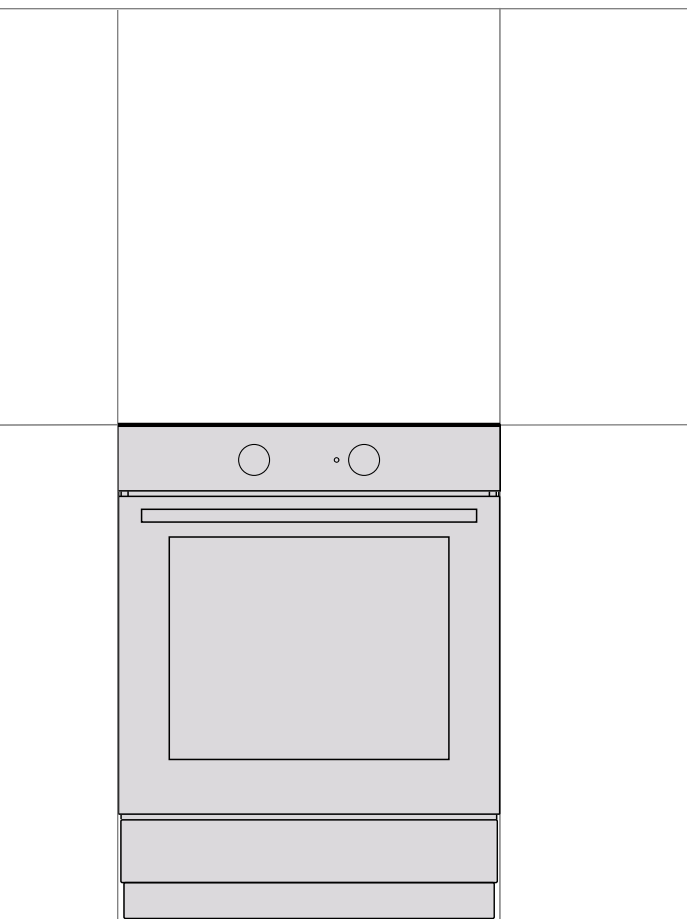


Hisense

FR

FR

MODE D'EMPLOI CUISINIÈRE AUTOPORTANTE



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

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

Vérifiez d'abord que l'appareil n'a subi aucun dommage durant le transport. Si vous constatez une quelconque avarie, veuillez contacter immédiatement le détaillant chez qui vous l'avez acheté ou l'entrepôt régional dont il provient.

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



Les pictogrammes figurant dans cette notice ont les significations suivantes:



INFORMATION

Informations, conseils, astuces, ou recommandations



ATTENTION !

Attention – danger



Nous vous recommandons vivement de lire attentivement cette notice.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE ET GARDEZ-LA À PORTÉE DE MAIN POUR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

Les enfants à partir de 8 ans et les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil à condition de rester sous la surveillance d'un adulte responsable, d'avoir reçu des instructions préalables sur la manière de s'en servir en toute sécurité, et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil; surveillez-les s'ils procèdent à son nettoyage ou à son entretien.

ATTENTION: durant la cuisson, l'appareil et certains de ses éléments accessibles peuvent être brûlants. Faites bien attention à ne pas toucher les éléments chauffants de l'appareil. Surveillez en permanence les enfants de moins de 8 ans.

ATTENTION: les éléments accessibles de l'appareil peuvent être brûlants durant son utilisation. Empêchez les jeunes enfants de s'approcher du four.

ATTENTION: risque d'incendie: ne laissez aucun objet sur le plan de cuisson.

ATTENTION: sur une table de cuisson, les fritures peuvent présenter un risque d'incendie si vous ne les surveillez pas. Ne tentez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau, mais mettez immédiatement l'appareil à l'arrêt, puis posez un couvercle sur le récipient et essayez d'étouffer les flammes avec une couverture antifeu.

Utilisez exclusivement la sonde thermométrique prévue pour ce four.

ATTENTION: la cuisson doit être surveillée en permanence, qu'elle soit courte ou longue.

ATTENTION: si la surface est fêlée, coupez l'alimentation électrique de l'appareil afin d'éviter le risque d'un choc électrique.

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



ATTENTION: risque de basculement.



ATTENTION: afin d'éviter que l'appareil bascule, il faut installer un dispositif de stabilisation. Consultez la notice d'installation.

Ne placez pas d'objets métalliques tels que couteaux, cuillères, fourchettes ou couvercle sur les foyers à induction car ces ustensiles peuvent devenir extrêmement chauds.

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

N'utilisez pas de détergents fortement abrasifs ou de raclettes métalliques tranchantes pour nettoyer la porte en verre du four / le couvercle en verre de la cuisinière (selon le cas) car ils pourraient rayer la surface. Ces dommages pourraient entraîner des fêlures sur le verre.

Ne nettoyez jamais la table de cuisson / le four avec un appareil à vapeur ou à haute pression: vous vous exposeriez à un risque de choc électrique.

Après utilisation, mettez les foyers à l'arrêt en activant leurs commandes et ne vous reposez pas uniquement sur le détecteur de récipient.

L'appareil n'est pas prévu pour être commandé par un minuteur externe ou une télécommande séparée.

ATTENTION: employez exclusivement les protections prévues par le fabricant de l'appareil de cuisson, ou recommandées par le fabricant dans la notice d'utilisation, ou encore intégrées à l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection inapproprié peut provoquer des accidents.

Si le cordon secteur est endommagé, faites le remplacer par le fabricant, un technicien du service après-vente, ou un professionnel qualifié pour éviter tout risque éventuel.

ATTENTION: cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Ne vous en servez pas à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce.

L'appareil est prévu pour être installé directement sur le sol, sans aucun socle ni support supplémentaire.

N'installez pas l'appareil près d'une source de chaleur telle qu'un poêle à combustible solide, car la haute température à proximité peut endommager la cuisinière.

Le raccordement au réseau électrique de cet appareil devra être exécuté exclusivement par un professionnel qualifié. Les bornes de raccordement (à la place d'une prise murale) doivent être mises dans un boîtier protégé par un couvercle (voir équipement complémentaire). Les modifications non-autorisées de l'appareil ou les réparations

exécutées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner des blessures graves ou endommager l'appareil.

La cuisinière avec panneau de commande en acier inoxydable et four électrique est équipée d'un ventilateur de refroidissement. Pendant le fonctionnement du four, l'air s'écoule de la cuisinière dans la zone située sous le panneau de commande lorsque la porte est fermée. Si le débit d'air ne s'effectue pas, éteignez l'appareil et contactez le service après-vente.

Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de votre enceinte de cuisson, veillez à ce que leur cordon d'alimentation ne se coince pas entre la cavité et la porte du four, car cela pourrait entraîner un court-circuit. Maintenez le cordon secteur des autres appareils à une distance convenable.

Ne tapissez pas le four avec des feuilles d'aluminium et évitez de poser des plats ou des moules directement sur la sole. En empêchant l'air de circuler, la feuille d'aluminium nuirait à une cuisson convenable et abîmerait le revêtement en émail.

Lorsque le four est en service, la porte chauffe. Pour améliorer la protection et réduire la température de la face externe de la porte, une troisième vitre a été intégrée (uniquement sur certains modèles).

Les charnières de la porte du four peuvent s'abîmer en cas de surcharge; ne posez aucun récipient lourd sur la porte ouverte et ne vous y appuyez pas quand vous nettoyez l'intérieur du four. Ne montez pas sur la porte ouverte et ne laissez pas les enfants s'y asseoir dessus.

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

ATTENTION: au cas où le verre / la vitrocéramique serait brisé:

- éteignez tous les foyers et coupez l'alimentation électrique de l'appareil;
- ne touchez pas la surface en verre / en vitrocéramique;
- n'utilisez pas l'appareil.

Pour raccorder l'appareil, utilisez un câble de 5 x 1,5 mm² de type H05VV-F5G1,5 ou supérieur. Pour raccorder l'appareil, utilisez un câble de 3 x 4,0 mm² de type H05VV-F3G4 ou supérieur. Ce câble doit être installé par un technicien du service après-vente ou un professionnel qualifié.

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe conforme aux normes électriques en vigueur.

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



AVANT DE RACCORDER L'APPAREIL

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

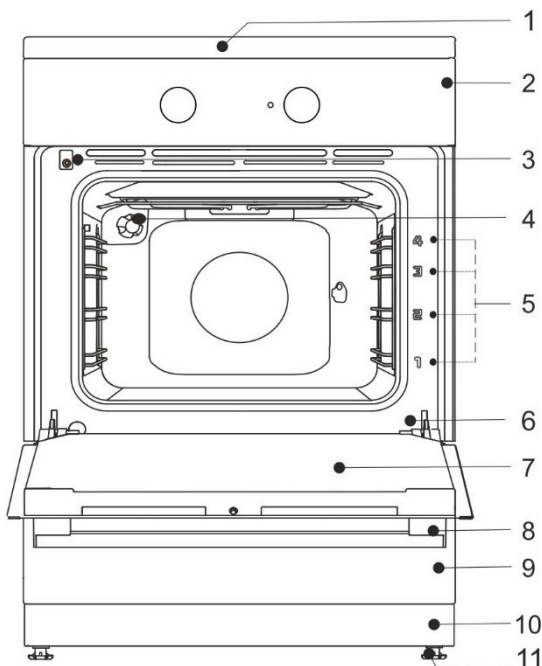
CUISINIÈRE À INDUCTION

Description de l'appareil



INFORMATION

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



- 1 Table de cuisson
- 2 Bandeau de commandes
- 3 Interrupteur de porte
- 4 Éclairage
- 5 Gradins
- 6 Plaque signalétique
- 7 Porte du four
- 8 Poignée de porte
- 9 Tiroir/Tiroir à clapet
- 10 Plinthe
- 11 Pieds réglables

Z TIROIR DE L'APPAREIL



Ne rangez pas dans le tiroir, situé sous le four, des produits explosifs, volatils, ou peu résistants à la chaleur (papier, torchons, sacs en plastique, détergents, aérosols) car ils peuvent prendre feu lorsque le four est en marche et provoquer un incendie.

