

6K-EBMF



286426

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Allemagne

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120
Hotline technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: 2.0

Date de création : 2026-06-09

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage	7
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	7
2	Généralités	8
2.1	Responsabilité et garantie	8
2.2	Protection des droits d'auteur	8
2.3	Déclaration de conformité	8
3	Transport, emballage et stockage	9
3.1	Inspection suite au transport	9
3.2	Emballage	9
3.3	Stockage	9
4	Paramètres techniques	10
4.1	Indications techniques	10
4.2	Éléments de l'appareil	12
4.3	Fonctions de l'appareil	14
5	Mode de installaton	15
5.1	Installation	15
5.2	Raccordement électrique	17
6	Mode d'emploi	18
6.1	Utilisation de la plaque à induction	18
6.2	Utilisation de la plaque à induction	23
6.3	Utilisation du four multifonction	28
6.4	Commande du four multifonction	30
7	Nettoyage et maintenance	40
7.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	40
7.2	Nettoyage	41
8	Défaillances possibles	46
9	Élimination des déchets	48



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver dans un endroit facilement accessible, à proximité de l'appareil !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil.

Avant de mettre en marche l'appareil, lire la présente notice d'utilisation, pour éviter les blessures et les dommages matériels. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

À chaque étape d'utilisation de l'appareil, toutes les informations essentielles contenues dans le mode d'emploi doivent être accessibles pour le personnel. C'est l'opérateur qui est responsable de leur disponibilité.

Outre le mode d'emploi, il est impératif de respecter les règles générales et la loi en vigueur, relatives à la sécurité du travail et à la protection de l'environnement.

FR

1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



DANGER !

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.

**AVERTISSEMENT !**

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.

**ATTENTION !**

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

ATTENTION !

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

REMARQUE !

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

- Une tension de secteur trop élevée ou une installation incorrecte peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- L'appareil peut être branché à l'électricité uniquement si les données sur la plaque signalétique correspondent à la tension de secteur.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas mouiller l'appareil.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne vienne en contact avec le connecteur de l'appareil ou la fiche secteur. L'humidité peut entraîner des risques électriques ou endommager l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique avant d'effectuer des travaux de montage ou de démontage, des opérations de nettoyage ou d'entretien, ou si vous ne comptez pas l'utiliser pendant une période prolongée. Pour ce faire, retirez complètement la fiche secteur de la prise murale.
- Si des défaillances apparaissent lors du fonctionnement de l'appareil, le débrancher immédiatement de l'alimentation électrique.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.

- Ne jamais saisir l'appareil, s'il tombe dans l'eau. Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Toute réparation ou ouverture du boîtier de l'appareil doit être réalisée par un personnel spécialisé et un service agréé.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le câble.
- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.
- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

Matières inflammables

FR

- Ne jamais exposer l'appareil à des températures élevées comme les cuisinières, les fours, la flamme nue, les appareils de maintien de la chaleur, etc.
- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne pas couvrir l'appareil avec p.ex. du papier aluminium ou des serviettes.
- Utiliser l'appareil uniquement avec les matières y destinées et en réglant les températures sur des valeurs adéquates. Les matières, les produits alimentaires et les restes de nourriture dans l'appareil peuvent s'allumer.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité des produits inflammables comme l'essence ou l'alcool. Les températures élevées entraîne l'évaporation de ces produits et suite au contact avec des sources d'inflammation, cela peut conduire à une explosion.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes, si l'appareil est branché à l'alimentation électrique. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

Sécurité au cours de l'utilisation de la plaque à induction

- Lors du fonctionnement de l'appareil, la zone chauffante devient très chaude.
Information : La plaque chauffante à induction à elle seule ne génère pas de chaleur lors de la cuisson. Mais la température des ustensiles de cuisson chauffe la zone chauffante et la surface après utilisation reste chaude. Ne toucher aucune surface chaude de l'appareil.
- Transporter et nettoyer l'appareil une fois complètement refroidi.
- Ne pas asperger les surfaces chaudes d'eau froide ou de liquides inflammables.
- Ne pas placer sur la zone chauffante d'ustensiles de cuisine en métal, de couvercles, de couteaux et d'autres objets en métal. Ces objets pourraient se chauffer après la mise en marche de l'appareil.
- Noter que les bijoux et objets portés tels que les bagues, les montres, etc. peuvent se chauffer à proximité de la plaque de cuisson.
- Afin d'éviter la surchauffe, ne pas placer de feuilles d'aluminium ou de plaques en métal sur la surface chauffante.
- Ne pas chauffer sur la zone chauffante de la plaque chauffante à induction de récipients fermés tels que les boîtes et conserves. La surpression peut entraîner l'explosion du récipient ou de la boîte (éclatement). Pour chauffer les conserves, les ouvrir d'abord et ensuite les placer dans une casserole avec une petite quantité d'eau pour la chauffer sur la zone chauffante.
- La surface de la zone chauffante est fabriquée en verre résistant aux températures élevées. En cas de dommage, même s'il s'agit d'une petite fissure, débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique et contacter le service.

FR

Champ électromagnétique

- Les objets aimantés tels que les cartes de crédit, les supports de données ou les calculatrices ne peuvent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil allumé. Le champ magnétique pourrait les endommager.
- Il est interdit d'ouvrir la protection inférieure !
- Toujours placer les ustensiles de cuisson sur la partie centrale de la zone de cuisson, pour que le fond de l'ustensile couvre le plus largement possible le champ électromagnétique.
- Les recherches scientifiques ont démontré que les plaques à induction ne présentent pas de risques. Cependant, les personnes avec un stimulateur cardiaque doivent se tenir à une distance d'au moins 60 cm de l'appareil en fonctionnement.

Responsabilité de l'opérateur

L'opérateur est responsable du respect des lois nationales, des règles et des directives en vigueur, relatives à la prévention des accidents, à la protection de l'environnement, ainsi que du respect des instructions de travail, d'exploitation et de sécurité en vigueur sur le lieu de travail et d'installation de l'appareil.

Obligations de l'opérateur :

- Exploitation de l'appareil et des accessoires connectés uniquement si l'état technique des dispositifs est parfait et si les éléments de protection et de sécurité fonctionnent correctement.
- Préparation de l'évaluation des risques sur les postes de travail.
- Entrainement et formations régulières du personnel. Prendre connaissance et suivre en particulier les dispositions indiquées dans le chapitre concernant la sécurité et les consignes de sécurité.
- Fourniture d'un équipement de protection individuelle (EPI) adapté.
- Respect des délais de maintenance et d'entretien.
- Documentation des formations / entraînements, remplacement des composants de l'appareil.

FR

Utilisation uniquement sous surveillance

- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- Toujours rester à proximité de l'appareil.

Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes handicapées physique, moteur et/ou mentale, ou des personnes sans expérience ou sans connaissances, pour peu qu'elles utilisent l'appareil sous surveillance, ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil et les risques encourus.
- Tenir l'appareil et le câble de raccordement hors de portée des enfants de moins de 8 ans, à moins que ces derniers se trouvent sous surveillance constante.

Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.

- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.
- Toujours soulever les casseroles et les poêles de la zone de cuisson, ne pas les faire glisser, car ceci peut rayer la surface en verre.

1.3 Utilisation conforme à l'usage

L'appareil est conçu uniquement pour l'utilisation décrite dans le mode d'emploi, avec des composants fournis et agréés.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage. Le fabricant n'est aucunement responsable des dommages en résultant. Dans ces cas, l'opérateur/l'utilisateur est le seul responsable.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Cuisson et réchauffement des plats dans un ustensile approprié.

FR

1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

L'utilisation suivante est non conforme à l'usage :

- Chauffage des pièces
- Réchauffement des liquides inflammables volatiles ou autres liquides ou matériaux similaires, nocifs pour la santé.

