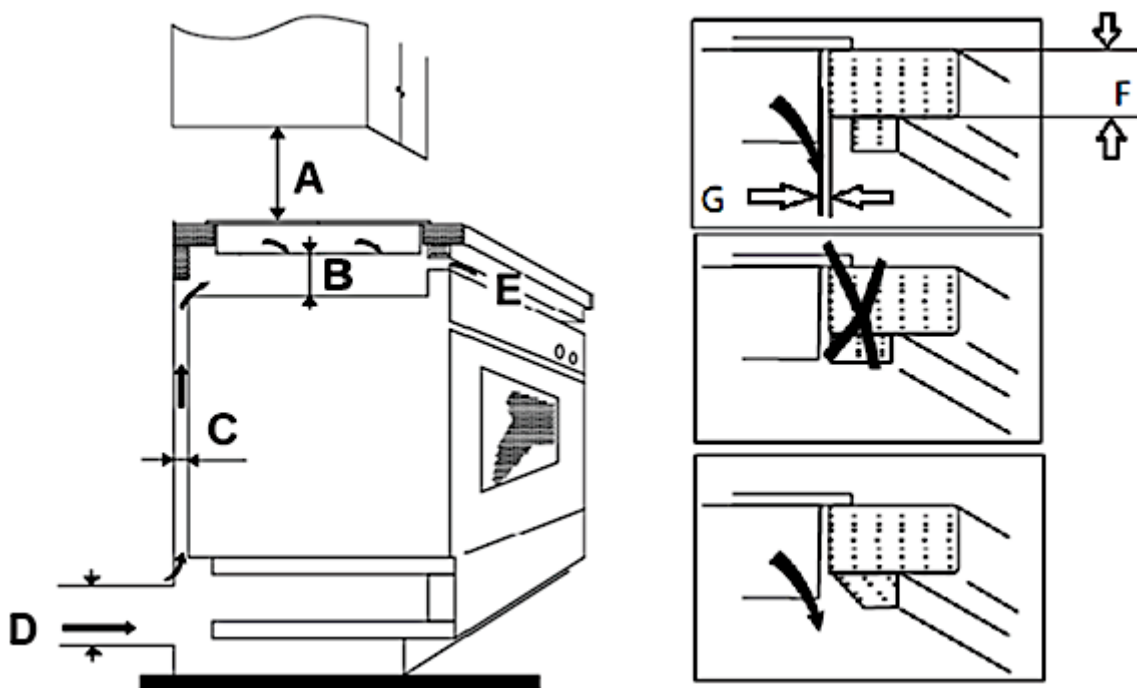
2.3.2 Ventilation et installation de l'

⚠ DANGER ! L'appareil **doit** être installé **par un professionnel qualifié**. N'effectuez jamais l'installation vous-même. **RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

- i** La distance de sécurité entre la surface de cuisson et une **armoire** située au-dessus doit être **d'au moins 450 mm**.
- i** La distance de sécurité entre la surface de cuisson et une **hotte aspirante** située au-dessus doit être **d'au moins 760 mm**.
- i** Faites installer l'appareil de manière à permettre un rayonnement thermique optimal afin de garantir la sécurité de fonctionnement.
- i** Le mur et les zones d'influence du rayonnement thermique au-dessus du plan de travail doivent être résistants à la chaleur.
- i** Pour éviter tout dommage, les couches composites et les colles doivent être résistantes à la chaleur.

DISTANCES MINIMALES POUR UNE VENTILATION ADÉQUATE

i La table de cuisson doit impérativement être correctement ventilée. L'entrée d'air (D) et la sortie d'air (E) ne doivent en aucun cas être obstruées. L'appareil doit toujours être en bon état de fonctionnement. Le bord supérieur du meuble d'encastrement ne doit pas être directement adjacent à l'ouverture d'encastrement. Placez le bord de manière décalée ou biseautez-le. Voir illustration ci-dessous.



C = FENTE D'AÉRATION

A	B	C	D	E	F	G
<u>ARMOIRE</u> ➤ min. 450 mm <u>HOTTE ASPIRANTE</u> ➤ min. 760 mm	min. 20 mm	min. 20 mm	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm	30 mm	min. 10 mm

i La table de cuisson doit toujours être bien ventilée. L'entrée et la sortie d'air ne doivent pas être obstruées.

INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

1. **Avant** d'installer la table de cuisson dans le plan de travail, vous devez fixer correctement le joint autocollant⁴ sur le bord **inférieur** de la table de cuisson (voir illustration ci-dessous).
- i** Le joint doit être correctement fixé. Il doit être bien ajusté contre le bord inférieur de la table de cuisson (pas de chevauchement, pas d'espace, etc.) afin d'empêcher toute infiltration de liquide, etc. dans l'ouverture d'encastrement.

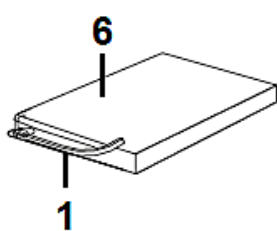
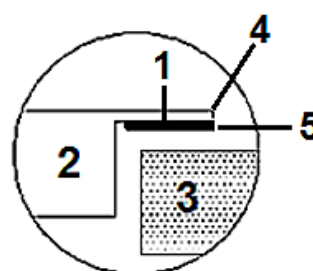


Illustration similaire.



1	JOINT
2	PLAQUE DE CUISSON
3	PLAN DE TRAVAIL
4	BORD EXTÉRIEUR DE LA TABLE DE CUISSON
5	CÔTÉ EXTÉRIEUR DU JOINT
6	FACE INFÉRIEURE DE LA TABLE DE CUISSON

2. Fixez les clips de fixation à l'appareil ; voir la description suivante.

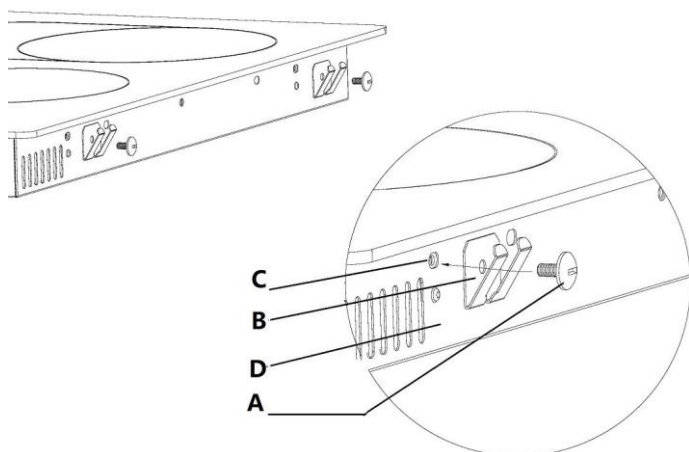
FIXATION DES CLIPS DE FIXATION

- a. Placez l'appareil sur une surface stable et souple (utilisez l'emballage).
- b. N'exercez **aucune** force physique sur les éléments de commande de l'appareil.
- c. Fixez les clips de fixation à l'aide des vis fournies sur les **côtés de la table de cuisson** en vissant **une extrémité** des clips dans les trous pré-perçés, comme indiqué sur l'illustration ci-dessous.

A

VIS

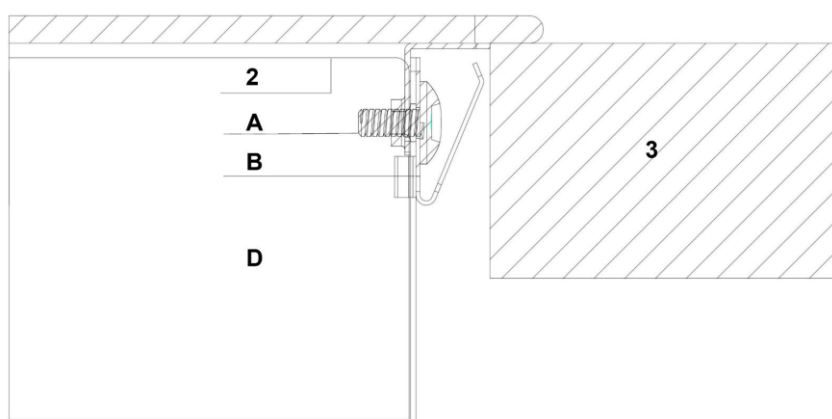
⁴ Équipement selon le modèle.



B	PINCE DE FIXATION
C	TROU DE VIS
D	BOÎTIER

3. Placez la table de cuisson dans l'ouverture prévue à cet effet et alignez-la correctement. Appuyez doucement vers le bas jusqu'à ce qu'elle repose fermement sur le plan de travail ; voir illustration ci-dessous.

i La table de cuisson doit être correctement et fermement positionnée dans le dispositif d'encastrement. Le joint doit être correctement en place.



A	VIS
B	AGRAFE DE FIXATION
D	BOÎTIER DE LA TABLE DE CUISSON
2	PLAQUE VITROCÉRAMIQUE DE LA TABLE DE CUISSON
3	PLAN DE TRAVAIL

i La table de cuisson doit toujours être bien ventilée. Les entrées et sorties d'air ne doivent pas être obstruées . L'appareil doit **toujours** être en bon état de fonctionnement.

REMARQUE ! La table de cuisson doit être correctement et solidement installée dans l'ouverture prévue à cet effet dans le plan de travail. Le joint doit être correctement en place.