GRADINS EN FIL

Les gradins en fil permettent de cuire les préparations sur quatre niveaux (veuillez noter que les niveaux/ gradins (ou glissières) sont numérotés de bas en haut). Les gradins 3 et 4 sont destinés à la cuisson au grill.

Le fonctionnement de l'appareil est sûr, avec ou sans glissières.

GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES EXTRACTIBLES

On peut insérer les glissières télescopiques aux 2ème, 3ème et 4ème niveaux. Elles peuvent être partiellement ou totalement extensibles.

INTERRUPTEUR SUR LA PORTE DU FOUR

L'interrupteur désactive les résistances et le ventilateur lorsqu'on ouvre la porte pendant la cuisson; il les remet en marche quand on la referme.

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

L'appareil est équipé d'un ventilateur qui refroidit la carrosserie, la porte du four et le bandeau de commandes. Le ventilateur de refroidissement fonctionne lorsque le four est en service.

FONCTIONNEMENT PROLONGÉ DU VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Le ventilateur fonctionne encore quelque temps après l'arrêt du four pour accélérer le refroidissement de l'appareil. (La durée de fonctionnement du ventilateur dépend de la température au centre du four.)



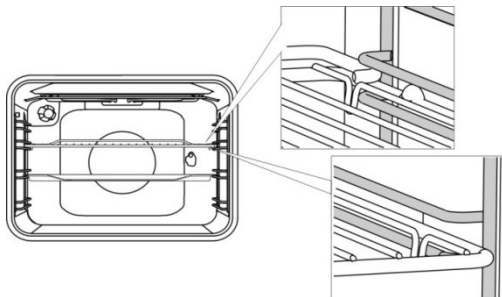
Durant la cuisson, l'appareil et certains de ses éléments accessibles sont très chauds. Mettez des gants de cuisine.

GRILLE



La grille comporte un taquet de sécurité. Il faut donc la soulever légèrement à l'avant pour la sortir du four.

Vous devez insérer la grille, la plaque à pâtisserie, ou la lèchefrite dans l'espace situé entre les deux fils formant le gradin.



Si votre four est équipé de glissières télescopiques extensibles, faites d'abord coulisser une paire de glissières (la gauche et la droite) hors du four, puis posez la grille ou la plaque à pâtisserie sur les deux glissières. Ensuite, poussez l'ensemble à l'intérieur du four avec votre main, aussi loin que possible.



Refermez la porte du four lorsque les glissières télescopiques sont bien enfoncées jusqu'au fond.



Comme les accessoires du four chauffent, leur forme est susceptible de changer. Ceci n'affecte pas leur fonctionnalité et ils reprennent leur forme d'origine en refroidissant.

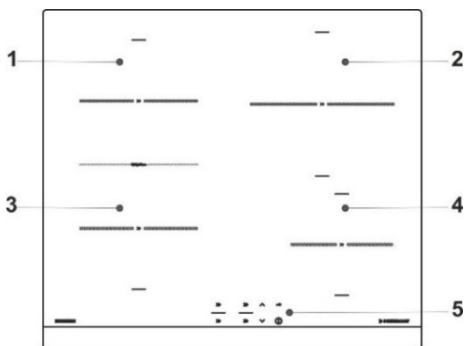
BOUTONS RÉTRACTABLES (selon le modèle)

Appuyez d'abord légèrement sur le bouton pour le faire ressortir du bandeau de commandes. **Le bouton ne peut se remettre en position rétractée que s'il est réglé sur "zéro".**

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Après avoir reçu l'appareil, enlevez tout ce qui est à l'intérieur, y compris les protections de transport.
- Nettoyez tous les accessoires et ustensiles à l'eau chaude avec un détergent usuel. N'utilisez pas de produits abrasifs.
- Si votre plan de cuisson est en vitrocéramique, nettoyez la surface avec une éponge humide et un détergent usuel. N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs ou abrasifs, ni d'éponges grattantes qui pourraient rayer la surface; n'employez pas non plus de produits détachants.
- Lorsque le four chauffe pour la première fois, il dégage l'odeur caractéristique d'un produit neuf. Aérez bien la pièce lors de la première utilisation.

PLAN DE CUISSON À INDUCTION (selon le modèle)

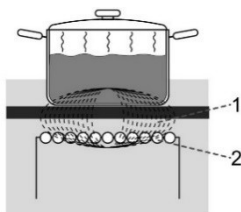


- 1 Foyer à induction arrière gauche
- 2 Foyer à induction arrière droit
- 3 Foyer à induction avant gauche
- 4 Foyer à induction avant droit
- 5 Indicateur d'allure de chauffe et de chaleur résiduelle

PLAN DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

- La table de cuisson est résistante aux variations de température.
- La vitrocéramique est extrêmement solide, mais elle n'est pas incassable. Si un objet lourd ou pointu tombe sur la surface, il peut l'endommager. Les dégâts sont visibles immédiatement ou au bout d'un certain temps. Dès l'apparition de la moindre fêlure, déconnectez immédiatement l'appareil du réseau électrique et ne l'utilisez pas.
- N'utilisez pas la table de cuisson vitrocéramique comme espace de rangement, vous pourriez la rayer ou lui causer d'autres dommages.
- Sa surface est parfaitement lisse, sans renforcements où pourrait s'accumuler la saleté.
- Veillez à ce que les foyers et le fond des récipients soient propres et secs. Ceci permet une meilleure conduction de la chaleur et évite d'abîmer la vitrocéramique. Ne posez pas de récipients vides sur les foyers.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DES FOYERS À INDUCTION



1. Champ magnétique
2. Bobine d'induction

- La table de cuisson est équipée de foyers à induction de haute efficacité. La chaleur est produite directement dans le fond de la casserole, là où elle est nécessaire, sans pertes dues à la transmission par la vitrocéramique.
- Ainsi, la consommation d'énergie est bien inférieure à celle des foyers conventionnels qui fonctionnent selon le principe du rayonnement.
- Le foyer vitrocéramique ne chauffe pas directement mais reçoit la chaleur transmise par le récipient. Une fois le foyer désactivé, cette chaleur est indiquée comme "chaleur résiduelle".
- Le foyer à induction fonctionne selon le principe suivant: une bobine d'induction, encastrée sous la surface en vitrocéramique, génère un champ magnétique grâce auquel des courants induits (ou courants de Foucault) se forment dans le fond magnétisable du récipient et créent de la chaleur (le fond est "magnétisable" si un aimant y adhère).



Si du sucre ou des aliments sucrés ont été renversés sur la surface chaude, essuyez-la immédiatement. Enlevez le sucre avec une raclette même si le foyer est encore chaud. Ceci évitera d'abîmer la vitrocéramique. Quand la vitrocéramique est chaude, ne la nettoyez pas avec des détergents, car ils pourraient l'endommager.

BATTERIE DE CUISINE POUR L'INDUCTION

BATTERIE DE CUISINE ADAPTÉE À UNE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

- La table de cuisson à induction fonctionnera parfaitement si vous utilisez la batterie de cuisine adaptée.
- Veillez à placer les récipients au centre du foyer.
- Batterie de cuisine adaptée: récipients en acier, en acier émaillé ou en fonte.
- Batterie de cuisine inadaptée: récipients en alliages d'acier avec fond en cuivre ou en aluminium et récipients en verre.



- Test de l'aimant: vous pouvez vérifier avec un petit aimant si le fond du récipient est ferromagnétique. Si l'aimant adhère au fond, le récipient convient à la cuisson par induction.

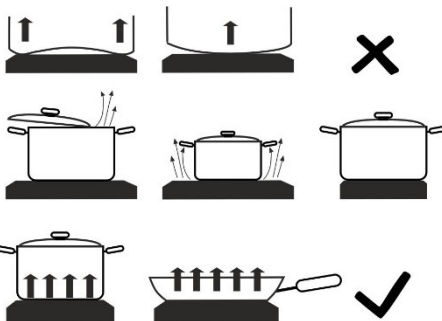
- Lorsque vous utilisez une cocotte à pression, surveillez-la jusqu'à l'obtention de la pression adéquate. Réglez d'abord le foyer sur l'allure maximale, puis suivez les instructions du fabricant de la cocotte pour réduire la puissance à temps avec la touche convenable.
- Veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans la cocotte à pression ou les autres récipients. Si une casserole reste vide sur le foyer, la surchauffe peut endommager la casserole et le foyer à induction.
- Lorsque vous utilisez des récipients spéciaux, suivez les instructions de leur fabricant.
- Utilisez toujours des récipients à fond bien plat. Un fond concave ou convexe (creusé ou bombé) peut empêcher la sécurité anti-surchauffe de s'activer et, sous l'effet d'une chaleur trop intense, la vitrocéramique peut se fêler et le fond du récipient peut fondre. Les dommages résultant d'une batterie de cuisine inappropriée ou de l'évaporation totale du liquide dans le récipient ne sont pas couverts par la garantie.