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

L'appareil a été construit conformément à l'état de la technique actuel et aux principes de la sécurité technique. Malgré cela, lors de l'utilisation de l'appareil, des risques pour la santé et la vie peuvent se produire pour l'utilisateur et les tiers, ou des risques de dommages de l'appareil ou d'autres biens peuvent survenir. Toute demande au titre de la garantie et de la responsabilité pour les blessures / les dommages aux biens ainsi que les défaillances dans le travail est exclue, si l'une des causes suivantes peut être évoquée :

- Utilisation non conforme à l'usage
- Non respect/négligence des instructions et de toute information y relative
- Modifications de construction ou techniques de l'appareil non agréées
- Engagement d'un personnel insuffisamment formé et qualifié
- Exploitation de l'appareil avec des dispositifs de sécurité et de protection endommagés ou installés de manière incorrecte
- Maintenance et entretien incorrects
- Défaillances non éliminées
- Utilisation de produits, de nettoyants, etc. non autorisés.
- Utilisation de pièces de rechange non agréées
- Erreurs d'utilisation ou autre usage incorrect
- Catastrophes causées par les corps étrangers ou cas de force majeure
- Dégradation de la plaque signalétique et des étiquettes nécessaires pour l'utilisation et la sécurité

FR

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes (même partielles) ainsi que l'exploitation et/ou la transmission du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

FR

3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

4 Paramètres techniques

4.1 Indications techniques

Nom:	Fourneau à induction 6K-EBMF
Numéro d'article :	286426
Matériau:	acier
Matériau de la surface de cuisson :	vitrocéramique
Nombre de zones de cuisson :	6
Répartition des zones de cuisson :	6 x 3 kW
Dimensions des zones de cuisson, en mm :	225 x 225
Dimensions de la plaque vitrée (L x P) en mm :	880 x 520
Classe d'efficacité énergétique :	A (EU Nr. 65 / 2014)
Indice d'efficacité énergétique :	95.5
Consommation d'énergie chaleur voûte/sole en kWh / cycle :	0.87
Consommation d'énergie recirculation d'air kWh / cycle :	1.11
Matériau du compartiment de cuisson :	émailé
Plage de température de – à en °C :	50 - 250
Réglage de la minuterie de - à en min. :	5 - 55
Dimensions du four (L x P x H) en mm :	665 x 340 x 340
Volume du four litres :	87
Nombre de glissières :	4
Distance entre les glissières en mm :	60
Puissance du four en kW :	2,45
Puissance :	10.5 kW 400 V 50/60 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	900 x 650 x 890
Poids en kg :	67,4

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

Modèle / caractéristiques

- Type d'appareil : appareil sur pied
- Raccord d'appareil : 3 phases AC+N+T
- Mode de fonctionnement : électrique
- Type de zone de cuisson : à induction
- Type de four : électrique
- Four multifonction
- Fonctions :
 - décongélation
 - double fonction gril
 - Eco
 - gril + ventilateur
 - multifonctions (chaleur tournante + ventilateur)
 - nettoyage
 - chaleur statique + ventilateur
 - chaleur sole + gril + ventilateur
 - préchauffage
- Propriétés du four :
 - triple vitrage
 - éclairage du four
 - minuterie (5 - 55 min.)
- Hotte aspirante
- Pieds réglables en hauteur
- Hauteur réglable : 900 x 940 mm
- L'appareil comprend :
 - 1 plaque cuisson
 - 1 grille

4.2 Éléments de l'appareil



Fig. 1

- | | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 1. Plaque à induction | 2. Panneau de commande |
| 3. Porte de l'appareil avec poignée | 4. Compartiment de rangement |
| 5. Pieds (4x) à hauteur réglable | 6. Glissières |
| 7. Grille | 8. Ventilateur |
| 9. Éclairage LED intérieur | |

Plaque à induction / répartition des zones de cuisson

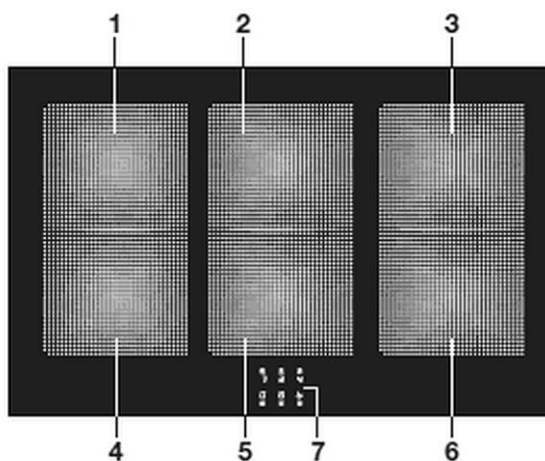
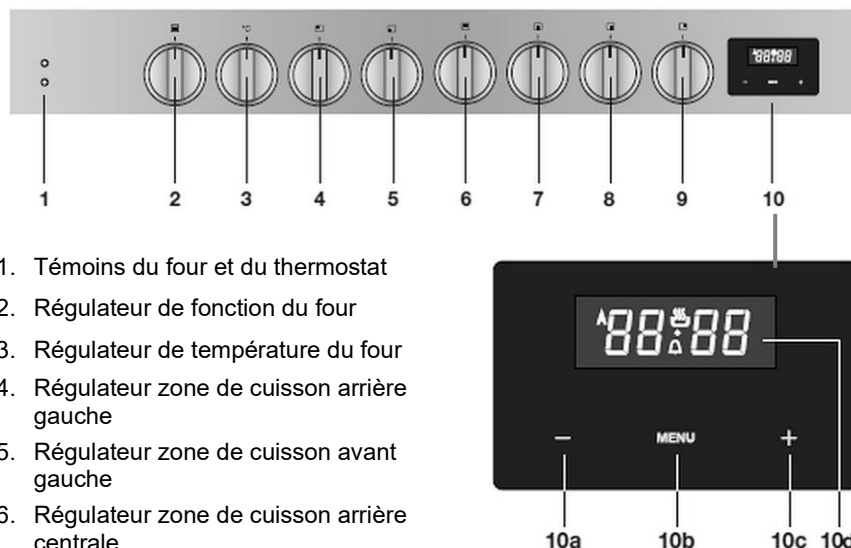


Fig. 2

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Zone de cuisson arrière gauche | 2. Zone de cuisson arrière centrale |
| 3. Zone de cuisson arrière droite | 4. Zone de cuisson avant gauche |
| 5. Zone de cuisson avant centrale | 6. Zone de cuisson avant droite |
| 7. Écran d'affichage numérique de la plaque à induction | |

FR

Éléments de commande / témoins



1. Témoins du four et du thermostat
2. Régulateur de fonction du four
3. Régulateur de température du four
4. Régulateur zone de cuisson arrière gauche
5. Régulateur zone de cuisson avant gauche
6. Régulateur zone de cuisson arrière centrale
7. Régulateur zone de cuisson avant centrale
8. Régulateur zone de cuisson avant droit
9. Régulateur zone de cuisson arrière droit
10. Horloge numérique
- 10a Touche « - »
- 10b Touche « Menu »
- 10c Touche « + »
- 10d Affichage numérique de l'horloge

Fig. 3

4.3 Fonctions de l'appareil

La plaque à induction est conçue exclusivement pour la préparation et le chauffage des plats en utilisant des récipients appropriés.

Avec ses 6 plaques de cuisson et son grand four électrique multifonction, il offre une grande surface pour préparer de délicieux plats. Le fourneau est également polyvalent grâce à son four multifonctions qui permet de choisir le programme de cuisson idéal.

5 Mode de installaton

5.1 Installation



ATTENTION !

Une installation, un réglage, une utilisation, une maintenance ou une exploitation incorrects de l'appareil peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.

Le réglage, l'installation ainsi que les réparations peuvent être effectués uniquement par un service technique agréé et conformément aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'installation.

INDICATION !

Le fabricant n'est pas responsable et n'accorde aucune garantie pour les dommages résultant du non-respect des règles et de l'installation incorrecte de l'appareil.

Déballage / installation

ATTENTION !

En raison du poids important de l'appareil, deux personnes doivent assurer le transport, le déballage et le montage de l'appareil.

- Déballer l'appareil et éliminer tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- Placer l'appareil sur une surface avec les caractéristiques suivantes :

- plane, pouvant supporter le poids de l'appareil, résistant à l'eau, sèche et résistant aux températures élevées
- suffisamment grande pour permettre un travail confortable avec l'appareil
- facilement accessible
- bien aéré.
- Pour installer l'appareil, suivre la procédure suivante :
 - Retirer l'emballage de l'appareil sauf la palette.
 - Soulever l'appareil à l'aide d'un chariot élévateur et le transporter à l'endroit de son installation. Veiller à ne pas endommager l'appareil. Contrôler la stabilité, pour ne pas perdre l'équilibre de l'appareil.
 - Il est interdit de tirer ou de pousser l'appareil, il risque de basculer et de tomber. Cela peut endommager les éléments extérieurs ou les pieds.
 - Une fois l'appareil transporté à l'endroit de son installation, retirer la palette.
 - Mettre à niveau l'appareil en vissant ou en dévissant les pieds.
 - Enfin, retirer le film de protection de l'appareil.