2.4 Installation du four

⚠ DANGER ! Le four **doit** être installé **par un professionnel qualifié**. N'effectuez jamais l'installation vous-même. **RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

⚠ DANGER ! Avant l'installation et le raccordement de l'appareil, **coupez impérativement l'alimentation électrique (déconnectez le disjoncteur correspondant)**. **RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

REMARQUE ! Selon le modèle, vous devez raccorder le faisceau de câbles de la table de cuisson au panneau de commande du four **avant** de procéder à la fixation définitive du four !

- i** Toutes les dimensions indiquées dans les illustrations suivantes sont exprimées en **millimètres**.
- i** Utilisez les poignées encastrées ou les poignées en fil métallique⁵ situées de part et d'autre du four pour déplacer l'appareil.
- i** Le meuble d'encastrement doit être stable et solidement fixé.
- i** Le câble d'alimentation ne doit pas être coincé ni plié.
- i** Si le four est installé **au-dessus d'un tiroir** du meuble d'encastrement, une tablette intermédiaire fixe **doit** être montée entre le tiroir et le four.

INSTALLATION DU FOUR

1. **Coupez le courant à l'aide des fusibles correspondants dans votre tableau électrique.**
2. L'ouverture du meuble encastrable doit présenter les dimensions indiquées sur l'illustration suivante (voir ci-dessous, **fig. 2**).
3. Installez la table de cuisson (voir chapitre 2.3 « INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON » et suivants).
4. Placez le four à proximité de l'ouverture d'encastrement.

⁵ Équipement selon le modèle.

5. Raccordez le four au réseau électrique (voir également le chapitre 2.5 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE : TABLE DE CUISSON / FOUR et suivants). Procédez comme suit :
 - a) Insérez partiellement le four dans l'ouverture préparée. Reliez ensuite correctement le four à la table de cuisson. **Il est impératif de respecter les chapitres relatifs aux raccordements électriques** : voir chapitre 2.5 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE : TABLE DE CUISSON / FOUR, chapitre 2.5.1 SCHÉMA DE RACCORDEMENT et chapitre 2.5.2 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE : CONNEXION FOUR ET TABLE DE CUISSON.
 6. Insérez complètement le four dans l'ouverture préparée et alignez-le. Les câbles ne doivent pas être coincés ni pliés.
 7. Terminez l'installation de l'appareil et fixez le four à l'aide des 2 vis prévues à cet effet (voir ci-dessous, **fig. 3**).
- i** Toutes les dimensions indiquées dans les fig. 1, 2 et 3 sont exprimées en **millimètres**.

FIG. 1 : SCHÉMA D'INSTALLATION

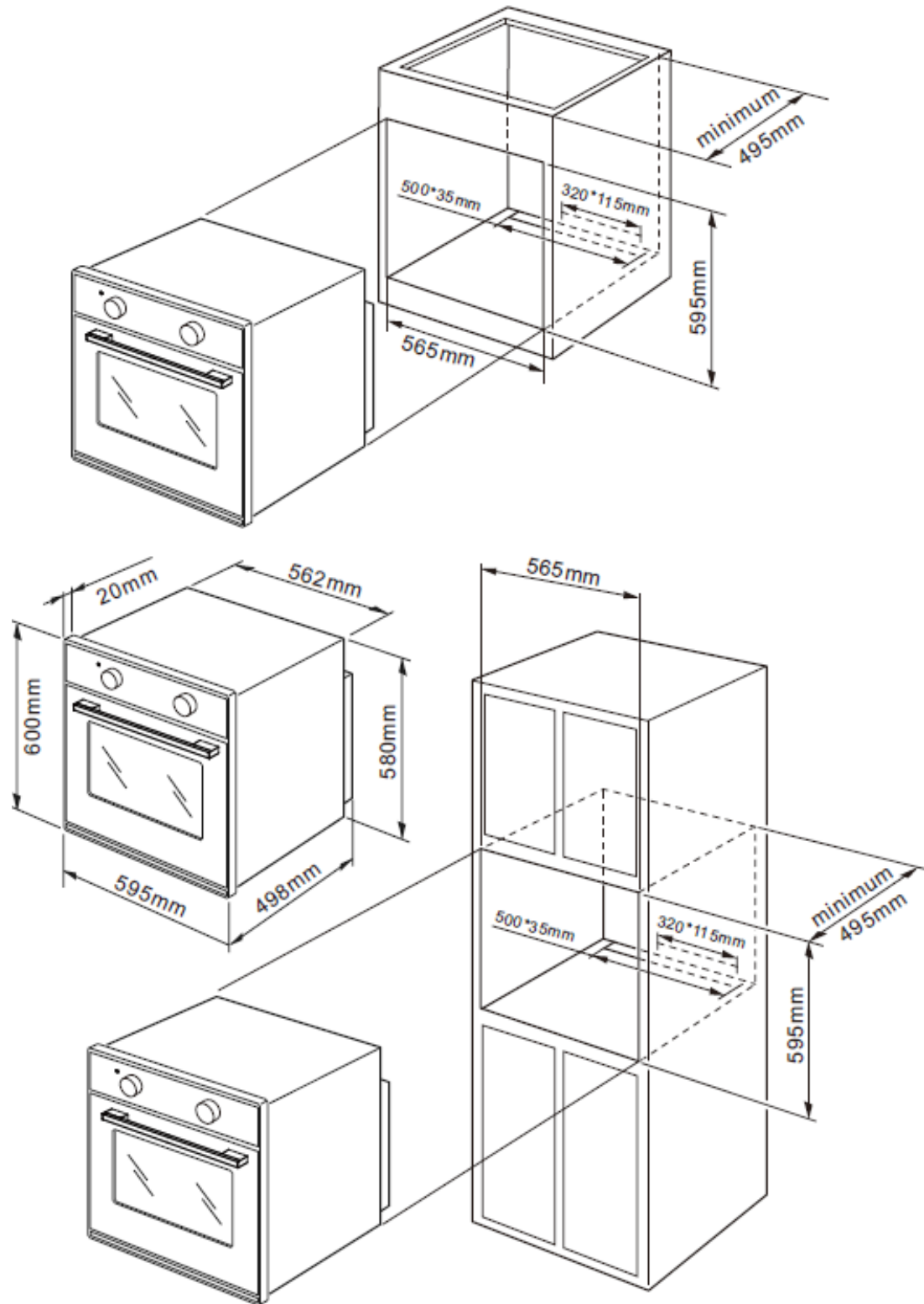
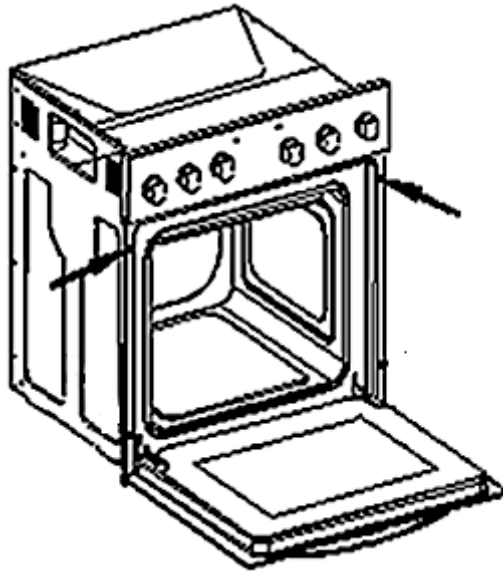


FIG. 2 : FIXATION DU FOUR



2.5 Raccordement électrique : plaque de cuisson / four

⚠ DANGER ! Avant de raccorder l'appareil, coupez impérativement l'alimentation électrique (déconnectez le fusible correspondant). **RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

⚠ DANGER ! L'appareil ne doit être raccordé au réseau électrique que par un spécialiste qualifié (électricien) qui connaît parfaitement et respecte scrupuleusement les réglementations légales en vigueur dans le pays ainsi que les prescriptions supplémentaires des compagnies d'électricité locales.

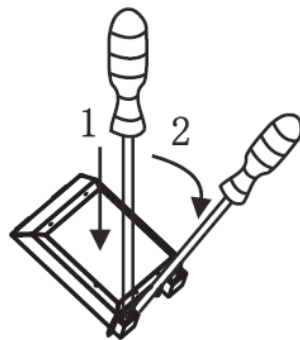
⚠ DANGER ! La tension et la fréquence d'alimentation **doivent** correspondre aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.

REMARQUES À L'ATTENTION DU TECHNICIEN QUALIFIÉ (ÉLECTRICIEN)

- ❖ L'appareil est conçu pour être raccordé à un réseau triphasé (380-415 V 3N ~ 50 Hz). Le câble d'alimentation doit être d'un type adapté, en tenant compte du type de raccordement et de la puissance nominale de l'appareil. Le câble d'alimentation doit être fixé à l'aide d'un dispositif de décharge de traction. Le conducteur de protection doit être raccordé à la borne correspondante du bornier. Le raccordement électrique de l'appareil doit être équipé d'un interrupteur d'urgence qui, en cas d'urgence, déconnecte l'ensemble de l'appareil du réseau de manière ; la distance entre les contacts de travail doit être d'au moins 3 mm. **Avant de**

raccorder l'appareil à l'alimentation électrique, consultez le schéma de raccordement ci-dessous et la plaque signalétique pour vérifier le brochage.