Utilisez uniquement une batterie de cuisine adaptée aux tables de cuisson électriques à induction qui a:

- un fond épais (minimum 2,25 mm)
- un fond bien plat.

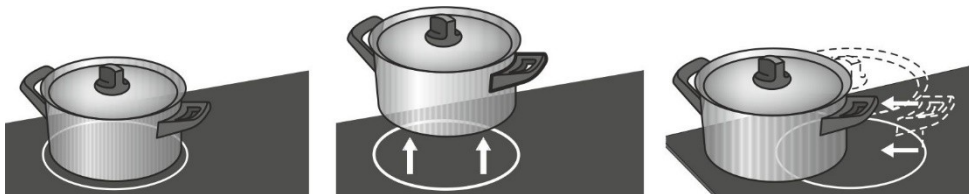
Foyers	Diamètre minimum des récipients
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm



ATTENTION!

Lorsque vous utilisez des foyers à induction, n'insérez pas, entre le fond de la casserole et la surface en vitrocéramique, des accessoires complémentaires (appelés par exemple disque de réduction ou base à induction) permettant d'employer des récipients non ferromagnétiques. Ces accessoires peuvent endommager l'appareil et présentent un risque élevé de brûlure.

DÉTECTION DES RÉCIPIENTS



- Si votre récipient est beaucoup plus petit que le foyer, il est possible qu'il ne soit pas détecté. Dans ce cas, la lettre "u" s'allume sur l'indicateur d'allure de chauffe après que vous ayez activé le foyer. Si vous y posez un récipient dans les dix minutes qui suivent, le foyer à induction le détecte et fonctionne à la puissance réglée. Dès que vous enlevez le récipient, l'alimentation électrique du foyer est coupée.
- Si vous utilisez une casserole ou une poêle plus petite que le foyer et si celle-ci est détectée, seule l'énergie correspondant à la taille du récipient sera mise en œuvre.

CONSEILS POUR LES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

- Lorsque vous achetez votre batterie de cuisine, sachez que le diamètre indiqué est en général celui du haut du récipient, qui est habituellement plus grand que celui du fond.
- Lorsqu'une préparation doit cuire longtemps, utilisez une cocotte à pression. Veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans la cocotte. Si elle reste vide sur le foyer, la surchauffe peut endommager la cocotte et le foyer à induction.
- Si votre recette le permet, couvrez la casserole avec un couvercle de diamètre correspondant. Utilisez des récipients dont les dimensions sont adaptées à la quantité d'aliments à cuire. La cuisson d'une petite quantité dans un grand récipient à moitié vide consomme beaucoup d'énergie.

RÉGLAGE DE L'ALLURE DE CHAUFFE

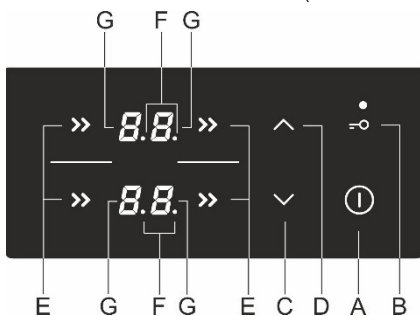
Vous pouvez régler les foyers sur 10 allures de chauffe différentes.

Le tableau ci-dessous donne quelques exemples d'utilisation pour chaque réglage.

Allure de chauffe	Utilisation
0	Arrêt, utilisation de la chaleur résiduelle
1-2	Pour maintenir les plats au chaud, faire mijoter les petites quantités (puissance minimale).
3	Pour faire mijoter (poursuivre la cuisson après l'avoir fait démarrer rapidement).
4-5	Pour faire mijoter les grandes quantités (poursuivre la cuisson), rissoler les gros morceaux.
6	Pour rissoler, faire un roux.
7-8	Pour faire griller, frire.
9	Pour saisir, cuire les grandes quantités.
P	Réglage "Booster" pour démarrer la cuisson, convient aussi aux très grandes quantités.

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

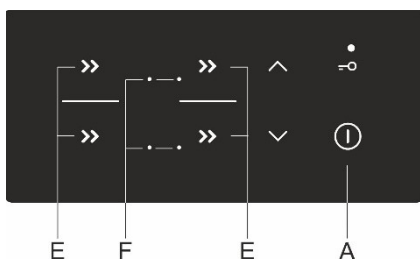
BANDEAU DE COMMANDES (selon le modèle)



Touches électroniques de réglage:

- A** Touche Marche/Arrêt de la table de cuisson
- B** Touche de verrouillage/Sécurité enfants
- C** Touche de réglage décroissant pour l'allure de chauffe et le minuteur (-)
- D** Touche de réglage croissant pour l'allure de chauffe et le minuteur (+)
- E** Touche de mise en marche du foyer
- F** Point décimal indiquant que la fonction minuteur est activée
- G** Afficheurs de l'allure de chauffe

MISE EN MARCHÉ DE LA TABLE DE CUISSON



Maintenez votre doigt sur la touche Marche/Arrêt (A) pendant 1 seconde pour mettre la table de cuisson en marche. Un signal sonore retentit et le point décimal s'allume sur tous les afficheurs.

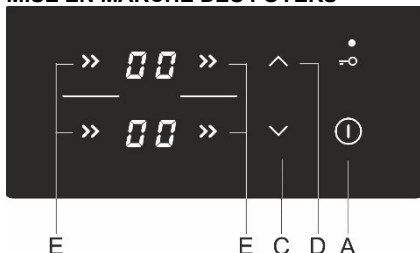


Si vous n'allumez pas de foyer dans les 10 secondes qui suivent, la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore bref retentit.




L'appareil est verrouillé lorsqu'il est connecté pour la première fois au réseau électrique ou reconnecté après une panne de courant (voir le chapitre "SÉCURITÉ ENFANTS").

MISE EN MARCHÉ DES FOYERS



Une fois que vous avez mis la table de cuisson en marche, allumez le foyer voulu (E) dans les 10 secondes qui suivent. Effleurez les touches (C) et (D) pour sélectionner le réglage souhaité du foyer activé. Si vous effleurez d'abord la touche (C), l'allure de chauffe sera réglée sur "9". Si vous effleurez d'abord la touche (D), l'allure de chauffe sera réglée sur "1".

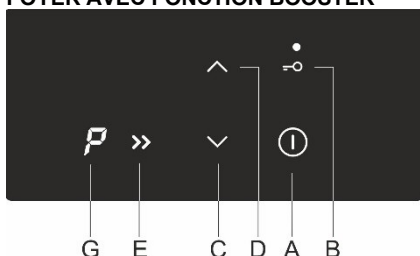
S'il n'y a pas de récipient sur le foyer sélectionné, l'allure de chauffe réglée et le symbole  apparaîtront alternativement sur l'afficheur.

Modification du réglage des foyers

Vous pouvez modifier à tout moment le réglage des foyers: sélectionnez le foyer voulu puis ajustez le réglage en effleurant la touche (C) ou (D).

Pour augmenter ou réduire plus rapidement l'allure de chauffe, maintenez votre doigt sur la touche (C) ou (D).

FOYER AVEC FONCTION BOOSTER



Sélectionnez un foyer quelconque. Effleurez la touche (C). Un signal sonore bref retentit et "9" apparaît sur l'afficheur. Effleurez la touche (D): **P** apparaît alors sur l'afficheur. Le foyer va fonctionner à la puissance maximale pendant 10 minutes; ensuite, un signal sonore bref retentit et l'allure de chauffe passe à "9".

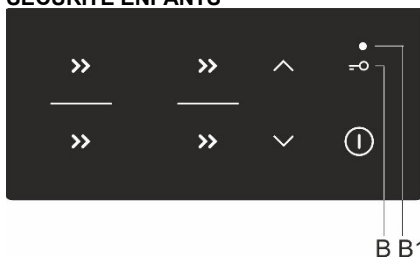
Désactivation de la fonction Booster

Vous pouvez réduire l'allure de chauffe au niveau désiré en effleurant la touche (C).



Le foyer est très puissant quand la fonction Booster est activée.

SÉCURITÉ ENFANTS



Vous pouvez activer la sécurité enfants sur la table de cuisson pour éviter qu'elle soit mise en marche trop facilement ou que ses réglages soient modifiés par inadvertance.

Verrouillage des commandes de la table de cuisson

Effleurez 1 seconde la touche Verrouillage/Sécurité enfants. Le voyant (B1) s'allume. La table de cuisson est maintenant verrouillée.

Déverrouillage des commandes de la table de cuisson

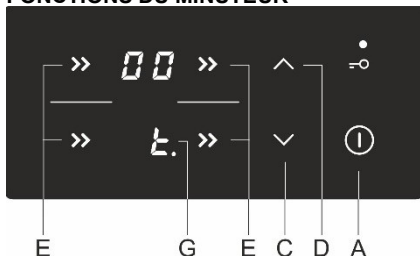
Pour déverrouiller la table de cuisson, procédez de la même façon que pour la verrouiller. Elle doit être à l'arrêt. Effleurez 1 seconde la touche (B).