Distances minimales

FR

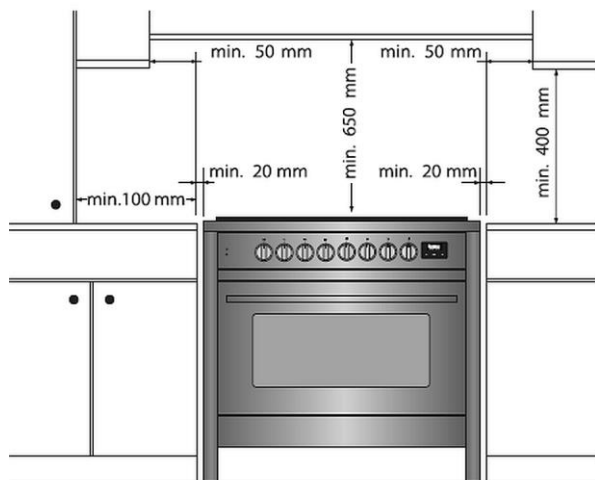


Fig. 4

- Si l'appareil est installé à côté d'une armoire haute ou d'un mur en matériau inflammable, garder une distance d'au moins 50 mm entre l'appareil et l'armoire/le mur.

- Garder une distance minimale de 650 mm entre la zone de cuisson et la hotte aspirante montée au-dessus.
- Si l'appareil est installé à demeure entre deux placards de cuisine, le revêtement des meubles doit pouvoir résister une température d'au moins 90 °C.

5.2 Raccordement électrique

Raccordement - courant électrique

- Vérifier si les données techniques (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- L'appareil doit être branché à l'alimentation électrique par un électricien qualifié conformément aux règles internationales, nationales et locales en vigueur.
- La plaque à induction est équipée d'un câble d'alimentation. Il doit être raccordé à une fiche ou branché directement à une prise murale adaptée.
- La prise murale et la fiche doivent être accessibles à tout moment.
- Poser le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.
- Veiller à ce que le câble de raccordement n'entre pas en contact avec les éléments du four qui peuvent devenir très chauds.
- Si un raccord fixe doit être fait, s'assurer que la ligne d'alimentation dispose d'un interrupteur multipolaire avec une distance entre les contacts d'au moins 3 mm.
- Il est interdit de raccorder l'appareil à l'alimentation électrique à l'aide d'une multiprise ou d'une rallonge. Dans ce cas, l'exploitation en toute sécurité de l'appareil ne peut pas être garantie.
- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie ou une télécommande périphériques.

6 Mode d'emploi

Avant d'utiliser l'appareil

1. Retirer tous les accessoires du four.
2. Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil en suivant les consignes indiquées au chapitre 6 « **Nettoyage** ».
3. Avant la première utilisation, chauffer l'appareil pendant une heure, sans aliments, à la température maximale de la chaleur voûte et sole, en prenant en compte les consignes du chapitre « Réglages ».
4. Avant la première utilisation, chauffer le four sans les aliments, en suivant les indications du chapitre « Réglages », pour éliminer les éventuelles mauvaises odeurs qui peuvent provenir de l'isolation thermique. Sélectionner la température la plus élevée et la durée maximale.

Ce processus permet d'éliminer le lubrifiant de protection utilisé lors de la production.

De la fumée ou une odeur désagréable peuvent se dégager. C'est normal à la première utilisation, les fois suivantes cela ne se produira plus.

Mettre éventuellement en marche la hotte aspirante ou aérer la pièce.

FR

5. Après le réchauffement de l'appareil, ouvrir la porte du four pour que la fumée s'échappe.
6. Une fois le four refroidi, le nettoyer en utilisant de l'eau chaude et un chiffon doux ou une éponge.
7. Sécher l'appareil soigneusement.

6.1 Utilisation de la plaque à induction

Mode de fonctionnement des zones chauffantes à induction

Dans les plaques à induction l'électricité passe par la bobine de transmission sous le verre. Cela entraîne la création d'un champ magnétique qui, en tant qu'effet physique, chauffe directement le fond du récipient.

Ce qui permet d'économiser du temps et de l'énergie, car ici le réchauffement préalable de l'élément chauffant et de la zone chauffante en verre n'a pas lieu comme dans le cas des zones chauffantes traditionnelles.

Un autre avantage de l'induction est la courte durée de cuisson, grâce aux caractéristiques décrites ci-dessus.

De plus, l'arrivée de la chaleur change immédiatement après la modification du réglage, ce qui permet des réglages précis. La plaque chauffante à induction réagit aux changements des réglages aussi vite qu'une plaque à gaz, car l'énergie arrive

Mode d'emploi

immédiatement à la casserole, sans nécessité de chauffer au préalable d'autres éléments.

La technologie à induction lie cette réactivité avec l'avantage principal de l'électricité permettant un réglage précis de l'arrivée de la chaleur.

Récipients de cuisson adaptés

- Récipients de cuisson en fer
- Récipients de cuisson en fer émaillé
- Casseroles/poêles en acier ou en fonte émaillée
- Casseroles/poêles en fonte
- Récipients de cuisson en acier inoxydable 18/0 et en aluminium, s'ils sont adaptés à la cuisson à induction (vérifier la description des ustensiles)



En raison de la spécificité du fonctionnement des plaques à induction, seuls les récipients munis d'un fond magnétisable sont appropriés.

Pour obtenir de meilleurs résultats, n'utiliser que des poêles/casseroles ou des récipients de >12 à 24 cm de diamètre.

FR

Récipients de cuisson inadaptés

- Récipients avec fond bombé
- Récipients de cuisson en aluminium, bronze ou cuivre, sauf s'ils sont marqués comme adaptés à l'induction
- Casseroles/poêles d'un diamètre inférieur à 12 cm
- Récipients de cuisson à pieds
- Récipients de cuisson céramiques
- Récipients de cuisson en verre



Reconnaissance de casserole



- Le capteur électronique enregistre la présence ou l'absence d'une casserole sur la zone de cuisson. Si la casserole n'est pas adaptée à la cuisson par induction magnétique ou si la casserole est trop petite, l'écran d'affichage affiche le symbole correspondant (fig. à gauche).
- Si la casserole est enlevée de la zone de cuisson au cours du processus de cuisson, sans le réglage du régulateur correspondant sur la position « 0 », la valeur réglée au préalable et affichée sur l'écran correspondant est automatiquement remplacée par le symbole.
- Quand la casserole est correctement placée sur la zone de cuisson, le symbole s'éteint et le processus de cuisson continue normalement. Sinon, le symbole s'éteint également après 10 minutes.
- Quand le régulateur est tourné sur une quelconque position avant que la casserole soit placée sur la zone de cuisson, l'écran d'affichage affichera d'abord le niveau de puissance réglé et directement après, le symbole de détection de casserole. La zone de cuisson reste en mode stand-by pendant 10 minutes. Le processus de cuisson commence au moment où la casserole est bien placée sur la zone de cuisson. Sinon, la zone de cuisson reste éteinte et le symbole de détection de casserole s'éteint. Pour allumer de nouveau la zone de cuisson, avant de choisir le niveau de puissance, tourner d'abord le régulateur correspondant sur « 0 ».

Répartition automatique de puissance

- La puissance maximale est répartie entre les zones de cuisson actives.
- Le niveau de puissance réglé en premier est prioritaire par rapport aux réglages suivants des zones de cuisson. Après l'activation des dernières zones de cuisson, les valeurs sur les écrans d'affichage commencent à clignoter et un double signal sonore est émis. Le plus élevé niveau de puissance réglé est affiché automatiquement.
- Si la valeur de chauffe d'une des zones de cuisson est réduite manuellement, la différence de puissance est répartie entre les autres zones de cuisson.
- La puissance est automatiquement répartie entre les zones de cuisson gauche, droite et centrale.