- ❖ Si la prise de courant n'est plus accessible à l'utilisateur **ou si un raccordement fixe de l'appareil est nécessaire**, un dispositif de coupure pour chaque pôle doit être installé lors de la mise en place. On entend par dispositif de coupure les interrupteurs présentant un écartement des contacts d'au moins 3 mm. Cela inclut les disjoncteurs, les fusibles et les contacteurs (EN 60335).
 - ❖ La protection des contacts doit être assurée lors de l'installation de l'appareil.
- **Ouvrir la boîte de jonction** : pour la déverrouiller, placez un tournevis (1) et poussez légèrement vers le bas (2 / voir illustration ci-dessous). Il se peut que vous deviez également desserrer deux verrous situés de chaque côté de la boîte de jonction.



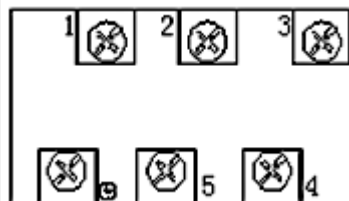
⚠ AVERTISSEMENT ! Tout dommage résultant d'un raccordement incorrect de l'appareil à l'alimentation électrique **n'est pas** couvert par la garantie.

2.5.1 Schéma de raccordement


⚠ AVERTISSEMENT ! Quel que soit le type de raccordement, le câble de sécurité doit être relié à la borne PE (\ominus).

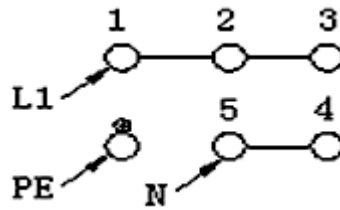
Tension des éléments chauffants : 230 V.

Quel que soit le type de raccordement, le câble de sécurité doit être relié à la borne PE de l'⊕.




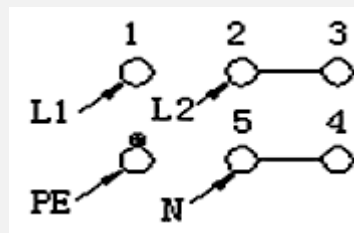
Type de câble de raccordement recommandé.

- Pour un réseau 230 V, raccordement monophasé mis à la terre avec neutre de service.
- 1 ➤ Des ponts relient les bornes 1 – 2 – 3 ainsi que les bornes 4 – 5.
- Conducteur de protection sur 




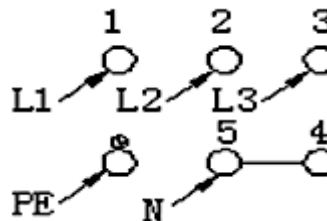
H05VV-F3G4

- Pour un réseau 400 / 230 V, raccordement biphasé mis à la terre avec neutre de service.
- 2 ➤ Des ponts relient les bornes 2 - 3 et 4 - 5.
- Conducteur de protection sur 



H05VV-F4G2,5

- Raccordement triphasé mis à la terre sur un réseau 400/230 V avec neutre de service.
- 3 ➤ Le pont relie 4 à 5, l'ordre des phases est 1, 2 et 3, le neutre est sur 4 - 5.
- Conducteur de protection sur 

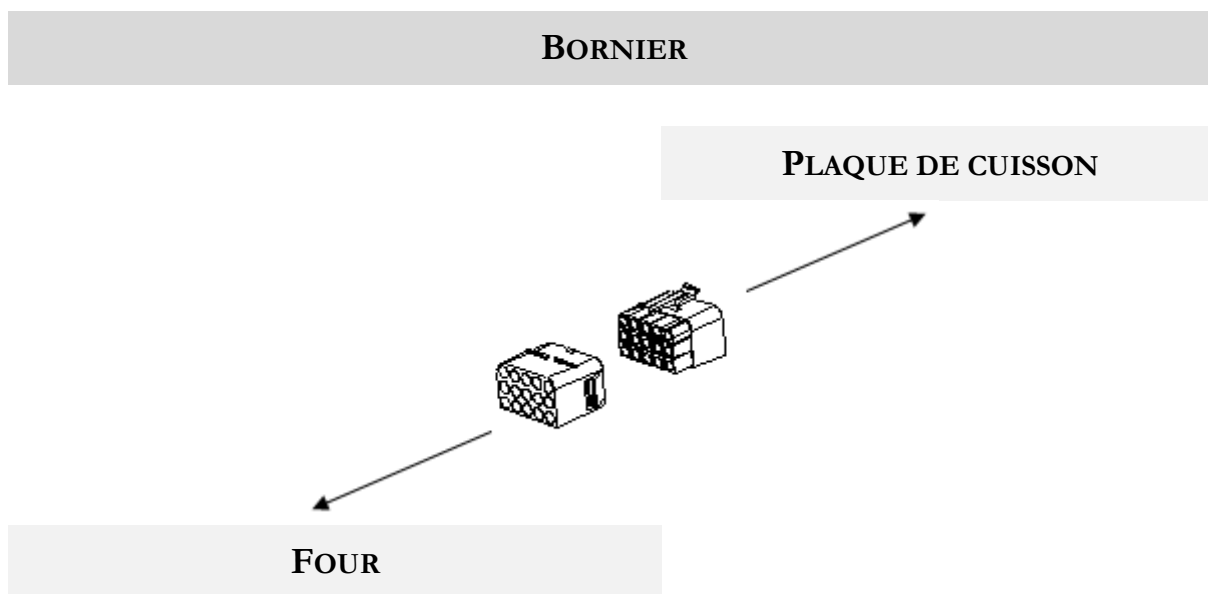


H05VV-F5G1,5

$L 1 = R, L 2 = S, L 3 = T$	$N =$ Raccordement à la terre	PE = raccordement du conducteur de protection
-----------------------------	---	--

- i** Le circuit électrique domestique doit être équipé d'un disjoncteur différentiel permettant la mise hors tension d'urgence de l'appareil.
- i** L'appareil doit être mis à la terre.
- i** Les caractéristiques techniques de l'alimentation électrique **doivent** correspondre aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- i** **N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner des blessures graves et des dommages importants. Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, contactez le service après-vente ou le magasin où vous l'avez acheté. Faites installer uniquement des pièces de rechange d'origine !**

2.5.2 Raccordement électrique : connexion du four et de la table de cuisson



3. Description de l'appareil

3.1 Four et table de cuisson

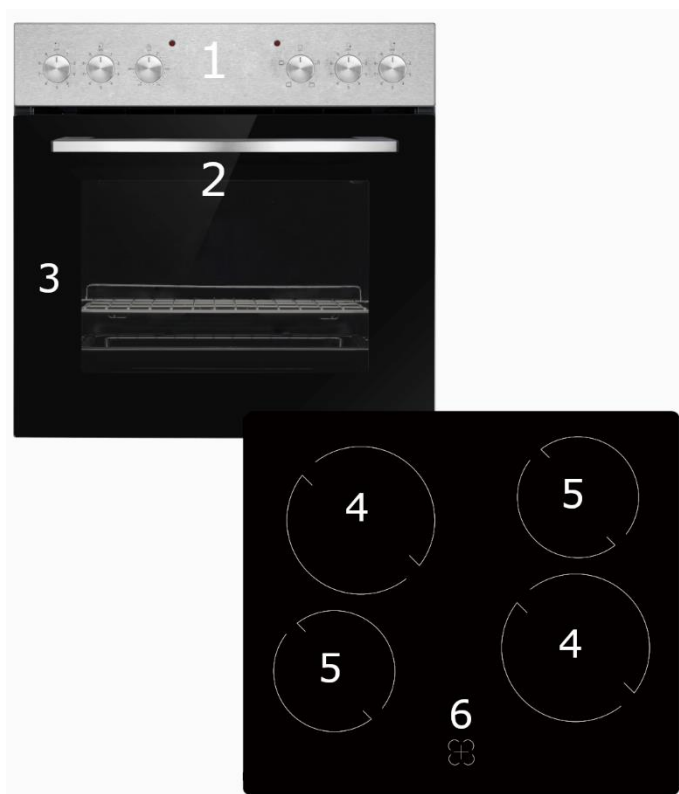


Illustration à titre indicatif : des modifications sont possibles.

PANNEAU DE COMMANDE	
1	➤ Voir chapitre 3.2 PANNEAU DE COMMANDE et chapitre 3.3 BOUTONS DE COMMANDE
2	POIGNÉE DE LA PORTE DU FOUR
3	PORTE DU FOUR
4	2 ZONES DE CUISSON : Ø 200 mm / 1800 W
5	2 ZONES DE CUISSON : Ø 165 mm / 1 200 W
6	INDICATEURS DE CHALEUR RÉSIDUELLE**

**	Les INDICATEURS DE CHALEUR RÉSIDUELLE s'allument après la mise hors tension lorsque les zones de cuisson sont chaudes et s'éteignent dès que les zones de cuisson correspondantes ont refroidi.
-----------	---

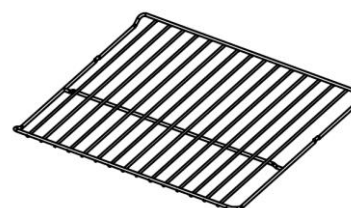
3.1.1 Accessoires de l'

❖ **Selon le modèle**, une **grille**, un **bac d'égouttage** (plaque de cuisson) et/ou une **plaque de cuisson** (plaque de cuisson profonde) sont fournis avec votre appareil.