Vous pouvez activer la fonction Verrouillage quand les foyers sont allumés ou quand la table de cuisson est à l'arrêt. Si la table de cuisson est en marche, la fonction Sécurité enfants verrouille toutes les touches, sauf la touche Marche/Arrêt (A) de la table de cuisson et la touche de verrouillage. Si la table de cuisson est à l'arrêt, la fonction

Sécurité enfants verrouille toutes les touches, sauf la touche de verrouillage. La Sécurité enfants est toujours activée lorsque l'appareil vient d'être raccordé au secteur ou après avoir été déconnecté de l'alimentation électrique avant d'être mis en marche.

FONCTIONS DU MINUTEUR



Cette fonction permet de régler le temps de cuisson sur le foyer sélectionné dont vous avez déjà réglé l'allure de chauffe. À l'expiration de la durée de cuisson réglée, le foyer s'éteint automatiquement.

Vous pouvez régler la durée de cuisson de 1 à 99 minutes. Il est possible de régler le minuteur sur tous les foyers et pour toutes les allures de chauffe.

ACTIVATION DU MINUTEUR

Sélectionnez d'abord le foyer (E). Réglez ensuite l'allure de chauffe avec les touches (C) et (D). Le minuteur ne fonctionnera pas si l'allure de chauffe est réglée à "0". Effleurez de nouveau la touche de sélection (E) du foyer. Un signal sonore retentit et $\frac{1}{2}$, ainsi qu'un point décimal s'allument sur l'afficheur (G) du foyer. Le temps restant apparaît sur le côté opposé de l'afficheur.

- Effleurez les touches (C) et (D) pour régler la durée de 1 à 99 minutes.
- Dès que vous avez réglé la durée de cuisson, le compte à rebours démarre. Si vous effleurez simultanément les touches (C) et (D), la durée est remise à "0" ou est annulée. Si vous maintenez votre doigt sur la touche (C) ou (D), les chiffres défilent plus vite.
- Au bout de quelques secondes, l'affichage du minuteur s'éteint et un point décimal s'allume à côté de l'allure de chauffe affichée.
- Lorsque la durée de cuisson est arrivée à son terme, un signal sonore retentit et le foyer s'éteint. Vous pouvez interrompre l'alarme en appuyant sur une touche quelconque, sinon elle s'arrêtera automatiquement au bout de 2 minutes.

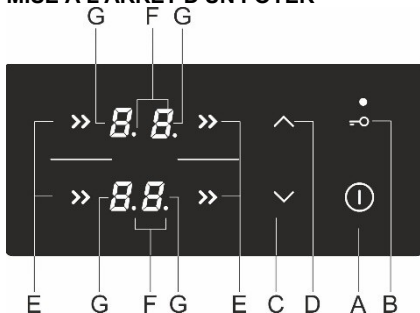
Modification de la durée de cuisson

- Vous pouvez modifier à tout moment la durée de cuisson restante.
- Effleurez deux fois la touche du foyer voulu.
- Effleurez la touche (C) ou (D) pour régler la nouvelle durée de cuisson souhaitée.

Affichage du temps de cuisson restant

Si vous avez réglé le minuteur sur plusieurs foyers, vous pouvez afficher le temps de cuisson restant en appuyant deux fois sur la touche (E).

MISE À L'ARRÊT D'UN FOYER



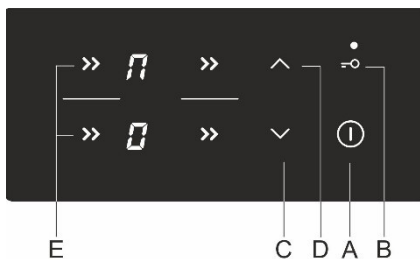
Pour éteindre un foyer (E), effleurez la touche (C) pour régler l'allure de chauffe à "0". Pour l'éteindre plus rapidement, effleurez simultanément les touches (C) et (D). Vous entendez alors un signal sonore bref et "0" apparaît sur l'afficheur.

Si l'allure de chauffe de tous les foyers est réglée à "0", la table de cuisson se met automatiquement à l'arrêt au bout de quelques secondes.

TÉMOIN DE CHALEUR RÉSIDUELLE

La table de cuisson vitrocéramique est également équipée d'un témoin de chaleur résiduelle, "H", vous signalant que le foyer est encore chaud. Tant que la lettre "H" reste allumée après l'extinction d'un foyer, vous pouvez utiliser la

FOYERS COUPLÉS (selon le modèle)



- Sur certains modèles, il est possible d'associer deux foyers pour former une grande zone de cuisson; vous pouvez alors y placer un grand récipient ovale ou un grill. L'ustensile doit être assez grand pour recouvrir la partie centrale des deux foyers avant et arrière.
- Dimensions maximales du récipient: 40 cm x 25 cm. Pour que la chaleur se répartisse uniformément, nous vous recommandons d'utiliser un ustensile ayant un fond épais. Durant la cuisson, le récipient va chauffer; faites attention à ne pas vous brûler.
- Lorsque vous posez l'ustensile sur la table de cuisson, veillez à ce qu'il ne couvre pas le module de commandes.

Activation du mode couplage

- Mettez la table de cuisson en marche en effleurant la touche Marche/Arrêt (A).
- Effleurez simultanément les deux touches (E) pendant 3 secondes. Le signe \overline{P} apparaît sur l'afficheur du foyer arrière et indique que les deux foyers sont désormais couplés.
- Réglez l'allure de chauffe de la grande zone de cuisson.
- Pour modifier ultérieurement l'allure de chauffe, effleurez la touche (C) ou (D) du foyer avant.
- Note: lorsque les foyers sont couplés, la fonction Booster **P** n'est pas disponible; l'allure de chauffe maximale est "9".

Désactivation du mode couplage

- Réglez à "0" l'allure de chauffe de la grande zone de cuisson. Le symbole des foyers couplés \overline{P} disparaît et les foyers s'éteignent.
- Dès lors, les deux foyers vont fonctionner indépendamment l'un de l'autre.

BRUITS ET SONS PENDANT LA CUISSON PAR INDUCTION

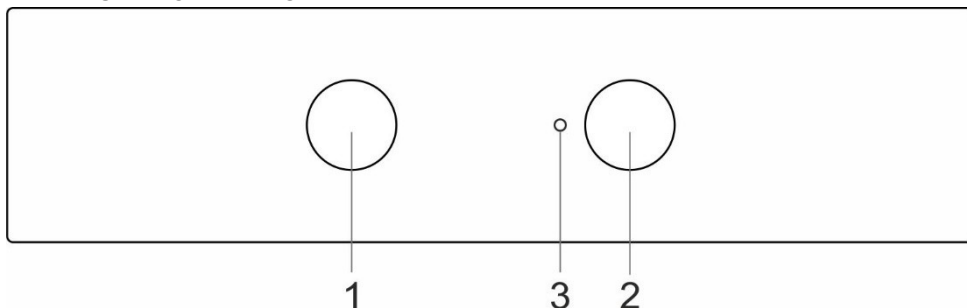
Bruits et sons	Cause	Solution
Bruit de fonctionnement généré par l'induction.	La technologie de l'induction est basée sur les propriétés de certains métaux soumis à un champ électromagnétique. Il en résulte un phénomène appelé courants de Foucault qui oblige les molécules à osciller. Ces oscillations (vibrations) se transforment en chaleur. En fonction du métal, ceci peut générer un léger bruit.	Ceci est normal et n'est pas un signe de dysfonctionnement.
Bourdonnement ressemblant à celui d'un transformateur.	Ce bruit se fait entendre lors de la cuisson à vive allure. Il est dû à la quantité d'énergie transmise au récipient par la table de cuisson.	Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque vous réduisez l'allure de chauffe.
Vibrations et craquements dans le récipient.	Ce bruit se produit dans les batteries de cuisine (casseroles ou poêles) composées de plusieurs matériaux.	Il provient des vibrations entre les surfaces adjacentes des différentes couches de matériaux. Le bruit dépend du récipient. Il peut varier en fonction de la quantité et du type d'aliment qui cuit.
Bruit du ventilateur.	Le fonctionnement correct des composants électroniques requiert une température contrôlée. Par conséquent, la table à induction est équipée d'un ventilateur qui tourne à différentes vitesses en fonction de la chaleur dégagée.	Si la température est trop élevée, le ventilateur peut continuer de fonctionner après l'arrêt de la table de cuisson.



Si une erreur s'est produite ou continue de s'afficher, déconnectez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (enlevez le fusible ou désarmez le disjoncteur) puis reconnectez-le et mettez-le en marche avec la touche Marche/Arrêt générale.

Si le problème persiste, contactez un technicien du service après-vente.

BANDEAU DE COMMANDES

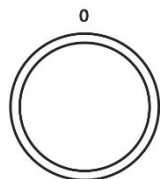


1. Sélecteur de fonction du four
2. Sélecteur de température du four
3. Voyant de contrôle du four. Il est allumé pendant que le four monte en température ; il s'éteint quand la température réglée est atteinte.

FOUR (selon le modèle)

UTILISATION DU FOUR

Le four se commande avec le "sélecteur de fonction" qui permet de choisir le mode de cuisson, et avec le "bouton du thermostat" qui permet de régler la température.



Pour sélectionner le mode de cuisson, tournez le sélecteur vers la gauche ou la droite.



Vous pouvez rectifier vos réglages pendant la cuisson.

FONCTIONNEMENT DU FOUR

La température du four se règle avec le bouton du thermostat, de 50 à 275/300°C. Si vous tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, la température réglée augmente, et si vous le tournez en sens inverse, elle diminue.



Si vous forcez le bouton sur la position zéro en le tournant dans le mauvais sens, le thermostat sera endommagé.