Sons de la plaque à induction

Son de tic-tac

Le faible son de tic-tac indique la distribution de la puissance des zones de cuisson avant vers les zones de cuisson arrière. Un faible son de tic-tac peut également apparaître quand la cuisson se fait sur des températures inférieures.

Les casseroles émettent des sons

Les casseroles peuvent toutes seules émettre du bruit lors de la cuisson.

Ceci est causé par le transfert de l'énergie de la zone de cuisson vers la casserole. Dans le cas de certaines casseroles/poêles, ceci est très fréquent aux niveaux supérieurs de cuisson. Ceci n'est pas nuisible pour les casseroles ou les zones de cuisson.

Le ventilateur émet des sons

L'appareil est équipé d'un ventilateur pour prolonger la durée de vie de l'électronique. Quand l'appareil est utilisée de manière intensif, le ventilateur se met en marche, ce qui provoque un bourdonnement.

Le ventilateur peut également s'entendre pendant un certain moment après l'arrêt de l'appareil.

Limitation de la durée de cuisson

ATTENTION !

La limitation de la durée de cuisson est une fonction de protection de la plaque à induction. Si la zone de cuisson est utilisée particulièrement longtemps, elle est automatiquement éteinte.

Selon le niveau de puissance réglé, la durée de cuisson est limitée de la manière suivante :

Niveau de puissance	La zone de cuisson s'éteint automatiquement après :
1	480 minutes
2	360 minutes
3	300 minutes
4	300 minutes
5	240 minutes
6	90 minutes
7	90 minutes
8	90 minutes
9	90 minutes
boost (P)	10 minutes

Indicateur de chaleur résiduelle

FR



- La zone de cuisson peut être encore chaude pendant un certain après une utilisation intense. Tant que la zone de cuisson est chaude, l'écran d'affichage numérique de la plaque à induction affiche le symbole « H » qui clignote (fig. à gauche).

Protection de la température

- Chaque zone de cuisson dispose d'un capteur. Il contrôle en continu la température du fond de la casserole et des éléments chauffants de la zone de cuisson, pour éviter le risque de surchauffe, p.ex. si la casserole est vide.
- En cas d'une température trop élevée, la puissance de la zone de cuisson est automatiquement réduite ou la zone de cuisson est complètement éteinte.

6.2 Utilisation de la plaque à induction

Consignes de sécurité



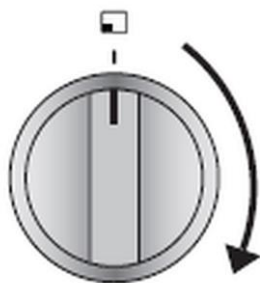
AVERTISSEMENT

Risque de brûlures !

La zone de cuisson et le boîtier se chauffent fortement lors de l'utilisation et restent encore chauds un certain temps après l'arrêt de l'appareil.

Ne jamais toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

Activation de la zone de cuisson



1. Avant d'activer la zone de cuisson, y placer d'abord la casserole correspondante.
2. Tourner le régulateur correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre et régler la puissance souhaitée.

Tous les indicateurs de l'écran d'affichage s'allument.

Un signal sonore est émis.

L'écran d'affichage de la zone de cuisson choisie affiche la puissance réglée et les écrans d'affichage des autres zones de cuisson affichent « 0 ».

FR

Aucun signal sonore n'est émis quand le deuxième régulateur est tourné.

La puissance réglée pour la zone de cuisson choisie s'affiche sur l'écran d'affichage.

Changement du niveau de puissance

1. Pour augmenter la puissance de la zone de cuisson donnée, tourner le régulateur dans le sens des aiguilles d'une montre et pour réduire la puissance, le tourner dans le sens contraire.

Il est possible de régler les niveaux de puissance de « 0 » à « 9 ». En outre, le niveau Boost (renforcement) est disponible.

La puissance choisie est affichée sur l'écran d'affichage de la zone de cuisson correspondante.

Le réglage par défaut du régulateur est « 0 ».



2. Tourner le régulateur de la zone de cuisson choisie sur la puissance souhaitée.

La puissance réglée est affichée sur l'écran d'affichage correspondant.

3. Pour activer le niveau Boost, tourner le régulateur sur la valeur « 9 »
4. Ensuite le tourner encore une fois sur le niveau supérieur.

Un signal sonore est émis. Le message « P » s'affiche sur l'écran d'affichage.

5. Ensuite, tourner de nouveau le régulateur sur « 9 ».

Arrêt manuel



FR

1. Tourner le régulateur sur la position « 0 ».

Tous les écrans d'affichage affichent un point qui clignote, comme montre sur l'image à côté.

Après 15 secondes, tous les écrans d'affichage s'éteignent.

Un signal sonore est émis.

L'appareil passe en mode Standby.

Fonction de réchauffement rapide

Cette fonction permet d'atteindre plus vite le niveau de puissance voulu, mais elle reste active pendant une durée limitée (voir le tableau ci-dessous).



1. Tourner le régulateur en commençant par « 0 » dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un signal sonore.

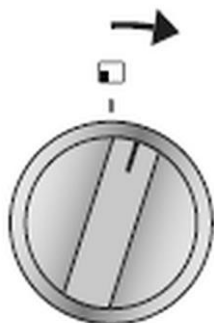
Le symbole « A » s'affiche sur l'écran d'affichage (voir l'image).

2. À l'aide du régulateur, régler dans les 10 secondes le niveau de puissance souhaitée pour la zone de cuisson correspondante.

Le symbole « A » et la puissance réglée clignoteront en alternance sur l'écran d'affichage.

Niveau de puissance	La zone de cuisson s'éteint automatiquement après :
1	48 secondes
2	144 secondes
3	230 secondes
4	312 secondes
5	408 secondes
6	120 secondes
7	168 secondes
8	216 secondes
9	-

Fonction de maintien au chaud



Cette fonction permet de chauffer les casseroles adaptées aux fourneaux à induction et d'y maintenir une température stable.

C'est une fonction utile pour réchauffer et maintenir au chaud dans les casseroles les plats préparés au préalable. Ainsi, la consommation d'énergie est optimisée.

Le temps de réchauffement fixe maximal est de 120 minutes.

1. Tourner le régulateur dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position « U ».

L'écran d'affichage correspondant affiche le symbole montré sur l'image à côté.

Combinaison des zones de cuisson

Cette fonction permet de combiner deux zones de cuisson en une seule zone. Il est possible de combiner deux zones gauches, deux zones centrales ou deux zones droites. Les zones de cuisson combinées peuvent être commandées à l'aide du régulateur de la zone de cuisson avant de chacune des paires.



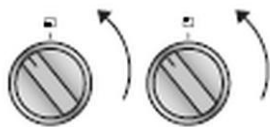
1. Tourner les régulateurs des deux zones de cuisson gauches, centrales ou droites dans le sens des aiguilles d'une montre sur le niveau de puissance « 9 ».
2. Saisir les deux régulateurs simultanément et les tourner de la position « 9 » sur le niveau Boost « P », jusqu'à ce qu'un signal sonore soit émis.

La combinaison réussie des zones de cuisson est signalée par les symboles sur les écrans d'affichage correspondants (fig. ci-dessus).

3. Tourner le régulateur de la zone de cuisson avant sur la puissance souhaitée.
Si, au cours du processus de cuisson, les casseroles sont enlevées des zones de cuisson et ne sont pas replacées sur les zones de cuisson dans les 10 minutes, la fonction est désactivée automatiquement.
Pour désactiver manuellement la fonction, les régulateurs doivent être tournés de nouveau sur « 0 ».

FR

Sécurité enfants



Il est possible de verrouiller les zones de cuisson.

1. Tourner simultanément les régulateurs des zones de cuisson gauches avant et arrière dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et les maintenir dans cette position pendant au moins 2 secondes, jusqu'à ce que tous les écrans d'affichage affichent « L ».

Après quelques minutes les symboles disparaissent. Si un des régulateurs est tourné, ces symboles s'affichent de nouveau sur tous les écrans et les zones de cuisson ne s'activent pas.

La désactivation n'est pas limitée dans le temps. Une panne de courant plus longue peut annuler la désactivation réalisée.