- i** Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez les accessoires fournis à l'aide d'eau chaude savonneuse et d'un chiffon doux.
- i** Lorsque les éléments amovibles (par ex. grille de cuisson / lèchefrite / plaque de cuisson) deviennent chauds, ils peuvent se déformer. Dès qu'ils ont refroidi, ils reprennent leur forme initiale. Cela n'affecte **en rien** leur fonctionnalité.
- i** Veillez à ce que les éléments amovibles (par ex. grille / bac d'égouttage / plaque de cuisson) soient toujours complètement insérés dans le four, afin qu'ils n'entrent pas en collision avec la porte lors de la fermeture de celle-ci. **RISQUE DE DOMMAGES !**
- i** Lors de la cuisson au gril, utilisez **toujours** le bac d'égouttage ou la plaque de cuisson pour recueillir la graisse s'écoulant des aliments.

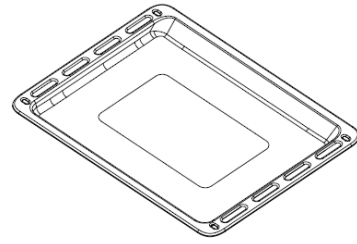
GRILLE

❖ La grille est adaptée à la cuisson au grill, au rôtissage et à la cuisson au four ; elle convient également à la cuisson de plats dans des plats à gratin et à la cuisson de gâteaux dans des moules à gâteaux.



LÈCHEFRITE (PLAT DE CUISSON)

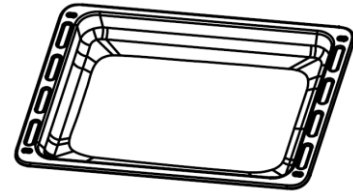
- ❖ Le bac d'égouttage ou la plaque de cuisson convient pour cuire des gâteaux et des pâtisseries, pour préparer des plats surgelés et de gros rôtis, etc.



- i** Si vous faites griller directement sur la grille, vous devez également utiliser le bac d'égouttage ou la plaque de cuisson afin de recueillir la graisse qui s'écoule des aliments.

PLAQUE DE CUISSON (PLAT DE CUISSON PROFOND)⁶

- ❖ La plaque de cuisson ou le plat de cuisson profond convient à la cuisson de gâteaux et de pâtisseries, à la préparation de gros rôtis, etc.



- i** Si vous faites cuire directement sur la grille, la plaque de cuisson, tout comme le bac d'égouttage, permet de recueillir la graisse qui s'écoule des aliments.

⁶ Accessoires en option : équipement selon le modèle.

3.2 Panneau de commande de l'

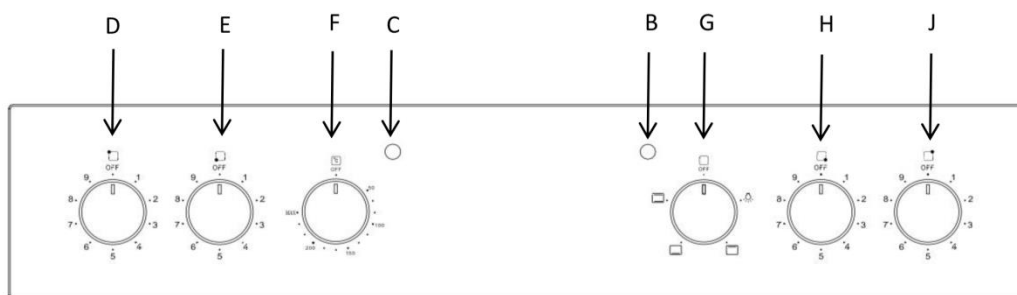



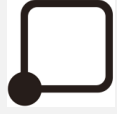
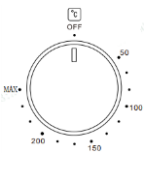
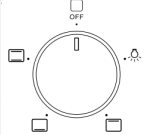




Illustration indicative : des modifications sont possibles.

B		TÉMOIN DE FONCTIONNEMENT de LA TABLE DE CUISSON (ROUGE)
C		TÉMOIN DE FONCTIONNEMENT du FOUR (ROUGE)
D		<u>BOUTON ROTATIF DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON À L'ARRIÈRE GAUCHE</u> ➤ Tournez le bouton rotatif dans le sens horaire ou antihoraire pour allumer cette zone de cuisson.
E		<u>BOUTON ROTATIF DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON À L'AVANT GAUCHE</u> ➤ Tournez le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre pour allumer cette zone de cuisson.
F		<u>BOUTON ROTATIF « TEMPÉRATURE DU FOUR »</u> ➤ Bouton rotatif pour sélectionner la TEMPÉRATURE DU FOUR. ➤ La température du four est réglable de 50 °C à 250 °C.
G		<u>COMMUTATEUR ROTATIF « FONCTIONS DU FOUR »</u> ➤ Commutateur rotatif permettant de sélectionner les FONCTIONS DU FOUR. ➤ Sélection des fonctions pour la préparation de différents plats. ➤ Trois fonctions du four différentes sont disponibles (voir chapitre 4.5 FONCTIONS DU FOUR).

H		<p align="center"><u>COMMUTATEUR ROTATIF POUR LA COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON À L'AVANT À DROITE</u></p> <p>➤ Tournez le bouton rotatif dans le sens horaire ou antihoraire pour allumer cette zone de cuisson.</p>
J		<p align="center"><u>BOUTON ROTATIF DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON À L'ARRIÈRE À DROITE</u></p> <p>➤ Tournez le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre pour allumer cette zone de cuisson.</p>

4. Utilisation

- i** Veuillez lire l'intégralité du mode d'emploi avant la première mise en service de l'appareil. Prêtez une attention particulière aux consignes de sécurité et aux avertissements !
- i** Retirez **tous** les films de protection qui pourraient encore se trouver sur l'appareil.

4.1 Avant la première utilisation

4.1.1 Table de cuisson

- ❖ Nettoyez la surface de la table de cuisson (voir le chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN).

4.1.2 Four

- i** Les résidus de fabrication ou d'huile qui subsistent dans l'enceinte de cuisson ou sur l'élément chauffant peuvent provoquer des odeurs et un léger dégagement de fumée. Il s'agit de phénomènes normaux qui disparaissent après quelques utilisations.
- i** Nettoyez l'intérieur du four uniquement avec un peu d'eau chaude et du liquide vaisselle.
- i** Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de l'intérieur **et** de l'extérieur de l'appareil avant la mise en service.

- ❖ Chauffez donc l'appareil (vide et fermé) avant de l'utiliser pour la première fois pour éliminer ces résidus et les odeurs qui en résultent.

PRÉCHAUFFAGE DU FOUR

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Nettoyez l'intérieur du four pour éliminer le produit de protection appliqué.
3. Retirez les accessoires (plaques, etc.) et nettoyez-les à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.
4. Allumez la ventilation de la pièce ou ouvrez la fenêtre.
5. Faites fonctionner le four en mode chaleur supérieure et inférieure (ou fonction similaire)⁷ à 250 °C pendant 30 minutes (voir chapitre 4.4 PROGRAMMATION DU FOUR et suivants). Retirez ensuite les salissures et nettoyez l'intérieur. Cela peut entraîner un léger dégagement de fumée et de l'odeur pendant environ 15 minutes. Il s'agit d'un phénomène normal dû à un traitement de protection contre la corrosion pendant le transport.

4.1.3 Nettoyage des accessoires

- ❖ Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez les accessoires fournis avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux.

4.2 Utilisation de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT ! Ne touchez **jamais** les zones de cuisson / plaques de cuisson tant que l'indicateur de chaleur résiduelle n'est pas éteint. RISQUE DE BRÛLURE !

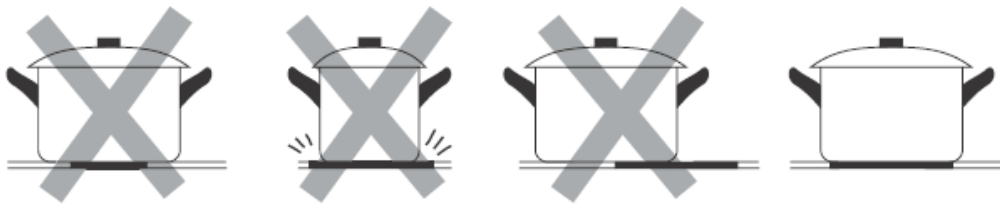
4.2.1 Ustensiles de cuisine adaptés

- i** N'utilisez que des ustensiles de cuisine dont le fond est adapté à la vitrocéramique.
- i** Le fond des ustensiles de cuisine doit avoir un diamètre minimal correspondant à la zone de cuisson utilisée.
- ❖ N'utilisez pas de récipients présentant des bords dentelés ou tranchants, ni des fonds rugueux ou courbés.

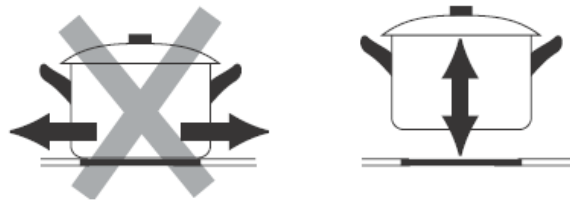
⁷ Selon le modèle.



- ❖ Le fond de vos ustensiles de cuisine doit être droit, reposer à plat sur la vitrocéramique et avoir le même diamètre que la zone de cuisson sélectionnée. Centrez toujours les ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson.



- ❖ Soulevez toujours le récipient lorsque vous le déplacez sur la table de cuisson. Ne le faites pas glisser sur la vitrocéramique, car vous risqueriez de la rayer.