ARRÊT DU FOUR











Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur la position "0".

ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR

Lorsque le four est en service, l'éclairage s'allume automatiquement dès que vous sélectionnez un mode de cuisson.

MODE DE CUISSON (selon le modèle)

Systeme	Description
	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE Utilisez cette fonction pour faire chauffer le four le plus rapidement possible à la température désirée. Cette fonction ne convient pas à la cuisson des aliments. Lorsque l'appareil a atteint la température réglée, le préchauffage est terminé. Température préconisée: 50°C - max.
	CONVECTION NATURELLE * Les résistances de voûte (en haut) et de sole (en bas) chauffent simultanément, et la chaleur irradie à l'intérieur du four en se répartissant régulièrement. La cuisson des viandes ou des gâteaux n'est possible que sur un seul niveau. Température préconisée: 200°C.
	VOÛTE Seule la résistance de voûte, en haut du four, diffuse la chaleur sur les aliments. Utilisez-la pour dorer vos préparations sur le dessus (en fin de cuisson). Température préconisée: 180°C.

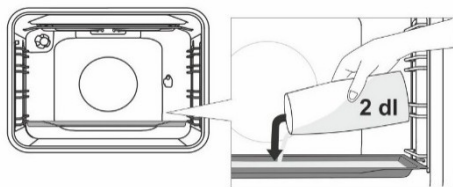
Système	Description
	SOLE Seule la résistance de sole, en bas du four, diffuse la chaleur. Utilisez ce mode pour cuire le fond de vos préparations. Température préconisée: 180°C.
	CHALEUR BRASSÉE * Les résistances de voûte et de sole ainsi que le ventilateur sont en marche. Le ventilateur assure une répartition homogène de l'air chaud. Ce mode sert à la cuisson des pâtisseries, à la décongélation, et au séchage des fruits et légumes. Température préconisée: 180°C.
	GRIL Seul le gril (qui est un élément du gril double) est en marche. Ce mode de cuisson sert à faire griller les toasts, garnis ou non, et les saucisses en petites quantités. La température maximale autorisée est de 230°C.
	GRIL DOUBLE La résistance de voûte et le gril sont en marche. La chaleur provient directement du gril installé en haut du four. Le fonctionnement simultané de la résistance de voûte permet d'augmenter l'effet de la chaleur. Ce mode de cuisson sert à faire griller la viande, les toasts (garnis ou non) et les saucisses. La température maximale autorisée est de 230°C.
	GRIL VENTILÉ Le gril et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode est surtout adapté à la cuisson des grosses pièces de viande et des volailles, sur un seul niveau. Il est aussi conseillé pour les gratins ou pour obtenir une croûte dorée. Température préconisée: 170°C. La température maximale autorisée est de 230°C.
	VOÛTE VENTILÉE La résistance de voûte (en haut) et le ventilateur fonctionnent simultanément. Utilisez ce mode pour cuire les grosses pièces de viande et les volailles. Il convient aussi aux gratins. Température préconisée: 170°C.
	CUISSON INTENSIVE (AIR FRY) Ce mode de cuisson permet d'obtenir une croûte croustillante sans ajout de matières grasses. C'est une version saine de la friture de fast-food, avec moins de calories dans les aliments cuits. Convient aux petites coupes de viande, de poisson, de légumes et de produits surgelés prêts à être frits (frites, pépites de poulet). Température préconisée: 200-220°C.
	CHALEUR TOURNANTE * La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur produite par la résistance circulaire. Ce mode convient à la cuisson des viandes ou des gâteaux sur plusieurs niveaux à la fois. Température préconisée: 180°C.
	SOLE VENTILÉE Ce mode convient à la cuisson des gâteaux à la levure boulangère qui ne gonflent pas beaucoup et à la stérilisation des conserves de fruits et légumes. Température préconisée: 180°C.
	SYSTÈME DE PIZZA Ce programme avec réglage de la température de cuisson atteignant au moins 275°C a été spécialement conçu pour vous aider à cuire la pizza, la focaccia, le pain plat et d'autres délices cuits au four similaires.
	CUISSON DES SURGELÉS Cette méthode permet de cuire des aliments surgelés dans un laps de temps plus court sans préchauffage. Optimal pour les produits surgelés précuits (produits de boulangerie, croissants, lasagnes, frites, pépites de poulet), la viande et les légumes. Température préconisée: 190-200°C.
	DÉCONGÉLATION L'air circule sans que les résistances fonctionnent. Seul le ventilateur est actif. Cette fonction sert à la décongélation lente des surgelés. Température préconisée: 0°C.
	AQUA CLEAN Seule la résistance de sole est active. Utilisez cette fonction pour enlever les taches et les résidus alimentaires qui maculent le four. Ce programme dure 30 minutes. Température préconisée: 70°C.

* Ce mode a servi à déterminer la classe d'efficacité énergétique de l'appareil conformément à la norme EN 60350-1.

CUISSON À LA VAPEUR



Avec ces modes de cuisson, vous pouvez cuisiner en ajoutant de la vapeur. La vapeur se traduit par un meilleur brunissement et une surface plus croustillante.



Placez une plaque à pâtisserie sur le premier gradin lorsque le four est encore froid. Versez au maximum 2 dl d'eau dans la plaque à pâtisserie. Placez les aliments à cuire sur le deuxième gradin et lancez la cuisson.



N'insérez pas la plaque de cuisson profondément au niveau de la première hauteur de grille, mais plutôt à un niveau plus élevé.



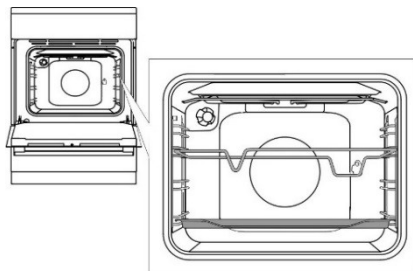
Pour un fonctionnement optimal de la fonction, n'ouvrez pas la porte du four et n'ajoutez pas d'eau pendant la cuisson.

Conseils importants

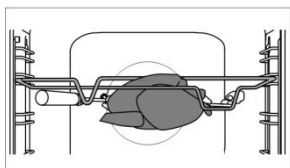
- Choisissez des plats et moules de couleur sombre, émaillés ou à revêtement de silicone, car ce sont d'excellents conducteurs de la chaleur.
- Le préchauffage d'un four vide consomme énormément d'énergie. Vous pouvez en économiser en faisant cuire plusieurs gâteaux l'un après l'autre, car le four sera déjà chaud.
- Lors de la cuisson, beaucoup de vapeur est générée à l'intérieur du four et passe dans le conduit situé à l'arrière de l'appareil. La buée peut se condenser sur la porte et le haut du four (selon le modèle). C'est un phénomène normal qui n'affecte pas les fonctionnalités de l'appareil. Lorsque la cuisson est terminée, essuyez les gouttes d'eau avec un chiffon.
- Vous pouvez éteindre le four environ 10 minutes avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle et économiser ainsi de l'électricité.

Cuisson à la broche (selon le modèle)

Lors de la cuisson à la broche, la température maximale est de 230°C.



Insérez le support tournebroche sur le 3ème gradin à partir du bas et placez la lèche-frite peu profonde au-dessous, sur le 1er gradin.



Embrochez la viande et serrez les vis des fourches. Placez le manche de la broche dans l'encoche du support tournebroche, à l'avant, puis enfoncez la pointe de la broche dans l'orifice situé au fond du four, à droite (l'orifice est protégé par un cache pivotant). Enlevez le manche de la broche et fermez la porte du four.

Mettez le four en marche et sélectionnez le mode de cuisson GRIL DOUBLE.



N'utilisez pas le gril sur la position 4. Lorsque vous utilisez le gril, fermez la porte du four.



N'insérez pas le plat multi-usage profond sur le premier gradin.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



Commencez toujours par déconnecter l'appareil du réseau électrique, puis laissez-le complètement refroidir. Ne confiez jamais le nettoyage et l'entretien de l'appareil à des enfants sans les surveiller comme il convient.

Éléments de façade en inox (selon le modèle)

Nettoyez les surfaces avec un détergent léger et une éponge douce qui ne raje pas. N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ni de produits solvants, sinon vous pourriez endommager l'inox.

Surfaces laquées et pièces en plastique (selon le modèle)

Ne nettoyez pas les boutons, la poignée du four, les étiquettes et la plaque signalétique avec des détergents abrasifs, des éponges grattantes, de l'alcool ou des nettoyeurs à base d'alcool.

Enlevez immédiatement les taches avec un chiffon doux humidifié à l'eau afin de ne pas endommager la surface.

Vous pouvez aussi utiliser des produits de nettoyage spécialement destinés à ce type de surface; dans ce cas, suivez les instructions de leurs fabricants respectifs.

Surfaces émaillées (four, table de cuisson)

Nettoyez ces surfaces avec une éponge humide et un peu de détergent. Les taches de graisse s'enlèvent à l'eau chaude avec un détergent destiné à l'émail. Ne nettoyez jamais les surfaces émaillées avec des produits abrasifs car ils laisseraient des rayures indélébiles.

Surfaces en verre

Pour nettoyer la porte en verre du four, n'utilisez pas de détergents abrasifs ni de raclette métallique coupante, car ils pourraient fêler la surface et briser le verre. Nettoyez les surfaces en verre avec un nettoyeur pour les vitres et les miroirs.



INFORMATION

N'utilisez jamais de nettoyeurs et d'accessoires agressifs ou abrasifs.