2. Pour activer de nouveau les zones de cuisson, tourner simultanément les deux régulateurs de gauche dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Utilisation des niveaux de cuisson

La présentation ci-dessous n'est donnée qu'à titre indicatif, car la valeur de réglage dépend de la quantité et de la composition des plats ainsi que de la casserole ou poêle.

Niveaux de cuisson	Utilisés pour :
Niveau « Boost » / Niveau 9	• Porter rapidement à ébullition les plats/l'eau • Faire bouillir les légumes-feuilles verts • Réchauffer l'huile et la graisse • Créer de la pression dans les autocuiseurs
Niveau 8	• Faire sauter la viande • Frire le poisson • Préparer les omelettes • Faire sauter les pommes de terre cuites • Frire par immersion dans l'huile
Niveau 7	• Préparation de crêpes épaisses • Frire de la viande panés en tranches épaisses • Frire le lard • Frire les pommes de terre crues • Préparation du pain perdu • Frire le poisson pané
Niveau 6 / Niveau 5	• Cuire • Décongeler les légumes durs • Frire et cuire la viande en tranches fines
Niveau 1 à Niveau 4	• Préparer du bouillon • Mijoter la viande • Mijoter les légumes • Faire fondre le chocolat • Faire fondre le fromage

6.3 Utilisation du four multifonction

Consignes de cuisson et de friture

Utilisation économique du four

- Ouvrir le moins possible la porte du four.
- Préparer en même temps, sur la même grille ou l'un au-dessus de l'autre, des plats demandant approximativement la même température de traitement thermique (p.ex. une tarte aux pommes et un gratin), en utilisant la fonction de chaleur tournante. Il est possible de faire mijoter la viande grillée.
- Préparer quelques plats les uns après les autres, p.ex. un gratin après un gâteau. Très souvent, la durée de cuisson du deuxième plat peut être plus courte même de 10 minutes, car le four est toujours chaud.
- Grâce à l'isolation du four, les plats demandant une préparation plus longue (plus d'une heure) peuvent être traités en utilisant la chaleur résiduelle du four. Éteindre le four 10 minutes avant la fin de cuisson prévue et laisser la porte fermée.
- Généralement, le préchauffage n'est pas nécessaire, à l'exception des plats qui demandent un temps de préparation de moins de 30 minutes ou des plats dont les recettes l'exigent.
- Avant la cuisson, retirer tous les objets superflus du four.
- Éteindre le four avant de sortir le plat y préparé.

FR

Récipients adaptés au four

- En général, il est possible d'utiliser tous les ustensiles résistants à la chaleur.
- Ne pas rincer les ustensiles en verre dans de l'eau froide directement après leur utilisation. Un changement brusque de température peut briser le verre.
- Utiliser des moules de cuisson sombres ou noirs. Ils assurent un meilleur transfert de chaleur et permettent de cuire les plats uniformément.

Ne pas couvrir le fond

- Ne pas couvrir le fond de la chambre de cuisson. Couvrir le fond avec des feuilles d'aluminium ou une plaque de four peut entraîner la surchauffe et endommager l'émail.
- Pour éviter de salir le fond du four avec les résidus de cuisson, il est possible de fabriquer un petit bol en feuille d'aluminium et le placer sur la grille sous le moule ou de placer du papier cuisson sous le moule.

Réglage de la durée

1. Choisir un temps de cuisson plus court de 5 minutes de celui indiqué dans la recette. Ainsi, il est possible de contrôler dans la dernière phase si le plat ou le gâteau est prêt et possède la bonne couleur.

Si ce n'est pas le cas, fermer la porte du four et après un certain temps vérifier de nouveau. Ouvrir et fermer la porte du four avec précaution. Il est préférable de ne pas ouvrir la porte du four avant que les trois quarts du temps imparti ne soient écoulés.

Maintien de la chaleur

- Le four peut être utilisé pour maintenir la chaleur des plats déjà préparés. Pour ce faire, choisir la fonction de chaleur tournante et la température de 75 °C. Couvrir les plats qui doivent être maintenus chauds pour ne pas les dessécher.

Cuisson de la viande

- Faire cuire de préférence des morceaux de viande de plus d'un kg. La viande aura ainsi une croûte croustillante sans perdre de son poids.
- Un quart d'heure avant, frotter la viande avec du sel et des épices. Pour la cuisson, utiliser de 80 à 100 g de beurre ou de graisse (ou mélanger les deux) pour 500 g de viande.

Temps de cuisson

- En moyenne, les tranches de viande fines nécessitent 5 minutes de moins de cuisson que les tranches épaisses ou la viande enroulée. Pour les morceaux de viande plus grands, prévoir de 15 à 20 minutes de plus pour chaque 500 grammes à cuire.
- Placer la viande dans un plat et verser le beurre et/ou la graisse. Si la viande a de la graisse sur le pourtour, la placer en haut pour la cuisson. Arroser la viande sans graisse toutes les 15 minutes environ. Arroser la viande avec graisse toutes les 30 minutes environ.
- Si la sauce devient trop sombre, ajouter de temps en temps quelques cuillères d'eau au cours de la cuisson.
- Après la préparation, laisser la viande couverte d'une feuille d'aluminium reposer pendant environ 10 minutes.

Niveaux de cuisson

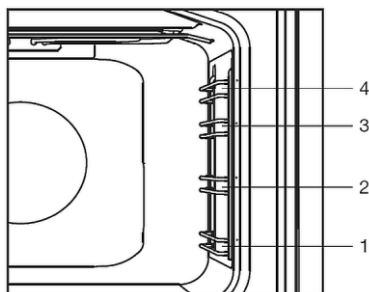


Fig. 5

La chambre de cuisson de l'appareil possède quelques niveaux de cuisson.

Placer la grille ou la plaque de cuisson entre les glissières du niveau donné.

Selon les plats, choisir le niveau en respectant les consignes indiquées dans la recette ou sur l'emballage du produit alimentaire qui sera préparé.

6.4 Commande du four multifonction

Réglage de l'horloge

FR



Au premier branchement de l'appareil à l'alimentation les symboles « A » et « 0 00 » clignotent. Régler l'heure.

1. Appuyer simultanément sur les touches « + » et « - » jusqu'à ce que le point entre l'heure et les minutes commence à clignoter.

Le symbole « A » disparaît et le symbole de cuisson est affiché au-dessus du point.

2. Appuyer sur la touche « - » ou « + » pour régler l'heure.

3. Une fois l'heure réglée, attendre un court instant.

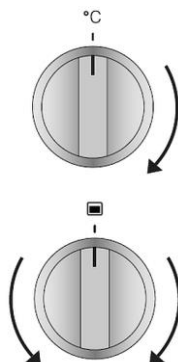
Un signal sonore est émis après quelques secondes.

L'écran d'affichage affiche l'heure actuelle et le point cesse de clignoter.

Tant que le point clignote il est possible de régler l'heure.

Quand l'écran d'affichage affiche l'heure actuelle, il est toujours possible de la modifier en maintenant pressées simultanément les touches « - » et « + ». Le point commence à clignoter. Appuyer sur la touche « - » ou « + » pour modifier l'heure.

Mise en marche / arrêt de l'appareil



1. À l'aide du régulateur de température, choisir le réglage de la température et à l'aide du régulateur de fonction, la fonction.

Les témoins du four et du thermostat s'allument, le four est allumé.

Le tableau suivant présente les informations relatives aux différentes fonctions disponibles.

2. Une fois le traitement thermique fini, tourner les régulateurs de température et de fonction sur « 0 » pour éteindre le four.

ATTENTION !

Si le four ne fonctionne pas, ceci peut être causé par la programmation de l'horloge numérique, l'écran d'affichage affiche alors « A ». Interrompre la programmation en suivant les consignes du chapitre « Arrêt temporaire du four ».

Si la porte du four est ouverte au cours du fonctionnement de l'appareil, le témoin du thermostat s'éteint. Après la fermeture de la porte du four, le témoin s'allumera de nouveau automatiquement après un certain temps.

FR

Fonctions du four

	Fonction de nettoyage Cette fonction peut être utilisée pour le nettoyage du four. De la vapeur se forme dans la chambre de cuisson quand la chaleur de voûte et de sole sont allumés et 300 ml d'eau sont versés sur la plaque de cuisson. Retrouver plus d'informations dans le chapitre « Fonction de nettoyage ».
	Chaleur tournante Turbo L'air dans le four est chauffé par l'élément chauffant de chaleur tournante. Le ventilateur sur la paroi arrière souffle de l'air chaud dans le four. Ainsi, les plats sont chauffés. Il est possible de cuire sur quelques niveaux, en économisant ainsi de l'énergie. Grâce au transfert intense de la chaleur, il est possible de régler une température de 20-30 °C inférieure à celle indiquée dans les recettes traditionnelles.