- i** Si vous utilisez des ustensiles de cuisine dont le diamètre est supérieur à celui de la zone de cuisson correspondante, le temps de chauffe augmente, car la chaleur se propage par conduction thermique du centre de l'ustensile vers les bords. Dans ce cas, la température est également très inégale. Pour ces raisons, il est recommandé d'adapter la taille des ustensiles de cuisine à la zone de cuisson correspondante.

4.2.2 Boutons rotatifs des zones de cuisson

- ❖ Chaque zone de cuisson dispose de 9 niveaux de puissance. Les niveaux de puissance peuvent être réglés à l'aide des boutons rotatifs correspondants (voir illustration ci-dessous).

**BOUTONS ROTATIFS DES
ZONES DE CUISSON 4+5**
(voir illustration au
chapitre 3.1 FOUR ET
PLAQUE DE CUISSON)

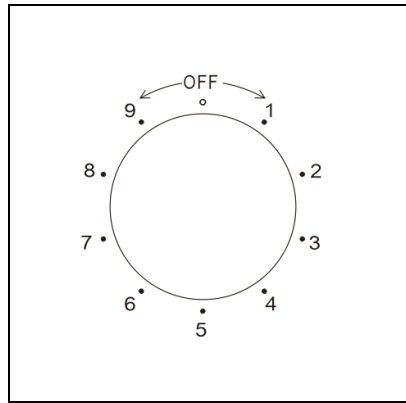


Illustration similaire : des modifications sont possibles.

0	La zone de cuisson est désactivée
1 - 2	<u>NIVEAU DE PUISSANCE 1 - 2</u> ➤ Convient pour maintenir les plats au chaud, etc. ➤ Réglage le plus bas . ➤ Convient pour faire fondre du chocolat et du beurre.
3 - 4	<u>NIVEAUX DE PUISSANCE 3 - 4</u> ➤ Convient pour décongeler et réchauffer lentement les aliments. ➤ Convient pour braiser, cuire à la vapeur des légumes et pour une cuisson lente. ➤ Convient pour la cuisson du riz, etc.
5 - 6	<u>NIVEAUX DE PUISSANCE 5 - 6</u> ➤ Convient pour les plats mijotés et les plats à feu doux. ➤ Convient pour faire mijoter du goulasch. ➤ Convient pour la cuisson de soupes et de plats plus volumineux.
7 - 8	<u>NIVEAUX DE PUISSANCE 7 - 8</u> ➤ Convient pour la cuisson des pâtes. ➤ Convient pour rôtir et faire frire de la viande et du poisson avec peu d'huile.
9	<u>NIVEAU DE PUISSANCE 9</u> ➤ Convient pour un chauffage rapide et une cuisson rapide. ➤ Convient pour porter de l'eau à ébullition. ➤ Convient pour saisir la viande, le poisson, etc. ➤ Réglage maximal .



Localisation de la zone de cuisson concernée

- i** Après la cuisson, placez immédiatement le BOUTON ROTATIF sur « **OFF** » pour éteindre la zone de cuisson.

4.2.3 Utilisation générale de la table de cuisson

- Placez le récipient au centre d'une zone de cuisson. Le fond du récipient ainsi que la zone de cuisson doivent toujours être propres et secs.
 - Tournez le bouton rotatif correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre (vers la droite) ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (vers la gauche) pour allumer la table de cuisson
 - Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton rotatif sur la position « **Off** ». La zone de cuisson correspondante ne chauffe alors plus.
- i** Méfiez-vous de la surface chaude de la zone de cuisson ! **L'INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE** (7 / voir illustration au chapitre 3.1 FOUR ET PLAQUE DE CUISSON) indique quelles zones de cuisson sont encore chaudes. L'indicateur de chaleur résiduelle s'éteint dès que la zone de cuisson correspondante a refroidi à une température sûre. Vous pouvez également utiliser la chaleur résiduelle comme fonction d'économie d'énergie en commençant d'autres cuissons sur des zones de cuisson encore chaudes / tièdes.

4.3 Utilisation du four

- i** Pendant le fonctionnement, les parties accessibles de l'appareil peuvent devenir chaudes. Ne touchez pas les zones chaudes et tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- i** Les composants internes du four deviennent très chauds. Ne touchez aucune de ces zones lorsque vous manipulez vos ustensiles de cuisine.
- i** Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four. Évitez tout contact avec les zones chaudes ou avec la vapeur qui s'échappe du four ouvert.
- i** Les ustensiles de cuisine peuvent devenir chauds en raison de la chaleur transmise par les aliments. Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour manipuler vos ustensiles de cuisine.
- i** Utilisez toujours des gants de cuisine.
- i** Utilisez exclusivement de la vaisselle et des ustensiles de cuisine adaptés et résistants au feu.

- ❖ Pour garantir un fonctionnement sûr de l'appareil, il est nécessaire de positionner correctement les plateaux afin qu'aucun aliment ou ustensile de cuisine chaud ne puisse tomber lors de leur retrait.

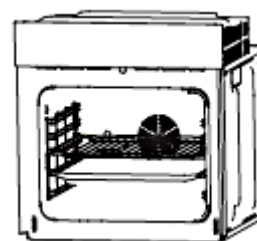


Illustration similaire.

4.3.1 Utilisation générale du four

BOUTON ROTATIF : FONCTIONS DU FOUR	BOUTON ROTATIF : TEMPÉRATURES DU FOUR

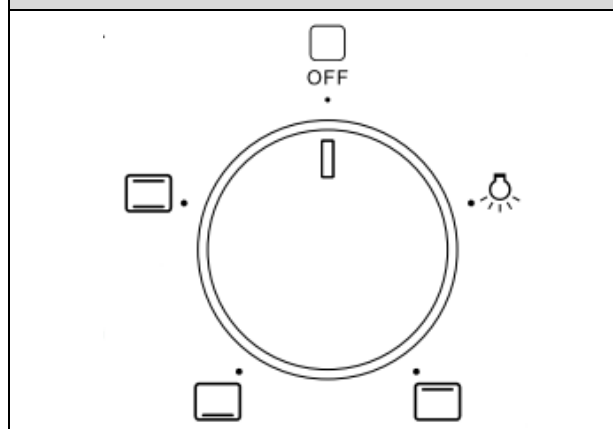
REMARQUE ! Pour sélectionner la température du four, tournez le bouton rotatif uniquement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température souhaitée. Vous pouvez ensuite ramener le bouton à sa position initiale. Sinon, vous risquez d'endommager les boutons rotatifs.


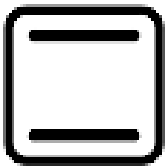
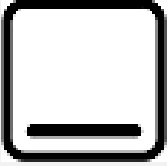

VOYANT DE FONCTIONNEMENT DU FOUR

- ❖ Le voyant rouge (C / voir illustration au chapitre 3.2 « PANNEAU DE COMMANDE ») indique que le four est en cours de préchauffage.
- ❖ Lorsque le voyant rouge s'éteint, le four a atteint la température pré réglée.
- ❖ Si une recette recommande de préchauffer des assiettes, celles-ci ne doivent être placées dans le four qu'une fois que le voyant rouge s'est éteint pour la première fois.
- ❖ Pendant la cuisson, le voyant rouge s'allume et s'éteint de temps à autre afin de maintenir la température pré réglée à l'intérieur du four.

4.5 Fonctions du four


BOUTON ROTATIF DE SÉLECTION DES FONCTIONS DU FOUR



SYMBOLES	DESCRIPTION DES FONCTIONS
	<p align="center"><u>ÉCLAIRAGE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Tournez le bouton rotatif sur ce symbole pour allumer l'éclairage du four. ➤ Le four ne chauffe pas.
	<p align="center"><u>CHALEUR SUPÉRIEURE ET CHALEUR INFÉRIEURE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Avec ce réglage, le four est chauffé de manière conventionnelle. ➤ Avant de commencer à cuisiner ou à cuire, il est recommandé de préchauffer le four. ➤ Convient pour cuire / cuisiner sur un seul niveau.
	<p align="center"><u>CHALEUR INFÉRIEURE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Chauffe le four uniquement avec la chaleur inférieure, par exemple pour la cuisson finale par le bas. ➤ Cette fonction convient également à la cuisson lente ainsi qu'au réchauffage des plats.
	<p align="center"><u>CHALEUR SUPÉRIEURE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Chauffe le four uniquement avec la chaleur supérieure, par exemple pour une cuisson finale par le haut. Cette fonction convient également à la cuisson lente ainsi qu'au réchauffage des plats.
SYMBOLES	DESCRIPTION DES FONCTIONS

5. Protection de l'environnement

5.1 Protection de l'environnement : mise au rebut

- ❖ Les appareils portant ce symbole «  » ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères dans l'ensemble de l'UE. Apportez l'appareil de manière responsable à un centre de recyclage afin d'éviter tout risque pour l'environnement ou la santé humaine lié à une élimination incontrôlée des déchets et de favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles.