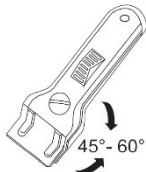
NETTOYAGE DE LA SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE

- Après chaque utilisation, attendez toujours le refroidissement complet de la surface vitrocéramique avant de commencer à la nettoyer, sinon le moindre résidu peut se carboniser sur la surface chaude lors de l'utilisation suivante.
- Pour l'entretien périodique de votre table de cuisson, utilisez des produits de nettoyage destinés à la vitrocéramique. Ces produits forment une couche protectrice sur la surface et empêchent la formation de salissures tenaces.
- Avant chaque utilisation de votre table de cuisson, essuyez la poussière et les autres dépôts éventuels adhérant à sa surface et au fond du récipient que vous allez utiliser, car ces impuretés pourraient rayer la vitrocéramique.



Les tampons métalliques, les éponges et détergents abrasifs et autres produits agressifs peuvent abîmer la surface. L'emploi de produits agressifs en aérosol et de nettoyeurs liquides inappropriés peut également endommager la vitrocéramique.

- Les pictogrammes sérigraphiés peuvent s'effacer si vous utilisez des nettoyeurs trop puissants ou si le fond de vos récipients est rugueux ou endommagé.
- Utilisez une éponge douce et humide pour enlever les salissures légères. Essuyez ensuite la surface avec un chiffon sec.
- Les taches d'eau s'enlèvent avec du vinaigre dilué dans de l'eau. Par contre, n'utilisez pas cette solution pour nettoyer l'encadrement de la table de cuisson (présent sur certains modèles seulement), lequel risque ainsi de perdre son brillant. N'utilisez pas non plus de détergents agressifs en aérosol ni de produits anticalcaires.
- Les taches desséchées peuvent être éliminées à l'aide de nettoyeurs destinés à la vitrocéramique. Suivez les instructions fournies par le fabricant. Essuyez ensuite soigneusement votre table de cuisson car, en chauffant, les traces de détergents pourraient endommager la vitrocéramique.



- Enlevez les taches tenaces et carbonisées à l'aide d'une raclette. Faites attention à ne pas vous blesser!
- Lorsque vous utilisez la raclette, veillez à ne jamais exercer une pression perpendiculaire à la surface vitrocéramique et faites attention à ne pas la rayer avec l'embout ou la lame.
- Il faut enlever immédiatement avec une raclette le sucre et les préparations sucrées renversés sur la table de cuisson, même si le foyer est encore chaud, car le sucre peut endommager irrémédiablement la vitrocéramique.



N'utilisez la raclette que si vous ne parvenez pas à éliminer les salissures avec un chiffon humide ou les produits de nettoyage prévus pour la vitrocéramique. Faites attention à maintenir toujours la raclette sous un angle correct par rapport à la surface (45° à 60°). En exerçant une pression modérée, appliquez la raclette sur la vitrocéramique et faites-la glisser sur les zones sérigraphiées pour enlever les salissures. Si votre raclette a une poignée en plastique, veillez à ce qu'elle ne touche pas la surface chaude d'un foyer.



Le changement de couleur de la vitrocéramique n'a pas d'incidence sur le bon fonctionnement de la table de cuisson ou la solidité de sa surface. Le plus souvent, il s'agit de taches carbonisées, ou les marbrures ont été occasionnées par le frottement des récipients inadaptés (comme les casseroles en aluminium ou en cuivre). Il est très difficile de récupérer complètement la couleur d'origine.

Note: le changement de couleur de la surface et les imperfections similaires n'altèrent que l'esthétique et n'ont pas d'incidence directe sur le fonctionnement de l'appareil. La remise en état de la table de cuisson altérée par ces défauts esthétiques n'est pas couverte par la garantie.

FOUR

Nettoyez les parois du four avec une éponge humide et du détergent. Pour enlever les taches résistantes qui se sont carbonisées dans le four, utilisez un détergent destiné à l'émail. Après nettoyage, séchez l'intérieur du four avec soin. Avant de nettoyer le four, attendez qu'il ait complètement refroidi. N'utilisez jamais de produits abrasifs car ils rayeraient les surfaces en émail. Nettoyez les accessoires du four avec une éponge et du détergent. Vous pouvez aussi employer des détergents spéciaux pour enlever les taches tenaces ou carbonisées.



NETTOYAGE DU FOUR AVEC LA FONCTION AQUA CLEAN

Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur la position Aqua Clean . Réglez le SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE SUR 70°C. Versez 0,6 l d'eau dans la lèchefrite et placez-la sur le gradin du bas.

Au bout de 30 minutes, les résidus alimentaires desséchés sur les parois émaillées se sont ramollis et vous pouvez les enlever aisément avec une éponge humide.



Utilisez la fonction Aqua Clean quand le four a complètement refroidi.

DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DES GRADINS EN FIL ET DES GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES

Utilisez exclusivement des détergents conventionnels pour nettoyer les gradins.

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

Débranchez-les des trous situés en haut.



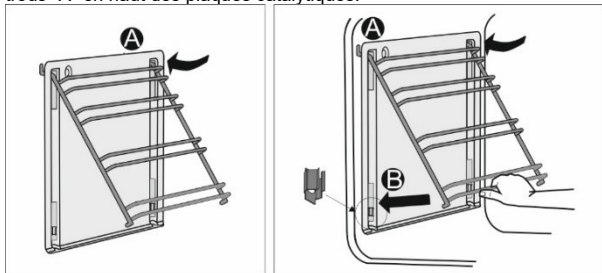
Ne nettoyez pas les glissières télescopiques dans le lave-vaisselle.

INSTALLATION DES PLAQUES CATALYTIQUES

Utilisez uniquement des détergents usuels pour nettoyer les glissières.

Enlevez les glissières en fil ou les glissières télescopiques (selon le modèle).

Montez les plaques catalytiques sur les glissières en fil. La partie supérieure des glissières doit être insérée dans les trous "A" en haut des plaques catalytiques.



Accrochez le tout (plaques catalytiques et glissières en fil) dans les trous situés sur les parois latérales du four "A". Poussez-les en bas contre la paroi pour qu'elles s'encliquettent dans le dispositif de verrouillage "B".



Ne nettoyez pas les plaques catalytiques dans le lave-vaisselle.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

L'ampoule est un consommable et n'est donc pas couverte par la garantie. Avant de changer l'ampoule, enlevez la lèche-frite, la plaque à pâtisserie, la grille et les gradins.

Déconnecter l'appareil du réseau électrique!

Enlevez le couvercle de l'ampoule puis retirez-la. Ampoule halogène: G9, 230 V, 25 W . (Ampoule à incandescence: E14, 230 V, 25 W - selon le modèle.)



Protégez-vous les mains pour éviter les brûlures.

PORTE À FERMETURE AMORTIE (selon le modèle)

Les cuisinières sont équipées de nouvelles charnières très sûres. Elles permettent de fermer la porte du four en silence et en douceur.



Si vous appuyez trop fort pour fermer la porte, l'effet du dispositif sera réduit ou annulé pour des raisons de sécurité.

VERROU DE LA PORTE (selon le modèle)

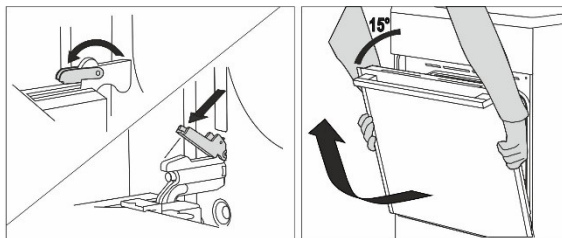
Pour déverrouiller la porte, poussez doucement le taquet vers la droite avec le pouce et tirez simultanément la porte vers vous.



Lorsque vous refermez la porte du four, le verrou revient automatiquement dans sa position initiale.

DÉMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR (selon le modèle)

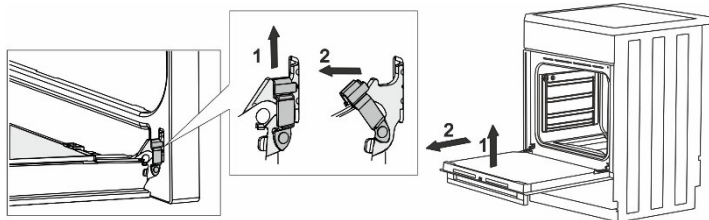
- Ouvrez complètement la porte.
- Faites pivoter les leviers de verrouillage des charnières (en cas de fermeture standard). Pour les portes à fermeture AMORTIE, faites pivoter les leviers à 90°.
- Refermez lentement la porte jusqu'à ce que les leviers de verrouillage soient alignés avec les charnières dans les ouvertures latérales de la porte. Lorsque la porte forme un angle de 15° par rapport à sa position fermée, soulevez-la légèrement et déboîtez-la des deux charnières.



Avant de remettre la porte en place, assurez-vous toujours que les leviers de verrouillage sont positionnés correctement. Vous éviterez ainsi que les charnières, reliées à un ressort puissant, se referment brusquement. La libération du levier peut endommager la porte et vous blesser.

DÉMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR (selon le modèle)

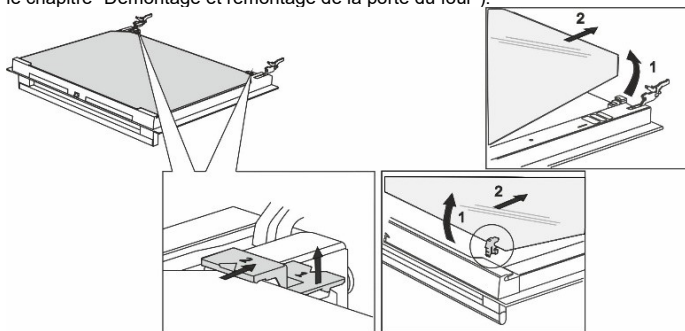
- Ouvrez complètement la porte.
- Soulevez les leviers et faites-les pivoter.
- Fermez lentement la porte du four, soulevez-la légèrement et déboîtez-la des deux charnières.



Pour remonter la porte, procédez dans l'ordre inverse. Si elle ne s'ouvre ou ne se ferme pas correctement, assurez-vous que les charnières sont positionnées convenablement sur leurs crochets.

DÉMONTAGE ET REMONTAGE DES VITRES DE LA PORTE DU FOUR (selon le modèle)

On peut nettoyer la face interne des vitres, mais il faut d'abord les retirer de la porte. Démontez la porte du four (voir le chapitre "Démontage et remontage de la porte du four").



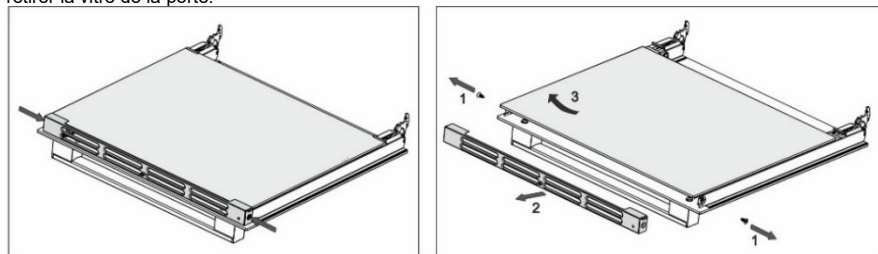
- Soulevez légèrement les supports situés sur les côtés droit et gauche de la porte (repère 1 sur le support) et retirez-les de la vitre (repère 2 sur le support).
- Saisissez la vitre par son bord inférieur, puis soulevez-la jusqu'à ce qu'elle soit dégagée des supports et enlevez-la.
- Pour enlever la troisième vitre (uniquement sur certains modèles) soulevez-la et retirez-la. Enlevez aussi les joints en caoutchouc qui sont sur la vitre.



Pour remettre les vitres en place, procédez dans l'ordre inverse. Les repères (demi-cercles) tracés sur la porte et sur la vitre doivent coïncider.

DÉMONTAGE ET REMONTAGE DES VITRES DE LA PORTE DU FOUR (selon le modèle)

Desserrez les vis sur la droite et la gauche de la porte, puis enlevez la barre supérieure. Maintenant, vous pouvez retirer la vitre de la porte.



Pour remettre la vitre en place, procédez dans l'ordre inverse.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Durant la période de garantie, confiez toutes les réparations aux professionnels du service après-vente agréé par le fabricant. Avant de commencer la réparation, il est impératif de mettre l'appareil hors tension en retirant les fusibles, en désarmant le disjoncteur, ou en débranchant le cordon d'alimentation de la prise secteur.

Les interventions ou réparations effectuées sur les appareils électroménagers (table de cuisson) par des personnes non qualifiées peuvent entraîner un risque d'électrocution ou de court-circuit. Par conséquent, n'entrez aucune réparation vous-même. Confiez toute intervention à un professionnel qualifié ou à un technicien de notre service après-vente.

En cas de défauts mineurs, reportez-vous aux conseils ci-dessous pour essayer de remédier vous-même aux anomalies de fonctionnement.

Vous trouverez ci-dessous quelques conseils qui vous permettront de résoudre les problèmes les plus courants.

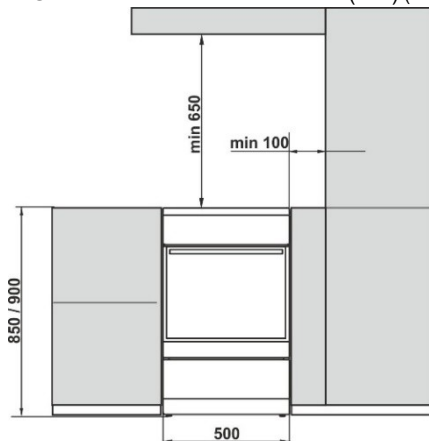
FOUR	
Problème/erreur	Solution
Les touches ne réagissent pas; l'affichage est figé.	Déconnectez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez le fusible ou désarmez le disjoncteur) puis reconnectez-le et mettez-le en marche.
Le disjoncteur de l'installation se désarme souvent.	Contactez un électricien. Vérifiez si la puissance de tous les appareils en marche n'excède pas la capacité de votre installation électrique.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Remplacez l'ampoule en suivant les instructions du chapitre Entretien et nettoyage.
La préparation n'est pas assez cuite.	Avez-vous choisi la température et le mode de cuisson qui conviennent? Avez-vous bien fermé la porte du four?

TABLE DE CUISSON		
Défauts et codes d'erreur affichés sur la table de cuisson	Cause	Solution
Vous avez mis le foyer en marche mais la lettre "L" continue de clignoter.	La casserole que vous utilisez ne convient pas à l'induction ou son diamètre est trop petit. Peut-être que le récipient a surchauffé et a perdu ses propriétés ferromagnétiques.	Vérifiez si le récipient est ferromagnétique (si un aimant est attiré vers le fond). Assurez-vous que le diamètre de la casserole est assez grand (généralement >12 cm). Si l'afficheur continue de clignoter après que vous ayez successivement mis le foyer en marche et à l'arrêt, déconnectez la table de cuisson du réseau électrique; attendez 5 minutes puis reconnectez-la.
La fonction Booster du démarrage rapide s'arrête automatiquement.	Il est normal que la fonction Booster s'arrête automatiquement au bout d'un certain temps et que la table de cuisson passe au réglage 9. Si le foyer a surchauffé, le dispositif de sécurité a désactivé la fonction Booster.	Réactivez la fonction Booster. Si nécessaire, arrêtez le foyer puis remettez-le en marche. Activez la fonction Booster. Si la table de cuisson a surchauffé, attendez un moment qu'elle refroidisse.
Signal sonore continu et symbole «-» clignotant sur l'afficheur.	Eau répandue sur les touches ou objet placé dessus.	Essuyez le bandeau de commande.
Lettre »R« sur l'afficheur.	Ceci indique que l'allure de chauffe souhaitée ne peut pas être réglée car la puissance totale maximale de la table de cuisson a été limitée.	
Lettre »F« sur l'afficheur.	Ceci indique qu'une erreur s'est produite pendant l'opération.	
Le message d'erreur "C" apparaît sur l'afficheur.	La table de cuisson a surchauffé.	Attendez que la table de cuisson refroidisse puis réglez une allure de chauffe moins élevée.

Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les conseils ci-dessus, contactez le service après-vente agréé. Toutefois, les réparations ou réclamations résultant d'un raccordement ou d'une utilisation non conforme ne sont pas couvertes par la garantie. Dans ce cas, le coût de l'intervention est à la charge du client.

INSTALLATION ET RACCORDEMENT

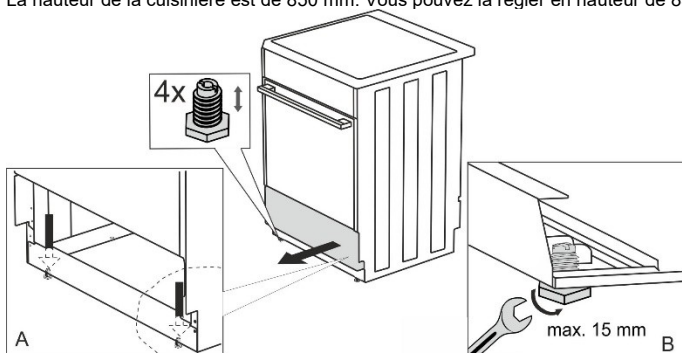
MISE EN PLACE DE L'APPAREIL (mm) (selon le modèle)



Les murs et le mobilier situés à proximité de l'appareil (plancher, mur derrière la cuisinière, cloisons latérales) doivent résister à une température de 90°C au moins.

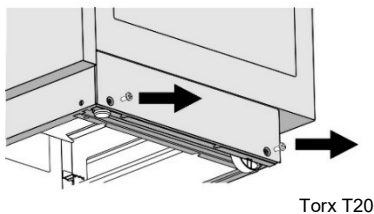
MISE À NIVEAU DE L'APPAREIL ET SUPPORT COMPLÉMENTAIRE (selon le modèle)

La hauteur de la cuisinière est de 850 mm. Vous pouvez la régler en hauteur de 850 à 865 mm.

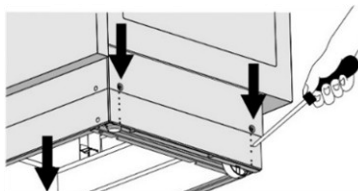


RÉGLAGE DE LA CUISINIÈRE EN HAUTEUR (selon le modèle)

La hauteur de la cuisinière est de 900 mm. Vous pouvez la régler en hauteur de 850 à 940 mm.

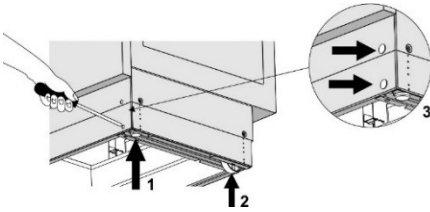


- Inclinez la cuisinière vers l'arrière.
- Desserrez les vis - voir les flèches.



- Réglez la hauteur voulue.
- Resserrez les vis.

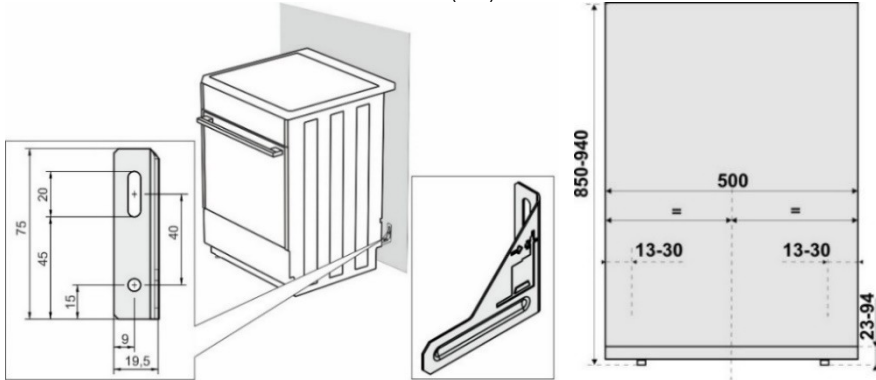
La cuisinière doit être installée à l'horizontale!



Suivez les étapes ci-dessous:

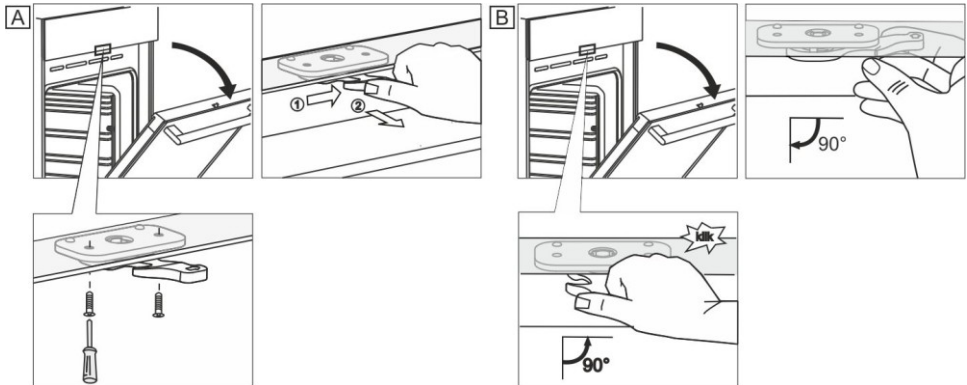
- Tournez les vis de réglage (voir figure 1) pour ajuster la hauteur de la cuisinière au niveau adéquat.
- Ajustez les roulettes (voir figure 2) en les vissant avec les deux vis situées à l'avant de la plinthe. Vérifiez que la cuisinière est à l'horizontale avec un niveau à bulle.
- Insérez les caches dans les trous à l'avant de la plinthe (voir figure 3).

PROTECTION CONTRE LE BASCULEMENT (mm)



En respectant les indications du schéma, fixez le support au mur avec les vis et les chevilles jointes. Si vous ne pouvez pas les utiliser, choisissez-en d'autres qui garantiront une installation solide sur le mur.

VERROU DE LA PORTE (selon le modèle)

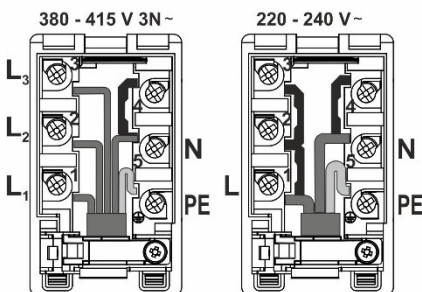
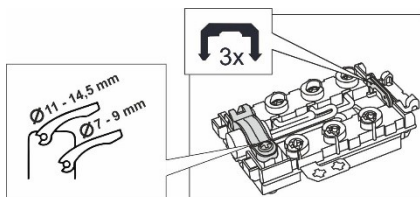


RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

La cuisinière électrique est un consommateur d'énergie dont l'installation et l'emplacement doivent être conformes aux normes en vigueur dans votre pays.



Trois cavaliers en laiton sont disponibles pour le raccordement. Il faut 1 cavalier pour une connexion triphasée (380 - 415 V 3N ~) et 3 cavaliers pour une connexion monophasée (220 - 240 V ~).



En cas de raccordement fixe, il faudra installer, en amont de l'appareil, un dispositif de sectionnement omnipolaire dont les contacts en position ouverte sont séparés par une distance de 3 mm au moins.

L'appareil devra être installé exclusivement par un professionnel qualifié. Le professionnel devra impérativement mettre le plan de cuisson à l'horizontale, raccorder la cuisinière au réseau électrique et vérifier si elle fonctionne correctement. L'installation de l'appareil doit être mentionnée dans le certificat de garantie. La cuisinière électrique est un consommateur d'énergie dont l'installation et l'emplacement doivent être conformes aux normes en vigueur dans votre pays.

Il est recommandé de raccorder la cuisinière avec trois phases en utilisant un câble de raccordement de type H05VV-F5G1,5 (auparavant CGLG 5Cx1,5) (coupe-circuit 3 x 16 A).

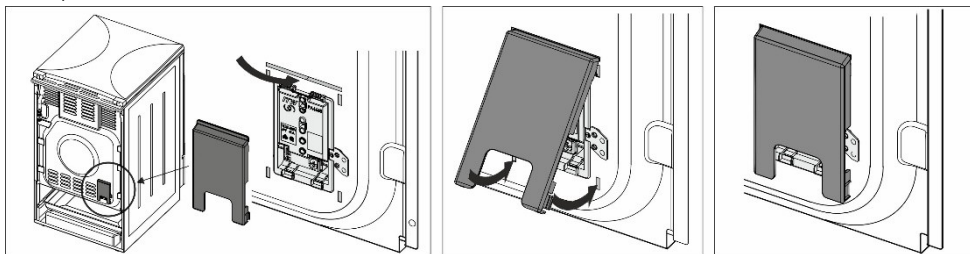
Pour un raccordement monophasé, choisissez un câble H05VV-F3G4 (auparavant GGLG3Cx4), (coupe-circuit de 32 - 40 A selon le type).

Il faut torsader l'extrémité des conducteurs pour les empêcher de s'effiloche.

Après avoir inséré les extrémités des conducteurs sous les têtes des vis du bornier, placez le câble dans la boîte à bornes et protégez-le contre l'arrachement avec un clip. Fermez le bornier avec son couvercle (si existant).

PROTECTION DES BORNES DE RACCORDEMENT

Les bornes doivent être dans un boîtier protégé par un couvercle (voir équipement complémentaire). Risque de choc électrique.



MISE EN GARDE IMPORTANTE

En cas de démontage ou remontage de la cuisinière en dehors de son utilisation courante, il faut la déconnecter du réseau électrique et la maintenir hors service.

Lors de l'installation de la cuisinière, il est nécessaire, d'effectuer les tâches suivantes pour garantir son bon fonctionnement:

- vérifier si le raccordement est correct,
- vérifier si les foyers et les commandes fonctionnent correctement,
- présenter au client toutes les fonctions de l'appareil et le familiariser avec son entretien.

MISE EN GARDE

La cuisinière électrique est un appareil de la classe de protection électrique 1 et doit être raccordée à la terre.

MISE AU REBUT



Cet appareil est emballé dans des matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis à une déchèterie ou détruits sans nuire à l'environnement. Ils sont pourvus dans ce but des marquages appropriés.

Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2012/19/EU sur les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils ménagers usagés dans toute l'Europe.



























Ce produit ne peut donc être jeté avec les ordures ménagères, mais doit faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie – municipale ou privée – qui traite les DEEE; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement.

Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

TEST DE CUISSON

Test effectué conformément à la norme EN 60350-1.

CUISSON DES PÂTISSERIES

Préparation	Équipement	Gradin (à partir du bas)	Mode de cuisson		Température (°C)	Durée de cuisson (min)
Petits gâteaux 1 niveau	Plaque à pâtisserie émaillée	3			140-150*	25-40
Petits gâteaux 1 niveau		3			140-150*	25-40
Petits gâteaux 2 niveaux		2, 3			140-150*	30-45
Petits gâteaux 3 niveaux		2, 3, 4			130-140*	35-55
Petits fours, Cupcakes 1 niveau	Plaque à pâtisserie émaillée	3			150-160	25-40
Petits fours, Cupcakes 1 niveau		3			150-160	25-40
Petits fours, Cupcakes 2 niveaux		1, 3			140-150	30-45
Petits fours, Cupcakes 3 niveaux		2, 3, 4			140-150	35-50
Gâteau	Moule métallique rond ø26 / Grille	1			160-170*	20-35
Gâteau		2			160-170*	20-35
Tarte aux pommes	2x Moule métallique rond ø20 / Grille	2			170-180	55-75
Tarte aux pommes		2			170-180	45-65
Toasts	Grille	4			230	1-4
Steak haché	Grille + plaque à pâtisserie en tant que lèche-frite	4			230	20-35

* Préchauffage 10 minutes.

Hisense

<https://hisense.fr/>

CE