	Gril + ventilateur + chaleur de sole La chaleur produite par l'élément chauffant du grill et de la chaleur de sole est répartie uniformément par le ventilateur. Ceci garantit la cuisson uniforme même des plats les plus difficiles. Parfait pour la pizza, les gâteaux et les tartes.
	Réchauffement rapide Cette fonction chauffe fortement le four en réduisant le temps de cuisson.
	Maxi-Gril L'élément chauffant du grill s'allume en même temps que la chaleur de voûte. La chaleur de l'élément chauffant du grill chauffe directement le plat. Pour optimiser le processus de réchauffement, la chaleur de voûte s'allume aussi. Cette méthode de réchauffement est parfait pour la préparation de petits morceaux de viande comme les steaks, les entrecôtes, les saucisses.
	Chaleur de voûte et de sole (conventionnelle) + ventilateur Les éléments chauffants de voûte et de sole produisent une chaleur uniforme. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur. Cette fonction est parfaite pour la cuisson rapide de la viande et pour la préparation de gâteaux sur différents niveaux.
	ECO Le plat est réchauffé par la chaleur de voûte et de sole. Cette fonction est parfaite pour la cuisson de la viande à des températures inférieures (et donc pour une cuisson plus lente).
	Chaleur de voûte + ventilateur Le plat est réchauffé par la chaleur de voûte. La chaleur est répartie par le ventilateur autour du plat. Cette fonction est parfaite pour dorer les plats comme le pain, les gâteaux et les desserts.
	Décongélation Le ventilateur tourne. L'air circule dans le four, mais les éléments chauffants ne sont pas allumés. Cette méthode est utilisée pour la décongélation lente des produits alimentaires.

Commande du four à l'aide de l'horloge numérique

L'horloge numérique peut être utilisée de différentes manières :

-  – Elle sert à régler la longueur de cuisson / grillade. Le four s'éteint, une fois le temps réglé écoulé. Une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore est émis.
- Elle sert aussi à régler l'heure de la fin du processus de cuisson / grillade. Le four est en marche jusqu'à l'heure réglée, selon la température et la fonction réglées au préalable. Une fois la durée réglée écoulée, un signal sonore est émis.
- Enfin, il est possible de régler tant la durée que l'heure de la fin du processus de cuisson (processus de cuisson automatique). Le four s'allume et s'éteint automatiquement. Une fois le processus automatique de cuisson terminé, un signal sonore est émis.
- L'horloge numérique peut être aussi utilisée comme une minuterie pour la cuisson des œufs. La minuterie pour la cuisson des œufs n'éteint pas le four.

Programmation du temps de cuisson

1. À l'aide du régulateur de température, choisir le réglage de la température et à l'aide du régulateur de fonction, la fonction.

Les témoins du four et du thermostat s'allument, le four est allumé.



2. Maintenir pressée la touche « Menu ».

Le symbole clignotant de l'horloge s'affiche sur l'écran d'affichage et le temps est réglé sur « 0.00 ».

3. Directement après, appuyer de nouveau sur la touche « Menu ».

Le symbole de l'horloge disparaît et l'écran d'affichage affiche le symbole « A » qui clignote. De plus, l'écran d'affichage affiche « dur » en alternance avec « 0.00 ».



4. Régler le temps de préparation à l'aide des touches « + » et « - ».

Une fois l'heure réglée, attendre un court instant. Un signal sonore est émis après quelques secondes.

L'écran d'affichage affiche l'heure actuelle et « A » cesse de clignoter.

Une fois le temps de cuisson réglé écoulé, un signal sonore est émis et le four s'éteint automatiquement.

Les témoins du four et du thermostat s'éteignent, le symbole du traitement thermique disparaît et « A » clignote de nouveau.

5. Pour éteindre le signal sonore, appuyer sur une quelconque touche.
6. Régler maintenant le régulateur de température et le régulateur de fonction sur « 0 » pour éteindre complètement le four.
7. Maintenir pressée la touche « Menu » pour supprimer de nouveau « A » de l'écran d'affichage.

FR

IMPORTANT !

À tout moment, il est possible d'afficher sur l'écran d'affichage le temps restant en appuyant sur la touche « Menu » jusqu'à ce que le symbole de l'horloge clignotante apparaisse. Directement après, appuyer de nouveau sur la touche « Menu ».

Pour adapter le temps de cuisson, maintenir pressée la touche « Menu » jusqu'à l'affichage du symbole clignotant de l'horloge. Ensuite, appuyer immédiatement sur la touche « Menu » et après, sur la touche « + » ou « - » pour régler le temps.

Programmation du temps de fin de cuisson

1. À l'aide du régulateur de température, choisir le réglage de la température et à l'aide du régulateur de fonction, la fonction.

Les témoins du four et du thermostat s'allument, le four est allumé.



2. Maintenir pressée la touche « Menu ».

Le symbole clignotant de l'horloge s'affiche sur l'écran d'affichage et le temps est réglé sur « 0.00 ».



3. Directement après, appuyer deux fois sur la touche « Menu ».

Le symbole de l'horloge disparaît et l'écran d'affichage affiche le symbole « A » qui clignote. De plus, l'écran d'affichage affiche « End » en alternance avec l'heure actuelle.



4. Régler le temps de fin de cuisson à l'aide de la touche « + ».



5. Une fois l'heure réglée, attendre un court instant.

Un signal sonore est émis après quelques secondes.

L'écran d'affichage affiche l'heure actuelle et « A » cesse de clignoter.



Une fois le temps de fin de cuisson atteint, un signal sonore est émis et le four s'éteint automatiquement.

FR

Les témoins du four et du thermostat s'éteignent, le symbole du traitement thermique disparaît et « A » clignote de nouveau.

6. Pour éteindre le signal sonore, appuyer sur une quelconque touche.
7. Régler maintenant le régulateur de température et le régulateur de fonction sur « 0 » pour éteindre complètement le four.



8. Maintenir pressée la touche « Menu » pour supprimer de nouveau « A » de l'écran d'affichage.

IMPORTANT !

À tout moment, il est possible d'afficher sur l'écran d'affichage le temps de fin de cuisson en appuyant sur la touche « Menu » jusqu'à ce que le symbole de l'horloge clignotante apparaisse. Directement après, appuyer de nouveau deux fois sur la touche « Menu ».

Pour adapter le temps de fin de cuisson, maintenir pressée la touche « Menu » jusqu'à l'affichage du symbole clignotant de l'horloge. Ensuite, appuyer immédiatement deux fois sur la touche « Menu » et après, sur la touche « + » ou « - » pour régler le temps.

Programmation du processus automatique de cuisson

Le four peut être allumé ou éteint automatiquement, en réglant le temps de cuisson et le temps de fin de cuisson. Le four calcule tout seul l'heure du début et une fois le temps de cuisson écoulé, le four s'éteint automatiquement.



Exemple

Heure actuelle : 17:30, temps du processus de cuisson réglé : 1 heure et 15 minutes, le temps de fin de cuisson réglé : 19:45. Le four commence la cuisson à 18:30, selon la température et la fonction réglées au préalable, et la termine à 19:45.

1. Maintenir pressée la touche « Menu ».

Le symbole clignotant de l'horloge s'affiche sur l'écran d'affichage et le temps est réglé sur « 0.00 ».



2. Directement après, appuyer deux fois sur la touche « Menu ».

Le symbole de l'horloge disparaît et l'écran d'affichage affiche le symbole « A » qui clignote. De plus, l'écran d'affichage affiche « dur » en alternance avec « 0.00 ».



3. Régler le temps de préparation à l'aide des touches « + » et « - ».



4. Si le temps correct est réglé, appuyer de nouveau sur la touche « Menu ».

L'écran d'affichage affiche « End » en alternance avec l'heure actuelle.



5. Régler le temps de fin de cuisson à l'aide de la touche « + ».



Le symbole du traitement thermique disparaît.