5.2 Protection de l'environnement : économies d'énergie

- ❖ Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés.
- ❖ Les ustensiles de cuisine à fond épais et plat peuvent permettre d'économiser jusqu'à un tiers d'énergie. Couvrez vos ustensiles de cuisine si possible ; sinon, vous consommerez 4 fois plus d'énergie.
- ❖ Le diamètre des ustensiles de cuisine ne doit pas être inférieur à celui de la plaque de cuisson utilisée.
- ❖ Veillez à ce que la zone de cuisson et le fond des ustensiles de cuisson soient propres.
- ❖ Les dépôts peuvent nuire à l'échange thermique. Les dépôts incrustés de longue date ne peuvent souvent être éliminés qu'à l'aide de produits nocifs pour l'environnement.
- ❖ Ne soulevez pas trop souvent le couvercle de vos casseroles (le contenu d'une casserole « surveillée » ne commencera jamais à bouillir).
- ❖ Réduisez la puissance lorsque la casserole a atteint sa température de cuisson.
- ❖ L'utilisation d'un couvercle réduit le temps de cuisson et permet d'économiser de l'énergie, car la chaleur de cuisson est conservée.
- ❖ Réduisez la quantité de liquide ou de matière grasse pour raccourcir le temps de cuisson.
- ❖ Commencez la cuisson à puissance élevée. Réduisez ensuite la puissance lorsque les aliments à cuire sont chauds.
- ❖ Pour les cuissons longues, éteignez les zones de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. Vous économiserez ainsi jusqu'à 20 % d'énergie.
- ❖ Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle des zones de cuisson comme fonction d'économie d'énergie en démarrant d'autres cuissons sur des zones encore chaudes.
- ❖ N'ouvrez pas la porte du four inutilement.
- ❖ Éteignez le four à temps et utilisez la chaleur résiduelle.
- ❖ N'utilisez le four que pour la préparation de grandes quantités.
- ❖ La viande pesant moins de 1 kg peut être cuite de manière plus économique dans un plat sur la plaque de cuisson.

- ❖ Utilisez la chaleur résiduelle du four.
- ❖ Si le temps de cuisson dépasse 40 minutes, éteignez le four 10 minutes avant la fin de la cuisson.
- ❖ Pour la cuisson, il est préférable d'utiliser des plaques noires, qui conduisent mieux la chaleur et réduisent le temps de cuisson.
- ❖ Veillez à ce que la porte du four soit bien fermée.
- ❖ La chaleur peut s'échapper en raison de salissures sur le joint de la porte. Éliminez donc immédiatement toutes les salissures.
- ❖ N'installez pas l'appareil à proximité immédiate d'un réfrigérateur et/ou d'un congélateur. Sinon, la consommation d'énergie pourrait augmenter inutilement.

6. Conseils de cuisson

- i** Faites preuve d'une extrême prudence lors de la cuisson à la poêle ou de la friture, car les huiles et les graisses chauffent très rapidement, en particulier à puissance élevée. Les huiles et graisses extrêmement chaudes s'enflamment spontanément et représentent donc un grave risque d'incendie.
- i** N'essayez **jamais** d'éteindre un feu alimenté par de l'huile ou de la graisse avec de l'eau. Éteignez plutôt l'appareil et étouffez le feu à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
- i** Les composants internes du four deviennent très chauds. Ne touchez aucune de ces zones lorsque vous manipulez vos ustensiles de cuisine.
- i** Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four. Évitez tout contact avec les zones chaudes ou avec la vapeur qui s'échappe du four ouvert.
- i** Les ustensiles de cuisine peuvent devenir brûlants en raison de la chaleur transmise par les aliments. Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour manipuler vos ustensiles de cuisine.
- i** Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisine adaptés à **la vitrocéramique**, sinon vous risquez d'endommager l'appareil.

6.1 Conseils pour la cuisson et le rôtissage sur une plaque de cuisson

CUISSON À FEU DOUX / CUISSON DU RIZ

- ❖ Cuire à feu doux signifie laisser mijoter à environ 85 °C, lorsque de petites bulles remontent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. Le mijotage est la méthode idéale pour préparer des soupes et des ragoûts délicats, car les arômes peuvent se développer librement sans surchauffer les aliments. Vous devriez

également préparer les sauces à base d'œufs et celles épaissies à la farine en dessous du point d'ébullition.

- ❖ Certaines opérations de cuisson, notamment la cuisson du riz selon la méthode d'absorption (c'est-à-dire l'absorption complète de l'eau ajoutée), peuvent nécessiter un réglage supérieur à la puissance minimale afin que les aliments cuisent correctement dans le temps de cuisson recommandé.

SAISIR DES STEAKS

1. Laissez la viande reposer à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la saisir.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Badigeonnez les deux côtés du steak d'huile. Versez un filet d'huile dans la poêle chaude, puis placez la viande dans la poêle.
4. Ne retournez la viande qu'une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak ainsi que de vos préférences personnelles en matière de cuisson (à point, saignant, etc.). Le temps de cuisson peut donc varier de 2 à 8 minutes par face. Appuyez sur le steak pour vérifier la cuisson : plus il est ferme au toucher, plus il est cuit.
5. Laissez reposer le steak quelques minutes sur une assiette chaude ; il sera ainsi bien tendre avant d'être servi.

FAIRE SAUTER

1. Choisissez un wok à fond plat adapté à la vitrocéramique ou une grande poêle.
2. Préparez tous les ingrédients et disposez les ustensiles de cuisine nécessaires à portée de main. La cuisson au wok doit se faire rapidement. Si vous souhaitez préparer une grande quantité, divisez les aliments en plusieurs portions.
3. Faites chauffer le wok ou la poêle quelques instants, puis versez-y 2 cuillères à soupe d'huile.
4. Commencez par faire cuire la viande. Réservez-la et gardez-la au chaud.
5. Faites revenir les légumes. Lorsque les légumes sont chauds mais encore croquants, baissez le feu. Ajoutez à nouveau la viande et, si nécessaire, une sauce.
6. Faites revenir le tout à nouveau délicatement pour que tous les ingrédients soient bien chauds.

6.2 Conseils pour la cuisson au four et le rôtissage / Rôtissage au four

- ❖ Nous vous recommandons d'utiliser la plaque de cuisson fournie avec la cuisinière.

- ❖ Il est également possible de cuire dans des moules à gâteaux et sur des plaques achetés ailleurs. **Pour la cuisson, il est préférable d'utiliser des plaques noires, qui conduisent mieux la chaleur et réduisent le temps de cuisson.**
- ❖ Les moules et plaques à surface claire ou brillante ne sont pas recommandés lorsque la méthode de cuisson conventionnelle (éléments chauffants supérieurs et inférieurs) est utilisée ; l'utilisation de tels moules peut entraîner une cuisson insuffisante de la partie inférieure du gâteau.
- ❖ Avant de sortir le gâteau du four, vérifiez la cuisson à l'aide d'un cure-dent (le gâteau est cuit si le cure-dent ressort sec et propre après avoir été enfoncé dans le gâteau).
- ❖ Après avoir éteint le four, il est conseillé de laisser le gâteau dans le four pendant environ 5 minutes.
- ❖ Cuisez les morceaux de viande de plus d'un kilo au four ; les plus petites quantités doivent être cuites sur une plaque de cuisson.
- ❖ Utilisez des ustensiles adaptés au four. Veillez à ce que les poignées soient également résistantes à la chaleur.
- ❖ Si vous cuisez votre viande sur une grille ou une grille de barbecue, placez une plaque de cuisson remplie d'un peu d'eau sur la grille la plus basse du four.
- ❖ Retournez la viande au moins une fois pendant la cuisson. Arrosez la viande avec son jus de cuisson ou de l'eau salée chaude.
- ❖ Ne versez jamais d'eau froide sur la viande.

6.3 Conseils pour la cuisson au four

1. Tournez le bouton de sélection des fonctions jusqu'à ce que la fonction de cuisson au gril souhaitée s'affiche à l'écran.
2. Préchauffez le four pendant environ 4 minutes.
3. Placez les aliments à griller à une hauteur appropriée dans l'appareil. Si vous faites griller sur la grille, placez une plaque en dessous pour recueillir la graisse qui s'écoule et garder le four propre.
4. Gardez **toujours** la porte du four fermée pendant la cuisson.
5. Retournez les aliments à mi-cuisson.
6. Badigeonnez le poisson ou la viande d'un peu d'huile avant de les faire griller.

REMARQUE ! N'utilisez pas de papier d'aluminium lors de la cuisson au gril, ni pour envelopper les aliments, ni pour recouvrir la grille ou la lèchefrite. Le papier d'aluminium réfléchit la chaleur des éléments chauffants, ce qui peut endommager l'appareil.

REMARQUE ! Lors de la cuisson au gril, ne placez pas le bac d'égouttage (plat de cuisson) ou la plaque de cuisson (plat de cuisson)

profond)⁸ sur les niveaux supérieurs 4 et 5⁹ du four. La chaleur intense dans les niveaux supérieurs du four peut déformer le matériau des accessoires, ce qui risque d'endommager l'intérieur du four lors du retrait de la lèchefrite / de la plaque de cuisson. **RISQUE DE DOMMAGES !**

7. Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT ! Éteignez impérativement l'appareil avant de le nettoyer et laissez-le **refroidir complètement**. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien (coupez le disjoncteur correspondant dans le tableau électrique de la maison) !

⚠ AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur. La vapeur peut entrer en contact avec des composants électriques et provoquer un court-circuit. **RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

PRODUITS DE NETTOYAGE

- N'utilisez **pas de** produits abrasifs !
- N'utilisez **pas de** produits de nettoyage organiques !¹⁰
- N'utilisez **pas** d'huiles essentielles !
- N'utilisez **jamais** de solvants.

REMARQUE ! Tout dommage causé à votre appareil par un produit de nettoyage ne sera pas réparé gratuitement, même dans le cadre de la garantie.