6. Une fois l'heure réglée, attendre un court instant.

Un signal sonore est émis après quelques secondes.

L'écran d'affichage affiche l'heure actuelle et « A » cesse de clignoter.

7. À l'aide du régulateur de température, choisir la température et à l'aide du régulateur de fonction, la fonction.

8. Quand l'heure de la mise en marche arrive, le four s'allume automatiquement.

Les témoins du four et du thermostat s'allument et l'écran d'affichage affiche le symbole de traitement thermique.

9. Une fois le temps de fin de cuisson atteint, un signal sonore est émis et le four s'éteint automatiquement.

Les témoins du four et du thermostat s'éteignent, le symbole du traitement thermique disparaît et « A » clignote de nouveau.

10. Pour éteindre le signal sonore, appuyer sur une quelconque touche.

11. Régler maintenant le régulateur de température et le régulateur de fonction sur « 0 » pour éteindre complètement le four.

12. Maintenir pressée la touche « Menu » pour supprimer de nouveau « A » de l'écran d'affichage.

IMPORTANT !

À tout moment, il est possible d'afficher sur l'écran d'affichage le temps de préparation ou de fin de cuisson en appuyant sur la touche « Menu » et en la maintenant pressée jusqu'à ce que le symbole de l'horloge clignotante apparaisse. Directement après, appuyer de nouveau une ou deux fois sur la touche « Menu ».

Pour adapter le temps de préparation, maintenir pressée la touche « Menu » jusqu'à l'affichage du symbole clignotant de l'horloge. Ensuite, appuyer immédiatement sur la touche « Menu » une ou deux fois et après, sur la touche « + » ou « - » pour régler le temps.

Arrêt temporaire du four

1. Maintenir pressée la touche « Menu ».

Le symbole clignotant de l'horloge s'affiche sur l'écran d'affichage et le temps est réglé sur « 0.00 ».

2. Directement après, appuyer une ou deux fois sur la touche « Menu ».

Le symbole de l'horloge disparaît et l'écran d'affichage affiche le symbole « A » qui clignote. De plus, l'écran d'affichage affiche « dur » ou « End » en alternance avec le temps de préparation ou de fin.

3. Appuyer simultanément sur les touches « + » et « - » pour supprimer le temps réglé.

Minuterie pour la cuisson des œufs



La minuterie pour la cuisson des œufs envoie un signal seulement une fois le temps de cuisson écoulé. La minuterie pour la cuisson des œufs n'éteint pas le four.

1. Maintenir pressée la touche « Menu ».

Le symbole clignotant de l'horloge s'affiche sur l'écran d'affichage et le temps est réglé sur « 0.00 ».

2. À l'aide des touches « + » et « - » régler la durée souhaitée.

Une fois l'heure réglée, attendre un court instant. Un signal sonore est émis après quelques secondes.

L'écran d'affichage affiche de nouveau l'heure actuelle et l'horloge cesse de clignoter.

FR

IMPORTANT !

À tout moment, il est possible d'afficher sur l'écran d'affichage le temps réglé, en appuyant sur la touche « Menu ».

Pour adapter le temps de cuisson, maintenir la touche « Menu » pressée. Quand le symbole de l'horloge commence à clignoter, l'heure peut être modifiée sur l'écran d'affichage à l'aide des touches « + » et « - ».

Pour régler le temps de cuisson sur 0 maintenir la touche « Menu » pressée. Quand le symbole de l'horloge commence à clignoter, appuyer simultanément sur les touches « + » et « - ».

Réglage du signal sonore



Si aucune fonction du four n'est réglé, il est possible de modifier le signal sonore à l'aide de la touche « - ». Trois signaux différents sont disponibles.

1. Appuyer simultanément sur les touches « + » et « - » jusqu'à ce que le point entre l'heure et les minutes commence à clignoter.

2. Appuyer sur la touche « Menu ».

L'écran d'affichage affiche « Tonalité » avec les chiffres 1, 2 ou 3.

3. Appuyer sur la touche « - ».

Le signal sonore correspondant au chiffre donné est émis.

4. Appuyer une deuxième fois sur la touche « - ».

Un autre signal sonore est émis.

5. Appuyer une troisième fois sur la touche « - ».

Encore un autre signal sonore est émis.

6. Choisir l'un des trois signaux sonores en appuyant (plusieurs fois) sur la touche « - ».

7. Une fois le signal sonore réglé, attendre un court instant.

Le signal sonore réglé est émis après quelques secondes.

Le signal sonore est réglé et l'écran d'affichage affiche de nouveau l'heure actuelle.

Fonction de nettoyage

Pour nettoyer régulièrement le four (après chaque utilisation), il est recommandé d'utiliser la « fonction de nettoyage ». Réaliser les opérations suivantes:

1. Placer une plaque de four sur le niveau 2.
2. Verser la plaque de four 300 ml d'eau au maximum.
3. À l'aide du régulateur de fonction choisir la « fonction de nettoyage ».
4. Régler la durée sur 60 minutes.

Les restes de plats sur l'émail ramolliront et il sera alors possible de les enlever avec un chiffon doux.

ATTENTION !

Il est interdit de dépasser la quantité d'eau maximale (300 ml) !

Il est possible que quelques gouttes d'eau tombent par terre au cours du processus. C'est normal.

7 Nettoyage et maintenance

FR

L'opérateur doit veiller à ce que l'appareil et les éléments de sécurité restent en bon état. Vérifier l'efficacité des systèmes de commande et de sécurité.

Seul un personnel dûment formé et spécialisé peut procéder aux travaux de maintenance, d'entretien et de réparation.

Si, pour la maintenance, l'entretien ou la réparation, il est nécessaire de démonter les dispositifs de sécurité, les monter de nouveau immédiatement après la fin des travaux et vérifier leur fonctionnement correct.

Réaliser tous les travaux de maintenance et d'entretien selon les délais indiqués dans le mode d'emploi.

7.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Celles-ci objets peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.

7.2 Nettoyage

Plaque à induction

ATTENTION !

Ne jamais utiliser des produits abrasifs. Ces produits causent des rayures où de la saleté et du tartre s'accumulent.

Ne pas utiliser d'objets rugueux comme la laine d'acier ou les éponges abrasives.

La plaque à induction est fabriquée à partir de matériaux de haute qualité qu'il est facile de nettoyer.

IMPORTANT !

Avant de nettoyer les zones de cuisson, activer la sécurité enfants.

Nettoyage quotidien

1. Nettoyer les zones de cuisson à l'aide d'un produit nettoyant doux et d'un chiffon doux et humide.
2. Essuyer soigneusement avec un chiffon propre ou un essuie-tout.
3. Enfin, sécher les zones de cuisson avec un chiffon doux.

FR

Taches persistantes

- Les taches persistantes peuvent être également éliminées à l'aide d'un produit nettoyant doux (p.ex. du liquide vaisselle).
- Les taches d'eau ou le tartre peuvent être enlevés avec du vinaigre.
- Les restes de métal (qui restent suite au déplacement des casseroles sur la plaque) sont souvent difficile à éliminer. Utiliser les produits spécialisés disponibles sur le marché et suivre les consignes du fabricant.
- Enlever les restes de nourriture à l'aide d'un racloir pour verre. Il est également possible d'enlever avec le plastique et le sucre fondus.

Nettoyage du four

Surfaces extérieures

1. Nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil (corps, porte du côté extérieur) avec de l'eau chaude, un produit nettoyant doux et un chiffon doux.
2. Nettoyer les régulateurs/les touches et la poignée de porte à l'aide d'un chiffon doux humide et d'un produit nettoyant doux, adapté aux surfaces lisses vernies. Il est également possible d'utiliser un produit nettoyant conçu spécialement pour ce type de surfaces. Dans ce cas, suivre les consignes du fabricant du produit.

Compartiment intérieur

1. Nettoyer la chambre du four en utilisant de l'eau chaude, un chiffon doux et un produit nettoyant doux.
2. Rincer à l'eau claire.
3. Utiliser la « fonction de nettoyage » pour nettoyer régulièrement le four après son utilisation. Suivre les consignes du chapitre « Commande du four » / Fonction de nettoyage.
4. En cas de saleté persistante, utiliser un produit nettoyant pour fours disponible sur le marché. Suivre les consignes du fabricant du produit.

FR

En cas de taches persistantes, suivre les consignes suivantes :

- Avant le nettoyage, attendre jusqu'à ce que le four refroidisse.
- Nettoyer le four et les accessoires après chaque utilisation pour éviter que la saleté brûlée colle aux surfaces.
- Enlever les taches de graisse avec de l'eau chaude savonneuse, quand le four est encore un peu chaud.
- En cas de saleté très persistante, utiliser un produit nettoyant pour fours disponible sur le marché. Suivre les consignes du fabricant du produit. Ensuite, rincer soigneusement la chambre du four à l'eau claire jusqu'à l'élimination totale des restes du produit nettoyant.
- Ne jamais utiliser de produits nettoyants agressifs comme la laine d'acier, les éponges à récurer, les produits détachants, etc.
- Les surfaces vernies, zinguées, en acier inoxydable et les éléments en aluminium ne peuvent jamais entrer en contact avec les sprays de nettoyage pour fours, car ces produits peuvent les endommager et les décolorer. Ceci concerne également le capteur du thermostat (si l'appareil est équipé d'un capteur) et les éléments chauffants sur la paroi supérieure.

Retrait et nettoyage des glissières

Pour faciliter le nettoyage des glissières, il est possible de les retirer. Considérer les conseils suivants :

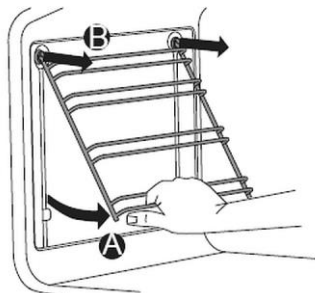


Fig. 6

1. Saisir les glissières par le bas et les incliner vers le haut dans la direction du centre du four (A).
2. Sortir les glissières des fentes sur la paroi du four (B).
3. Nettoyer les glissières à l'eau chaude, avec un produit nettoyant doux et un chiffon doux.
4. Rincer à l'eau propre.
5. Sécher les glissières.
6. Fixer les glissières dans les fentes sur la paroi du four.

Remplacement de la lampe du four

ATTENTION !

La lampe dans l'appareil est uniquement destinée à éclairer l'appareil. La lampe n'est pas destinée à éclairer les pièces.

FR

1. Si la lampe du four ne s'allume plus, il est nécessaire de la remplacer.
2. Tourner la protection en verre (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre).
3. Démonter l'ampoule endommagée.
4. Placer une nouvelle ampoule.

Une ampoule aux spécifications suivantes est nécessaire : Douille : E14, 230V / 25W / 300 °C.

5. replacer la protection en verre en la tournant (dans le sens des aiguilles d'une montre).

Démontage de la porte de four

Lors du nettoyage, il n'est pas nécessaire de démonter la porte du four. Pour le faire si nécessaire, suivre les consignes suivantes :

ATTENTION !

La porte du four est très lourde et doit être bien soutenue.

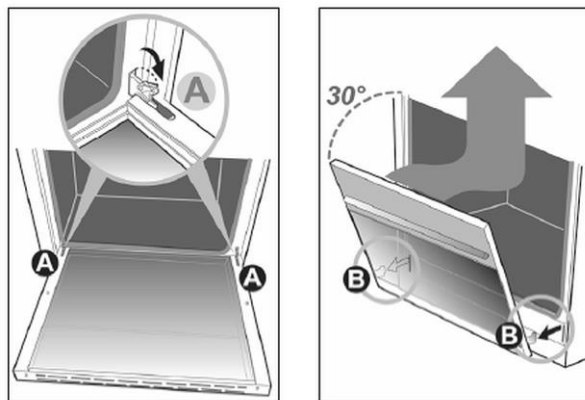


Fig. 7

1. Ouvrir la porte du four et écarter complètement vers l'extérieur le verrou A dans les deux charnières.
2. Fermer à moitié la porte du four pour réduire la tension des ressorts (la porte de l'appareil doit former un angle d'env. 30°).
3. Bien tenir la porte du four du côté opposé, la faire glisser comme si elle devait être fermée et la soulever en même temps.
4. Tourner la partie inférieure de la porte, les charnières B orientées l'une en face de l'autre.

La porte est ainsi démontée.

5. Nettoyer la porte du four à l'aide d'un chiffon doux humide. Utiliser un produit nettoyant doux en cas de besoin.

Il est aussi possible d'entrouvrir la porte du four pour nettoyer avec un chiffon doux les espaces entre les surfaces vitrées.



Fig. 8

6. Pour monter de nouveau la porte du four, suivre les mêmes consignes mais dans l'ordre inverse.

Les charnières doivent être en état fermé.

7. Glisser les charnières de la porte dans les fentes des charnières.

8. Incliner la porte du four en position horizontale et fermer les charnières en basculant le verrouillage A vers l'intérieur.

ATTENTION !

Une fois la porte du four fixée, installer de nouveau les protections des charnières.

Maintenance

Nous recommandons de faire réaliser la maintenance de l'appareil par un service technique au moins une fois par an et si nécessaire, de conclure un contrat de service.

8 Défaillances possibles

Le tableau ci-dessous présente les descriptions des causes probables et des solutions permettant d'éliminer les anomalies de fonctionnement ou les erreurs survenues lors de l'utilisation de l'appareil. Ces travaux peuvent être effectués uniquement par un personnel technique qualifié.

Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service. Indiquer obligatoirement le numéro de l'article, le modèle et le numéro de série. Ces informations sont indiquées sur la plaque signalétique.

Plaque à induction		
Problème	Cause probable	Élimination
Le ventilateur fonctionne pendant quelques minutes après l'arrêt de la zone de cuisson	La zone de cuisson est refroidie	C'est normal
Lors des premières utilisations de l'appareil, une odeur typique de nouveaux appareils est dégagée	L'odeur est dégagée suite au réchauffement de l'appareil	C'est normal L'odeur disparaît progressivement Aérer la pièce
Un léger tic-tac se fait entendre au niveau de la zone de cuisson	Le son est lié à l'activation et à la désactivation des éléments chauffants Le tic-tac peut se faire entendre également si les niveaux de puissance sont utilisés	C'est normal
Les casseroles et les poêles émettent du bruit lors de la cuisson	Ceci est causé par le transfert de l'énergie de la zone de cuisson vers la casserole	Sur les niveaux supérieurs, c'est normal pour certaines casseroles et poêles. Ceci n'entraîne aucun risque pour les casseroles ou les zones de cuisson

Défaillances possibles

Plaque à induction		
Problème	Cause probable	Élimination
Lors de l'activation de la zone de cuisson, l'écran d'affichage affiche toujours (U).	La casserole n'est pas adaptée aux plaques à induction ou son diamètre est trop petit	Utiliser un ustensile adapté
Une des zones de cuisson s'éteint brusquement Un signal sonore est émis	Le temps réglé s'est écoulé	Appuyer sur la touche pour éteindre le signal
La zone de cuisson ne fonctionne pas Les écrans d'affichage ne s'allument pas	Absence de courant en raison des raccords électriques endommagés ou à cause d'un mauvais raccordement	Vérifier les fusibles ou le raccordement de l'appareil
Code d'erreur 	Le panneau de commande est sale ou humide	Nettoyer le panneau de commande
	Deux touches ou plus ont été pressées en même temps	Toujours appuyer sur une seule touche
	Erreur de logiciel	Remettre à zéro l'appareil avec les paramètres par défaut, en le débranchant pour un court moment de l'alimentation électrique, retirer la fiche de la prise
Code d'erreur F	Autre défaillance	Contacteur le service après-vente

Four		
Problème	Cause probable	Élimination
Le four n'est pas allumé	Le four n'est pas réglé pour une commande manuelle	Choisir la commande manuelle (chapitre « Commande du four »)
Le four ne s'allume pas après le raccordement de la fiche à la prise	L'heure n'a pas encore été réglée	Régler l'heure (chapitre « Commande du four ») Après, le four est prêt à être utilisé
Le four ne chauffe pas	Aucune température n'est réglée	Régler la température à l'aide du régulateur de température

9 Élimination des déchets

Appareils électriques

FR



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Les appareils électriques doivent être éliminés de manière correcte et respectueuse de l'environnement. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le câble de raccordement de l'appareil.

Rapporter l'appareil électrique à des points de collecte désignés.