7.1 Nettoyage de la table de cuisson

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Éliminez les salissures telles que les résidus de cuisson de la surface en verre. Utilisez pour cela un chiffon doux.
- Ne frottez pas la vitrocéramique.
- Pour le nettoyage, utilisez de l'eau chaude et une éponge spéciale pour la vitrocéramique. Sur les zones sales, appliquez un produit spécial pour vitrocéramique (disponible en supermarché), puis essuyez avec un chiffon doux.

⁸ Équipement selon le modèle.

⁹ Équipement variable selon le modèle.

¹⁰ Par exemple : vinaigre, acide citrique, etc.

- Utilisez un grattoir adapté à la vitrocéramique pour éliminer les éventuels résidus. Un produit en silicone est le plus approprié pour protéger la vitrocéramique.

TYPE DE SALISSURE	
PROCÉDURE	CONSIGNES DE SÉCURITÉ
SALISSURES QUOTIDIENNES DE LA VITROCÉRAMIQUE (EMPREINTES DIGITALES, TACHES DE NOURRITURE OU ÉCLABOUSSURES NON SUCRÉES).	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique (disjoncteur). 2. Utilisez un produit nettoyant adapté à la vitrocéramique pendant que celle-ci est encore tiède – mais pas brûlante ! 3. Nettoyez avec un chiffon doux / du papier essuie-tout et de l'eau claire, puis essuyez. 4. Rebranchez l'appareil. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lorsque l'appareil est débranché, le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas. Les zones de cuisson peuvent donc être encore chaudes. Soyez extrêmement prudent ! ➤ Les éponges à récurer, les brosses en nylon et les produits abrasifs peuvent rayer la vitrocéramique. Lisez toujours les informations sur le produit de votre produit de nettoyage pour vérifier qu'il est adapté à la vitrocéramique. ➤ Ne laissez jamais de résidus de produits nettoyants sur la vitre, car cela pourrait la tacher de manière permanente.

TYPE DE SALISSURE	
PROCÉDURE	CONSIGNES DE SÉCURITÉ
DÉBORDEMENTS, RÉSIDUS FONDUS ET TACHES DUES À DES RÉSIDUS SUCRÉS CHAUFFÉS SUR LA VITROCÉRAMIQUE.	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Éliminez immédiatement ces salissures à l'aide d'un grattoir adapté à la vitrocéramique. Faites attention aux zones de cuisson encore chaudes ! <ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique (fusible principal). 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Éliminez ces salissures dès que possible. Si elles refroidissent sur la vitrocéramique, elles risquent d'être difficiles à éliminer par la suite et d'endommager de manière irréversible la surface de la vitrocéramique.

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 2. Tenez le grattoir à un angle^{de 30°} et grattez les salissures de la vitrocéramique vers une zone non chaude. 3. Nettoyez les salissures à l'aide d'un torchon ou d'un essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de la première section de ce tableau. | <p>➤ Utilisez le grattoir pour vitrocéramique avec une extrême prudence afin de ne pas vous couper avec la lame, en particulier lorsque vous avez repoussé le couvercle de sécurité.</p> |
|--|--|


7.2 Nettoyage du four

REMARQUE ! Si vous utilisez un produit de nettoyage spécial pour four, vérifiez impérativement, à l'aide des indications du fabricant, si ce produit est adapté à votre appareil.

REMARQUE ! Tout dommage causé à votre appareil par un produit nettoyant ne sera pas réparé gratuitement, même dans le cadre de la garantie.

1. Nettoyez le four après **chaque** utilisation.
2. Nettoyez l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Utilisez pour cela une éponge ou un chiffon doux. **N'utilisez jamais** de produits nettoyants agressifs ou corrosifs.
3. Après le nettoyage, essuyez l'intérieur du four.
4. Nettoyez les parties extérieures du four avec de l'eau chaude savonneuse. Utilisez pour cela une éponge ou un chiffon doux. **N'utilisez jamais** de produits nettoyants agressifs ou corrosifs.

7.2.1 Nettoyage du four à la vapeur

1. Placez un bol contenant 250 ml d'eau sur la grille la plus basse (première grille) du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la fonction « Chaleur supérieure et inférieure (avec chaleur tournante)  » et réglez la température du four sur 100 °C.
4. Faites chauffer le four pendant environ 30 minutes.
5. Ouvrez la porte du four et essuyez l'intérieur du four avec un chiffon.
6. Nettoyez ensuite l'intérieur du four avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.
7. Après le nettoyage, essuyez l'intérieur du four pour le sécher.

7.3 Nettoyage de la porte du four

- Nettoyez la vitre de la porte du four avec le plus grand soin.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, car vous risqueriez de rayer ou de casser la vitre.
- Utilisez un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude.

7.4 Remplacement de l'ampoule

⚠ AVERTISSEMENT ! Éteignez impérativement l'appareil et laissez-le **refroidir complètement**. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien (coupez le disjoncteur correspondant dans le tableau électrique de la maison) ! **RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

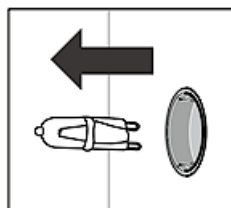
ATTENTION ! Utilisez toujours un chiffon propre ou des gants pour remettre l'ampoule en place. **Ne touchez jamais** la nouvelle ampoule à mains nues.

ATTENTION ! N'utilisez **jamais** de tournevis pour retirer le cache. Retirez le cache **uniquement** à la main. **RISQUE DE DOMMAGES !**

1. **Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique : coupez le disjoncteur correspondant dans le tableau électrique de votre domicile !**
2. Placez un torchon à l'intérieur du four froid afin de le protéger contre d'éventuels dommages.
3. Dévissez le cache de l'ampoule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ; voir illustration ci-dessous. Nettoyez le cache et essuyez-le soigneusement.



4. Retirez l'ampoule de sa douille (voir illustration ci-dessous) et remplacez-la par une nouvelle ampoule haute température (300 °C) **du même type** : tension 230 V / puissance 25 W. **N'utilisez pas** d'autre type d'ampoule.



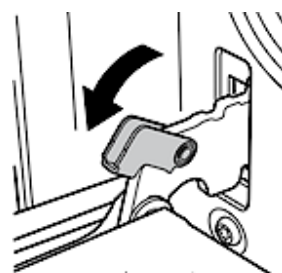
5. Insérez la nouvelle ampoule et vérifiez soigneusement qu'elle est correctement positionnée dans son culot.
6. Revissez le cache de la lampe.
7. **Retirez le torchon** et réactivez le fusible correspondant dans le coffret électrique de votre domicile.

- i** Conformément au règlement européen (CE) n° 244/2009, votre appareil est considéré comme un appareil ménager dans le cadre de la conception écologique des lampes domestiques à lumière non focalisée. Cela signifie que toutes les ampoules utilisées dans un appareil ménager ne doivent pas être utilisées pour l'éclairage de la pièce.

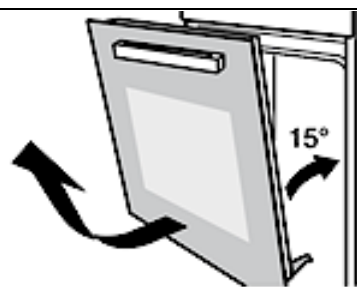
7.5 Retrait / mise en place de la porte du four

RETRAIT / MISE EN PLACE DE LA PORTE DU FOUR

1. Ouvrez la porte du four et relevez les loquets des deux charnières (voir illustration à droite).



2. Fermez la porte légèrement, à 15° (voir illustration à droite).
3. Soulevez la porte et tirez-la délicatement vers vous.



4. Pour remettre la porte en place, procédez dans l'ordre inverse.
5. Lors du montage, assurez-vous que l'encoche du support de charnière est bien en place dans le guide.
6. Une fois la porte remise en place dans le four, refermez délicatement le loquet de sécurité.
7. **Si le loquet de sécurité n'est pas correctement fermé, la charnière sera endommagée lors de la fermeture de la porte !**

8. Dépannage

⚠ DANGER ! N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner des blessures graves et des dommages importants. Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, contactez le service après-vente ou le magasin où vous l'avez acheté.¹¹

¹¹ Selon le modèle : voir la page « Informations de service » à la fin de ce mode d'emploi.

**EN CAS D'URGENCE OU DE DYSFONCTIONNEMENT
, PROCÉDEZ COMME SUIT :**

1. Mettez l'appareil complètement hors tension.
 2. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique (fusible correspondant dans le coffret électrique de la maison).
 3. Contactez le service après-vente **ou** le magasin où vous avez acheté l'appareil.
- Vérifiez les informations du tableau avant de contacter le service après-vente **ou** le magasin où vous avez acheté l'appareil.

ERREUR	
CAUSE POSSIBLE	MESURES À PRENDRE
CERTAINES CASSEROLES / POÊLES ÉMETTENT DES CRAQUEMENTS OU DES CLIQUETIS.	
1. Ces bruits peuvent être dus au mode de fabrication de vos ustensiles de cuisine (couches de différents métaux).	1. C'est normal pour ce type de batterie de cuisine et cela n'indique pas un dysfonctionnement.
L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS.	
1. L'appareil n'est pas alimenté en électricité.	1. Vérifiez si l'appareil est branché sur le secteur. Vérifiez le fusible correspondant dans le coffret électrique de votre logement. Y a-t-il une coupure de courant dans votre quartier ?

ERREUR	
CAUSE POSSIBLE	MESURES
LA VITROCÉRAMIQUE EST RAYÉE.	
1. Vous avez utilisé des ustensiles de cuisine inadaptés, présentant des bords rugueux et tranchants.	1. Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la vitrocéramique.
2. Vous avez utilisé des produits de nettoyage inadaptés, tels que des produits abrasifs.	2. Utilisez des produits de nettoyage adaptés à la vitrocéramique.
L'APPAREIL OU UNE ZONE DE CUISSON S'ÉTEINT DE MANIÈRE INATTENDUE, UN SIGNAL SONORE RETENTIT ET UN CODE D'ERREUR S'AFFICHE¹² (GÉNÉRALEMENT EN ALTERNANCE AVEC UN OU DEUX CHIFFRES SUR	

¹² Équipement selon le modèle.

L'ÉCRAN DE LA MINUTERIE	
1. Dysfonctionnement technique.	1. Notez le code d'erreur ¹³ , débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et contactez le service après-vente.
L'ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR NE FONCTIONNE PAS.	
1. L'ampoule est desserrée ou endommagée.	1. Resserrez l'ampoule ou remplacez-la.
DES BRUITS DE VENTILATION PROVIENNENT DE L'APPAREIL.	
1. Le ventilateur intégré ¹⁴ protège les composants électroniques contre la surchauffe et peut continuer à fonctionner pendant un certain temps même après la mise hors tension de l'appareil.	1. État de fonctionnement normal. Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation électrique lorsque le ventilateur est en marche.
L'APPAREIL NE CHAUFFE PAS.	
1. Vous n'avez pas réglé de température. 2. Vous n'avez pas réglé la minuterie ¹⁵ . 3. L'élément chauffant est défectueux.	1. Réglez une température. 2. Réglez la minuterie. 3. Veuillez contacter le service après-vente.
ERREUR	
CAUSE POSSIBLE	MESURES À PRENDRE
MESURE DE TEMPÉRATURE ANORMALE DANS LE FOUR	
1. Capteur de température du four défectueux.	1. Le four ne doit plus être utilisé. La sonde de température doit être remplacée. Veillez contacter immédiatement le service après-vente.

i Si l'appareil présente des dysfonctionnements différents de ceux décrits ci-dessus, ou si vous avez vérifié tous les points de la liste mais que le problème n'a pas pu être résolu, veuillez contacter le service après-vente.

¹³ Équipement variable selon le modèle.

¹⁴ Équipement variable selon le modèle.

¹⁵ Équipement selon le modèle

9. Caractéristiques techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *:	
Type d'appareil	Four encastrable avec plaque de cuisson
Panneau de commande	Acier inoxydable
Matériau de la table de cuisson	Vitrocéramique
Classe d'efficacité énergétique**	A
Consommation d'énergie (mode conventionnel)	0,73 kW/h
Consommation d'énergie (convection / air chaud)	-
Volume net / four en litres	65,00
Nombre de sources de chaleur par chambre de cuisson	1 (électrique)
Nombre de fours	1
Dimensions de l'appareil	Volume 65 l
Nombre de zones de cuisson	4
Diamètre des plaques de cuisson	2 x 165 mm (1 200 W) 2*200 mm (1800 W)
Indicateur de chaleur résiduelle	✓
Fonctions du four	Chaleur supérieure et inférieure / Chaleur inférieure / Chaleur supérieure
Gril	-
Chaleur tournante	-
Air chaud	-
Porte intérieure entièrement vitrée	✓
Coulisses télescopiques	-
Minuterie	-
Porte du four / couches de verre	Noir / 3
Refroidissement du boîtier	✓
Poignées / Boutons rotatifs	Acier inoxydable
Boutons rotatifs escamotables	-
Lèchefrite / Grille / Plaque de cuisson	- / 1 / 1
Racks latéraux	-
Puissance max.	8400 W
Puissance nominale max. : four	2 400 W
Tension / Fréquence	220 - 240 V CA / 50 Hz -
Dimensions de la table de cuisson H*L*P en cm	5,00*59,00*52,00
Dimensions du four H*L*P en cm	60,00*59,50*55,00
Table de cuisson : poids	7,50 / 9,00

net / brut en kg

Four : poids

26,00 / 30,00

net / brut en kg

❖ Sous réserve de modifications techniques.

*	Conformément au règlement (UE) n° 65/2014
**	A+++ (efficacité maximale) à D (efficacité minimale)

0 minute après la mise en marche sans autre manipulation, ou à l'issue du programme, de la fonction ou de la minuterie, l'appareil passe en mode arrêt.

10. Mise au rebut

1. Lors du déballage, veuillez impérativement à ce que les éléments de l'emballage (sacs en polyéthylène, morceaux de polystyrène) ne soient pas à la portée des enfants et des animaux. **RISQUE D'ÉTOUFFEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !**
2. Les appareils anciens et hors d'usage doivent être remis au centre de recyclage compétent. Ne les exposez en aucun cas à des flammes nues.
3. Avant de mettre au rebut un appareil usagé, **veuillez impérativement à le rendre inutilisable !** Cela signifie qu'il faut toujours débrancher la fiche secteur, puis couper le câble d'alimentation au niveau de l'appareil et le jeter avec la fiche secteur ! **Démontez toujours la porte dans son intégralité** afin qu'aucun enfant ne puisse s'y enfermer et mettre sa vie en danger !
4. Jetez le papier et le carton dans les conteneurs prévus à cet effet.
5. Jetez les plastiques dans les conteneurs prévus à cet effet.
6. S'il n'y a pas de conteneurs de collecte adaptés dans votre quartier, apportez ces matériaux à un point de collecte communal approprié.
7. Pour plus d'informations, veuillez vous adresser à votre revendeur spécialisé ou aux services municipaux de collecte des déchets compétents.



Tous les matériaux marqués de ce symbole sont recyclables.



Vous pouvez obtenir toutes les informations disponibles sur le tri sélectif auprès de vos autorités locales.

11. Conditions de garantie

Le fabricant accorde **au consommateur** une garantie de 24 mois, à compter de la date d'achat, couvrant les défauts de matériaux et de fabrication.

Outre les droits découlant de la garantie, le consommateur bénéficie des droits de garantie légaux qu'il peut faire valoir à l'encontre du vendeur auprès duquel il a acheté l'appareil. Ces droits ne sont pas limités par la garantie.

L'acheteur doit justifier sa demande de garantie en présentant la preuve d'achat mentionnant la date d'achat et/ou de livraison, et la signaler **sans délai après constatation** et **dans un délai de 24 mois** à compter de la livraison au premier acquéreur.

La garantie ne donne pas droit à la résiliation du contrat de vente ni à une réduction du prix d'achat. Les pièces remplacées ou les appareils échangés deviennent notre propriété.

La garantie ne couvre pas :

1. les pièces fragiles telles que le plastique, le verre ou les ampoules ;
2. les écarts mineurs des produits PKM par rapport aux caractéristiques spécifiées, qui n'ont aucune incidence sur la valeur d'usage du produit ;
3. les dommages résultant d'erreurs de fonctionnement ou d'utilisation ;
4. les dommages causés par des influences environnementales agressives, des produits chimiques ou des produits de nettoyage ;
5. les dommages causés au produit par une installation ou un transport non conforme ;
6. les dommages résultant d'une utilisation non domestique ;
7. les dommages causés à l'extérieur de l'appareil par un produit PKM, dans la mesure où la responsabilité n'est pas impérativement prévue par la loi.

La garantie prend fin en cas de :

1. le non-respect des instructions d'installation et d'utilisation ;
2. une réparation effectuée par des personnes non qualifiées ;
3. Dommages causés par le vendeur, l'installateur ou des tiers ;
4. une installation ou une mise en service incorrecte ;
5. un entretien insuffisant ou incorrect ;
6. Utilisation des appareils à des fins autres que celles pour lesquelles ils ont été conçus ;
7. Dommages dus à un cas de force majeure ou à des catastrophes naturelles, notamment, mais sans s'y limiter, en cas d'incendie ou d'explosion.

Veillez vous munir des informations suivantes pour faire valoir votre droit à la garantie :

1. L'adresse complète (emplacement de l'appareil).
2. Numéro(s) de téléphone et adresse e-mail.

3. La référence du modèle.
4. Numéro de série/photo de la plaque signalétique.
5. Nature du dysfonctionnement.

i **Sans ces informations, votre demande de garantie ne pourra pas être traitée immédiatement.**

REMARQUE IMPORTANTE :

Veillez photographier la plaque signalétique avant l'installation/la mise en place de l'appareil et en enregistrer la photo pour une éventuelle utilisation ultérieure.

Vous trouverez la plaque signalétique aux emplacements suivants :

1. Réfrigérateurs : à l'intérieur ou à l'arrière
2. Lave-vaisselle/lave-linge/sèche-linge : au niveau de la porte ou à l'arrière.
3. Plaques de cuisson : sur la face inférieure.
4. Fours : au niveau de la porte.
5. Les ensembles cuisinière comportent 2 plaques signalétiques, sur le four et sur la table de cuisson.
6. Hottes aspirantes : à l'intérieur, près du moteur.

Les prestations de garantie **n'**entraînent **ni** une prolongation de la durée de garantie, **ni** le début d'une nouvelle période de garantie.

La couverture géographique de la garantie s'étend aux appareils achetés et utilisés en Allemagne, en Autriche, en Belgique, au Luxembourg et aux Pays-Bas.



**INFORMATIONS SUR LE
SERVICE**



Vous trouverez toutes les informations relatives au service après-vente sur l'encart joint à ce mode d'emploi.

Sous réserve de modifications

MISE À JOUR

27/10/2025

PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers