



BEHIND EVERY GREAT MEAL

GUIDE DE L'UTILISATEUR



Un engagement en faveur de :



Pays de destination:

GB - Great Britain
IE - Ireland
DE - Germany
ES - Spain

FR - France
IT - Italy
PL - Poland
NL - Netherlands

SE - Sweden
CN - China
NZ - New Zealand
AU - Australia

Pour contacter Belling au sujet de votre appareil, veuillez appeler:



Service d'assistance à la clientèle

01.48.15.15.32



Contactez-nous par email:

direction@glendimplex.fr



Pour enregistrer votre appareil par courrier:

**Veillez compléter la carte de garantie
et retourner à l'adresse fournie**

D'autre part, des informations générales sur les pièces détachées et les services sont disponibles sur notre site internet : **www.belling.fr**



Votre nouvel appareil est livré avec notre garantie de 24 mois, vous protégeant contre les pannes électriques et mécaniques. Pour vous inscrire, veuillez remplir le formulaire d'inscription inclus, inscrivez-vous en ligne ou par téléphone. Pour les termes et conditions complets de la garantie du fabricant, veuillez vous référer au site Web ci-dessus. En outre, vous souhaitez peut-être acheter une garantie prolongée. Un dépliant expliquant comment procéder est inclus avec votre appareil.

Notre politique est celle d'un développement et d'une amélioration constants, par conséquent, nous ne pouvons garantir l'exactitude stricte de toutes nos illustrations et spécifications. Des modifications peuvent avoir été apportées après la publication.

INTRODUCTION

Merci de nous avoir acheté cet appareil de fabrication britannique.

Ce guide de l'utilisateur est conçu pour vous aider à chaque étape de la prise en main de votre nouveau produit.

Veillez le lire attentivement avant de commencer à utiliser votre appareil, car nous nous sommes efforcés de répondre à autant de questions que possible et de vous fournir le plus d'assistance possible.

Des informations générales et des informations de service sont disponibles sur notre site Web.

Si vous constatez qu'il manque quelque chose à votre produit ou si vous avez des questions qui ne sont pas traitées dans ce guide d'utilisation, veuillez nous contacter (voir les coordonnées ci-dessus).

Directives européennes



En tant que producteur et fournisseur d'appareils de cuisson, nous nous engageons à protéger l'environnement et sont conformes à la directive DEEE. Tous nos produits électriques sont étiquetés en conséquence avec le symbole de la poubelle sur roues barrée. Cela indique, pour l'élimination fin de vie, que ces produits doivent être acheminés vers des points de collecte reconnus, tels que les sites des autorités locales / centres de recyclage locaux.

Cet appareil est conforme aux directives de la Communauté européenne (CE) pour les appareils électriques domestiques et similaires et les appareils à gaz, le cas échéant.

Cet appareil est conforme à la directive européenne concernant les exigences d'éco-conception pour les produits liés à l'énergie. Notre politique est celle d'un développement et d'une amélioration constants, par conséquent, nous ne pouvons garantir l'exactitude stricte de toutes nos illustrations et spécifications - des modifications peuvent avoir été apportées par la suite à la publication.

Élimination du matériel d'emballage

Les matériaux d'emballage utilisés avec cet appareil peuvent être recyclés.

Veillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié dans vos installations locales d'élimination des déchets.

SECURITE

ATTENTION

- Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf sous surveillance continue. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs durs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui pourrait endommager la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur sur une cuisinière, une plaque de cuisson ou un four.
- Si votre appareil est équipé d'un couvercle, tout déversement doit être retiré du couvercle avant son ouverture. La surface de la table de cuisson doit être refroidie avant de fermer le couvercle.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter les chocs électriques.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande séparé.
- La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez la flamme avec un couvercle ou un chiffon humide.
- Risque d'incendie: ne stockez pas d'articles sur les surfaces de cuisson.
- Après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson par sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- les instructions d'utilisation en tant que protections appropriées ou plaques de cuisson incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections de table inappropriées peut provoquer des accidents.
- Envoyer des commentaires
- Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est utilisé. Les enfants doivent être tenus à l'écart
- Cet appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter une surchauffe.
- Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson à court terme doit être supervisé en continu.
- Cet appareil est uniquement destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour le chauffage d'une pièce.
- • Si la surface de la table de cuisson est fissurée, cassée ou brisée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique et demandez la visite d'un technicien de maintenance.

Conseils de sécurité

Si vous avez un feu dans la cuisine, ne prenez aucun risque - faites sortir tout le monde de chez vous et appelez les pompiers.

Si vous avez un feu électrique dans la cuisine :

- Débranchez la fiche ou coupez le courant au niveau de la boîte à fusibles - cela peut suffire à arrêter le feu immédiatement
- Éteignez le feu avec une couverture anti-feu ou utilisez un extincteur à poudre sèche ou au dioxyde de carbone
- N'oubliez pas: n'utilisez jamais d'eau sur un feu électrique ou d'huile de cuisson.

Autres conseils de sécurité

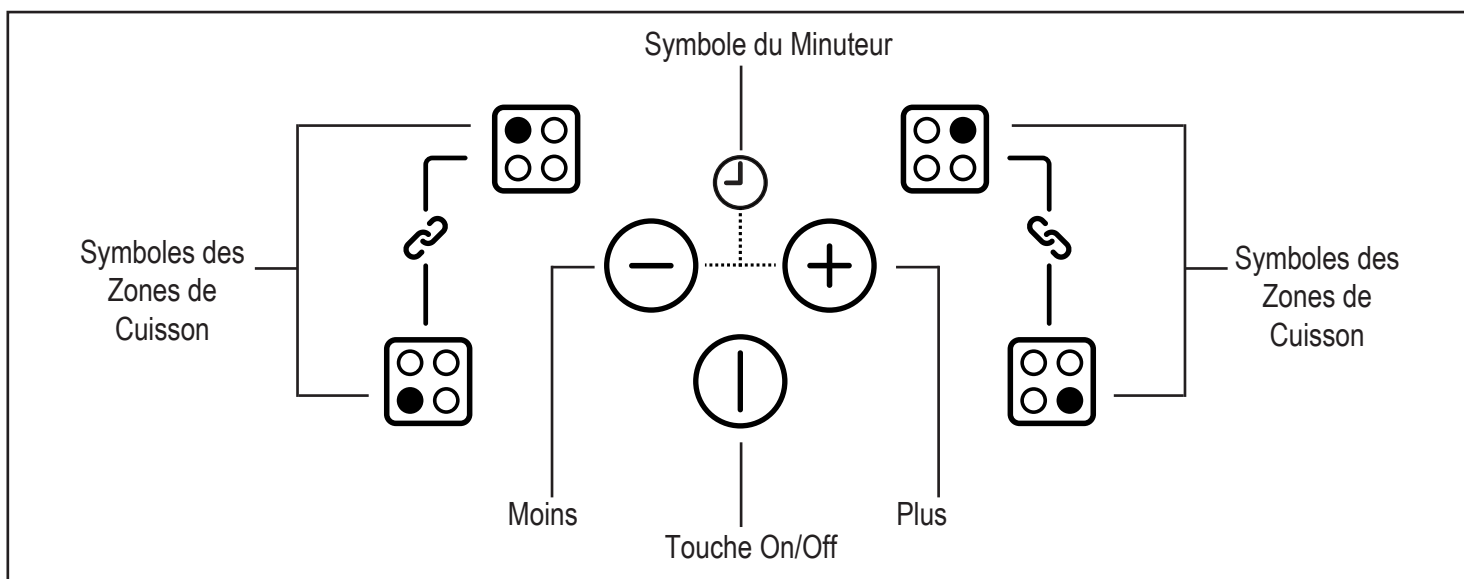
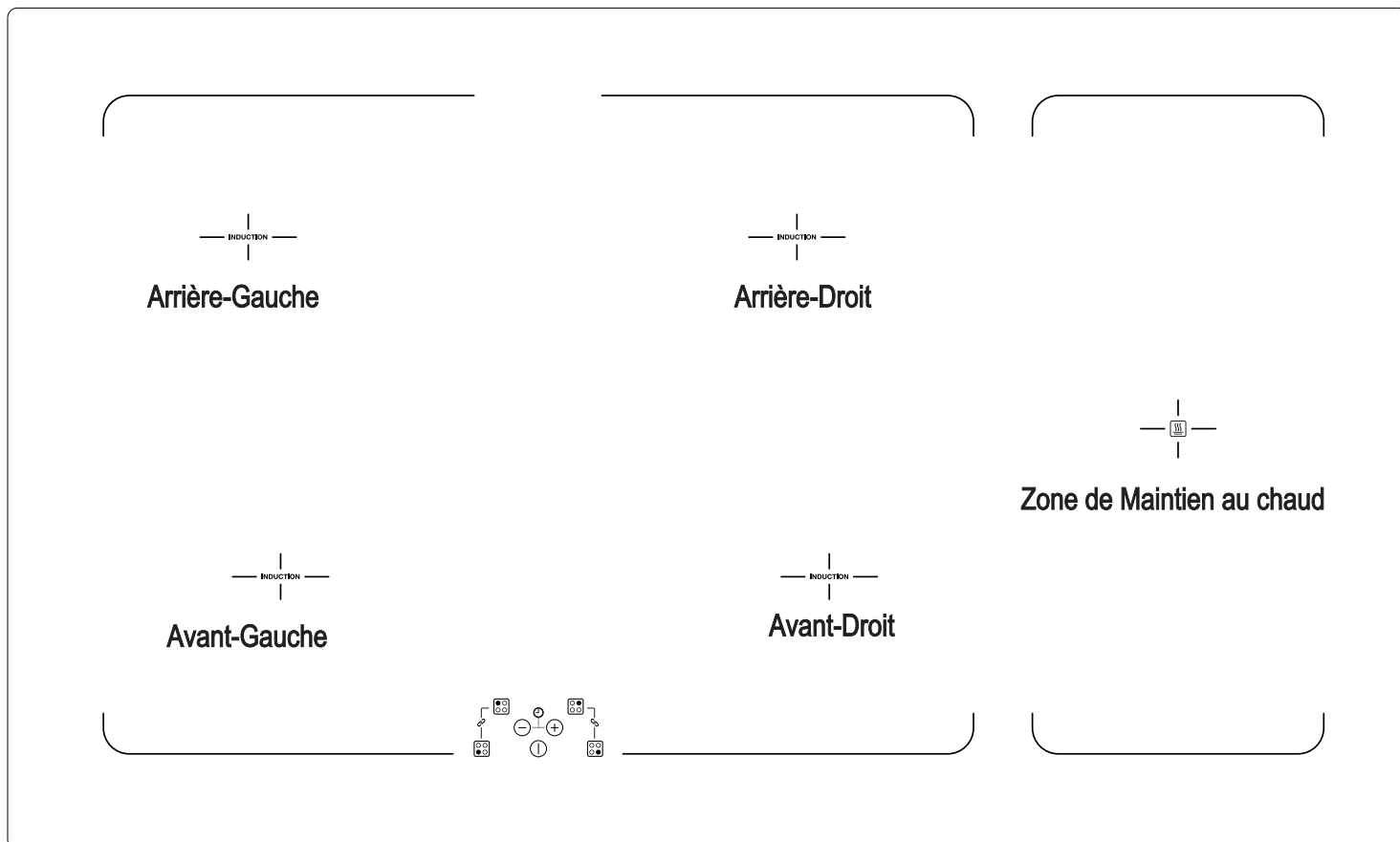
- L'entretien ne doit être effectué que par du personnel autorisé.
- N'utilisez pas l'appareil sans que le panneau en verre soit correctement installé.
- Il existe un risque de choc électrique, assurez-vous donc toujours d'avoir éteint et débranché votre appareil avant de le démarrer. Laissez toujours le produit refroidir avant de changer une ampoule.
- Ne modifiez en aucune façon les panneaux extérieurs de cet appareil.
- Cet appareil doit être mis à la terre.
- L'appareil ne doit jamais être débranché du secteur pendant son utilisation, car cela affecterait sérieusement la sécurité et les performances, en particulier lorsque les températures de surface deviennent chaudes et que les pièces fonctionnant au gaz ne fonctionnent pas efficacement. Le ventilateur de refroidissement (le cas échéant) est conçu pour fonctionner après avoir éteint le bouton de commande.
- **AVERTISSEMENT DE GAZ !** - Si vous sentez une odeur de gaz: N'essayez pas d'allumer un appareil, Ne touchez à aucun interrupteur électrique. Contactez immédiatement votre fournisseur de gaz local.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

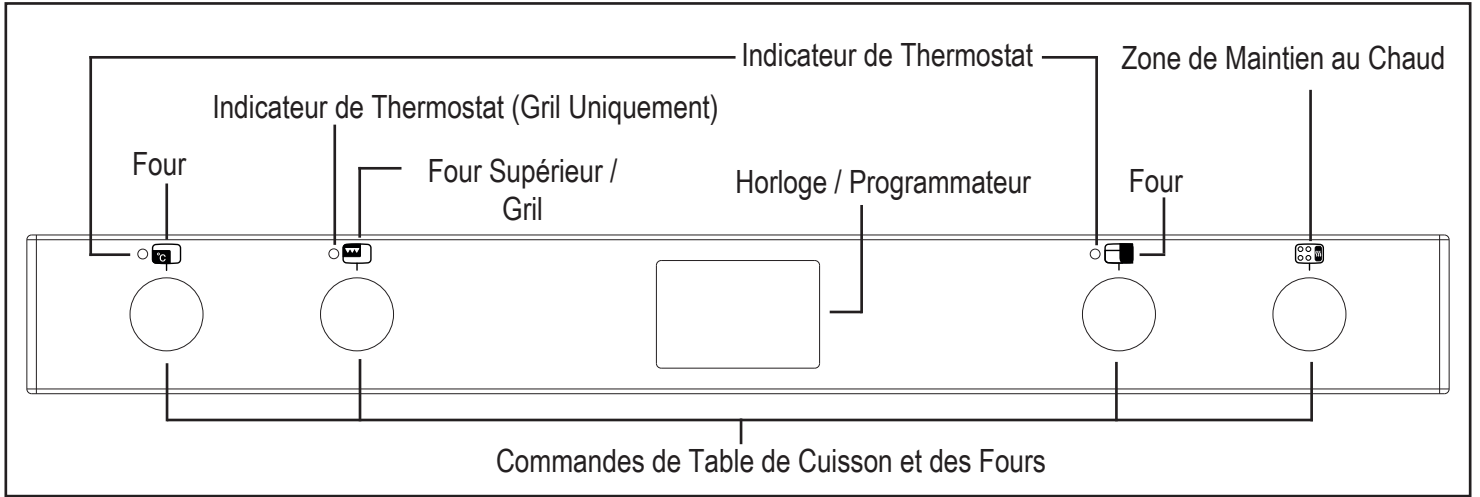
Connaître votre produit

Remarque: La disposition de votre appareil peut différer selon le modèle.

Table de Cuisson



Panneau de Contrôle



Fonctions de l'appareil

Remarque: Votre four peut ne pas avoir toutes les fonctions illustrées ici. Nous recommandons pour de meilleurs résultats de cuisson, veuillez préchauffer votre four pendant 15 minutes et 3-5 minutes pour le gril. N'essayez pas de cuire lentement en utilisant l'une des autres fonctions du four.



Cuisson Intense



Chaleur de Sole Ventilée



Cuisson lente



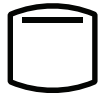
Gril Ventilé



Commande de sélection du four



Gril Conventionnel



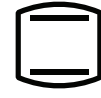
Chaleur de Voûte



Eclairage seulement



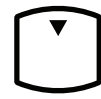
Décongélation



Convection Naturelle



Chaleur ventilée



Gril Doux



Gril Simple

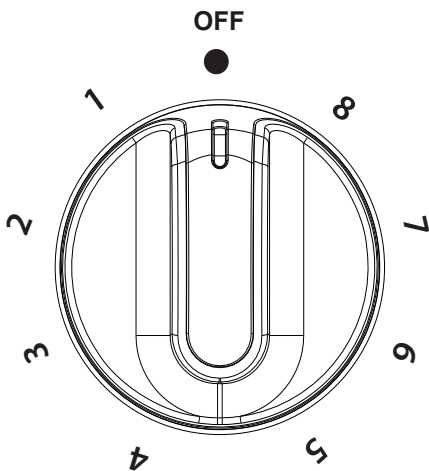


Gril Double

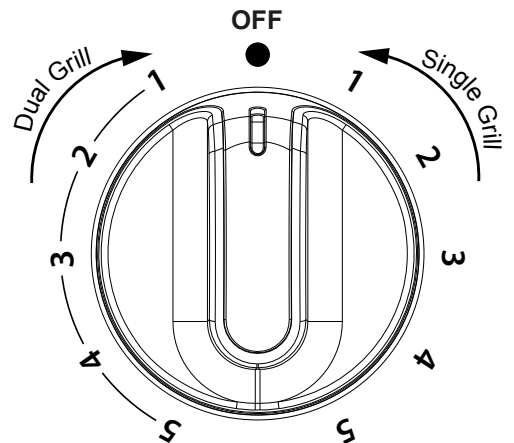


Chaleur de Sole

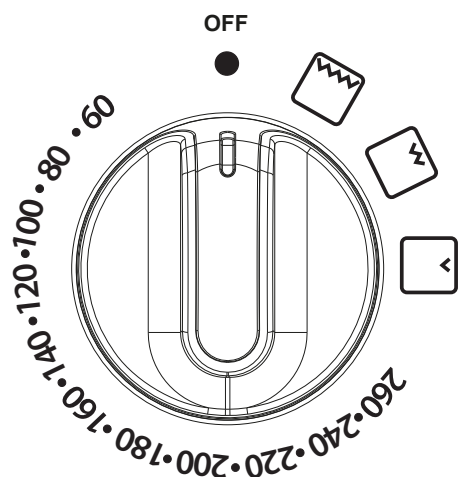
Gril Simple



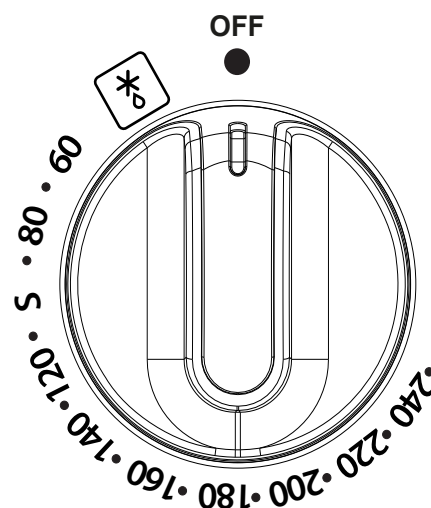
Gril Double



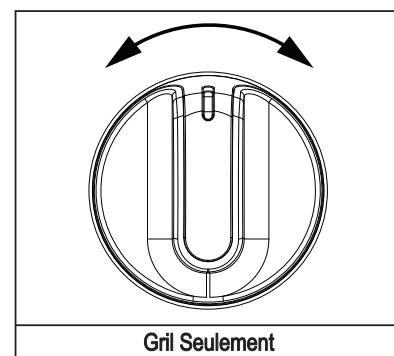
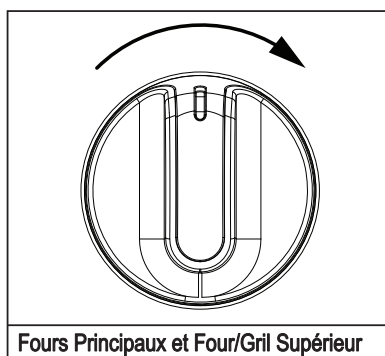
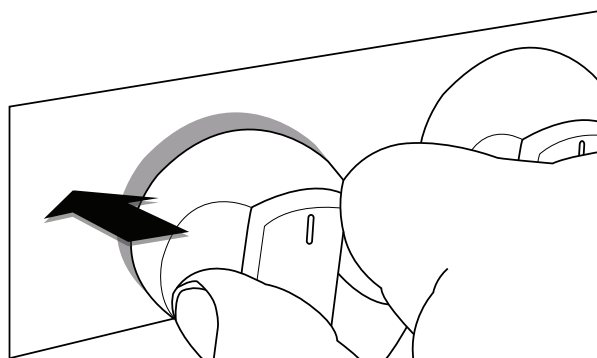
Four/Gril Supérieur



Four



Fours / Gril



Lorsque vous utilisez le four supérieur ou le four principal, l'indicateur de thermostat rouge s'allumera jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte.

Lorsque le four / grill supérieur ou le grill est allumé, les ventilateurs de refroidissement s'allument pour garder le carénage et les boutons de commande au frais pendant la cuisson / la cuisson au grill. Les ventilateurs de refroidissement peuvent fonctionner lorsque les fours principaux sont utilisés, selon le réglage de température. Les ventilateurs peuvent continuer à fonctionner pendant un certain temps après que les fours / grill ont été éteints. Pendant l'utilisation, le ventilateur peut s'allumer et s'éteindre, ce qui est normal.

Le four principal gauche de 90 cm et le four droit de 100/110 cm ne fonctionneront pas si le programmeur est réglé sur Auto. Voir la section horloge / programmeur.

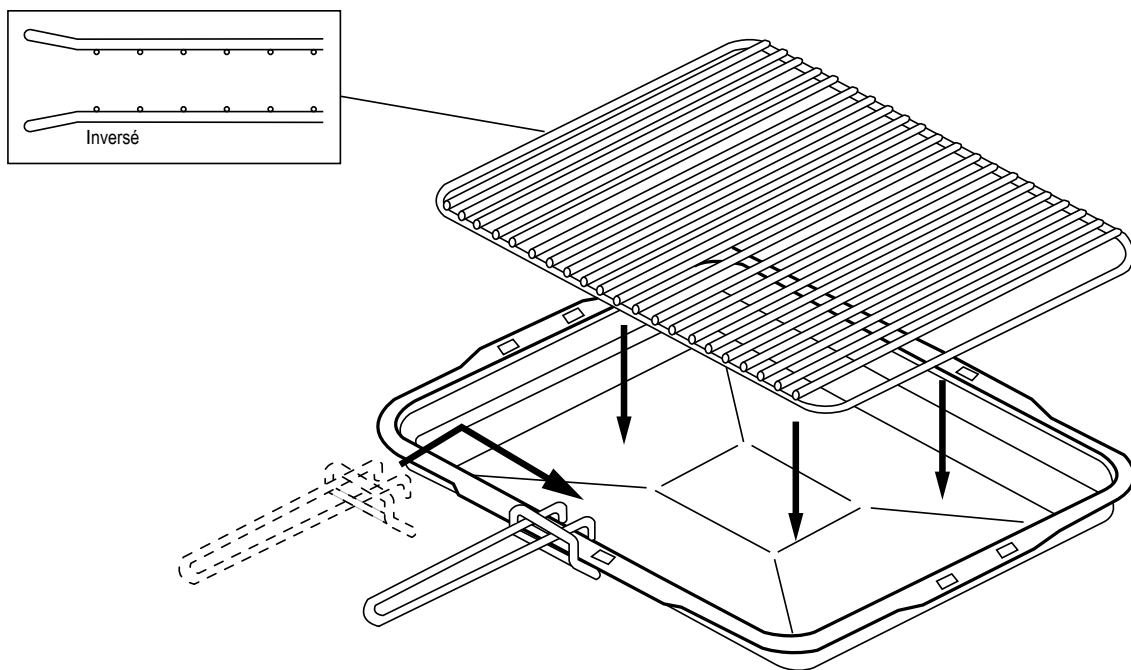
Important: ne placez jamais d'articles directement sur la base du four et ne couvrez pas la base du four avec du papier d'aluminium, car cela pourrait provoquer une surchauffe de l'élément. Placez toujours les articles sur l'étagère.

GRIL

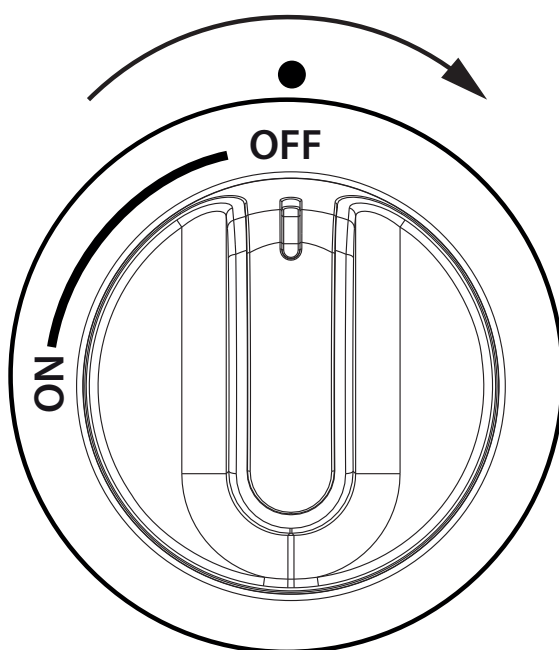
LA PORTE DOIT ÊTRE OUVERTE LORSQUE LE GRIL EST UTILISÉ.

Grille, lèchefrite et poignée amovible

Le dessous de plat du grill, à l'intérieur du lèchefrite, peut être inversé pour donner une position haute ou basse, ou il peut être retiré. La vitesse de cuisson peut être contrôlée en sélectionnant une position supérieure ou inférieure ou en ajustant le réglage du grill.

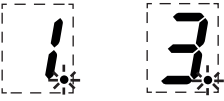







Zone de Maintien au chaud



La fonction de réchauffement peut être activée en tournant le bouton de commande sur la position «On».

Présentation de la table de cuisson

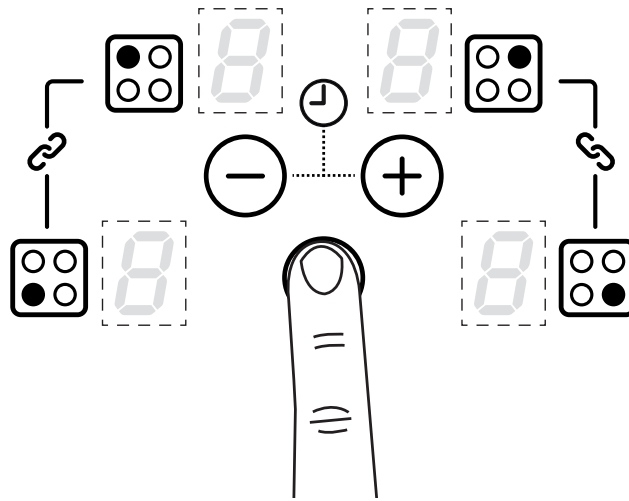
Fonction	Description	Symbole
Power Level	Une fois la zone de cuisson sélectionnée, le niveau de puissance peut être réglé sur une température basse ou élevée.	1-9
Minuterie Zone de Cuisson	Une fois qu'une zone de cuisson est sélectionnée, la minuterie de la zone de cuisson peut être activée pour sonner après une durée prédéterminée. Lorsque l'alarme retentit et que le point commence à clignoter, la zone de cuisson s'éteint.	
Chaleur Résiduelle	Après utilisation, la surface de cuisson reste chaude et le symbole de chaleur résiduelle s'affiche. En refroidissant, le nombre de sonneries diminuera jusqu'à ce qu'elles disparaissent de l'affichage.	
Arrêt Automatique	Chaque zone de cuisson est pré-réglée avec une durée de fonctionnement maximale. Une fois ce temps atteint, la zone s'éteindra automatiquement. Le symbole de chaleur résiduelle s'affiche si la surface reste chaude.	N/A
Détection de Casserole	Si aucune casserole ou une casserole inappropriée n'est détectée sur une zone de cuisson activée, le symbole de détection de casserole s'affiche. Poêles appropriées - fonte, métaux à propriétés magnétiques. Poêles non adaptées - cuivre, acier inoxydable, aluminium, verre, céramique, terre cuite.	
Booster	La fonction booster augmente temporairement la puissance d'une zone de cuisson permettant un temps de chauffe plus rapide. Il se désactivera automatiquement après 10 minutes ou si un niveau de puissance inférieur est sélectionné.	
Fonction Link +	Les zones de cuisson individuelles peuvent être pontées ou jointes pour créer une zone de cuisson contrôlée plus grande et unique. En joignant les zones avant et arrière gauche ou les zones avant et arrière droite, deux zones de cuisson plus grandes peuvent être créées.	
Fonction Rappel	Lorsque la table de cuisson est en cours d'utilisation, si elle est accidentellement éteinte, rallumez-la dans les 6 secondes et les paramètres seront restaurés.	N/A
Sécurité Enfants	La sécurité enfants peut être activée pour empêcher la table de cuisson d'être allumée accidentellement.	

Attention:

Assurez-vous toujours que les casseroles à induction restent dans la zone de cuisson marquée lorsqu'elles sont chaudes. Ne laissez pas les casseroles de la table de cuisson reposer sur le panneau de commande de l'utilisateur à l'avant de la vitre de la table de cuisson, car cela entraînerait une surchauffe des commandes et l'arrêt temporaire de l'appareil.

Allumer la Table de Cuisson

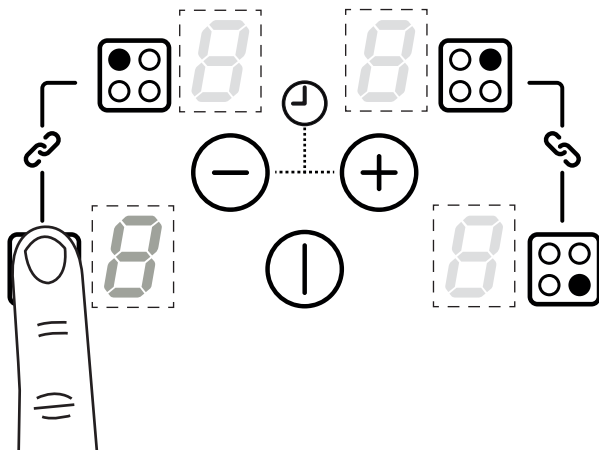
1 Appuyez sur la touche Marche / Arrêt



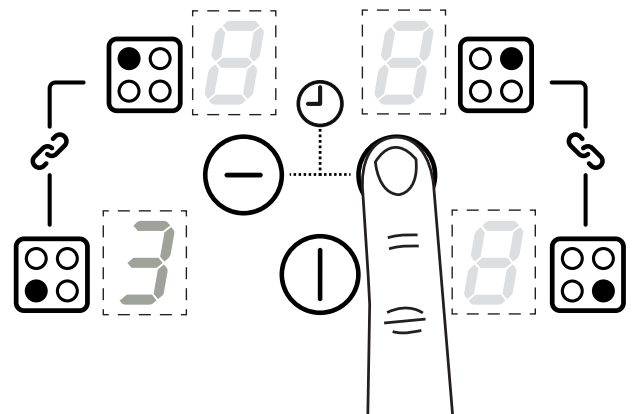
Remarque: Si aucune zone n'est sélectionnée dans les 10 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement. La table de cuisson s'éteint en appuyant sur la touche «ON / OFF» pendant 1 seconde. Un bip retentit et tous les foyers s'éteignent.

Allumer une zone de cuisson individuelle

1 Choisissez la Zone de cuisson



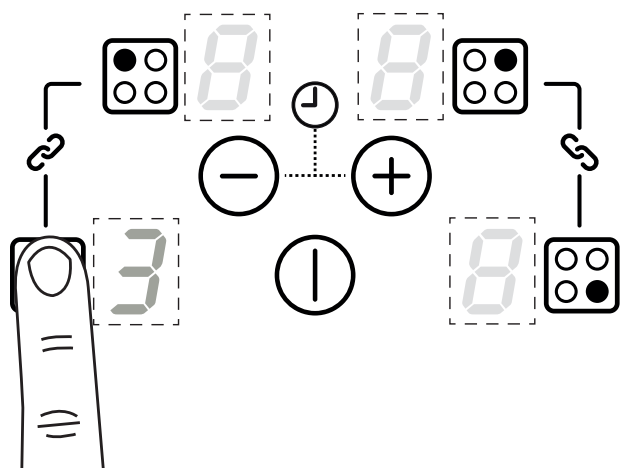
2 Régler le niveau de puissance voulu



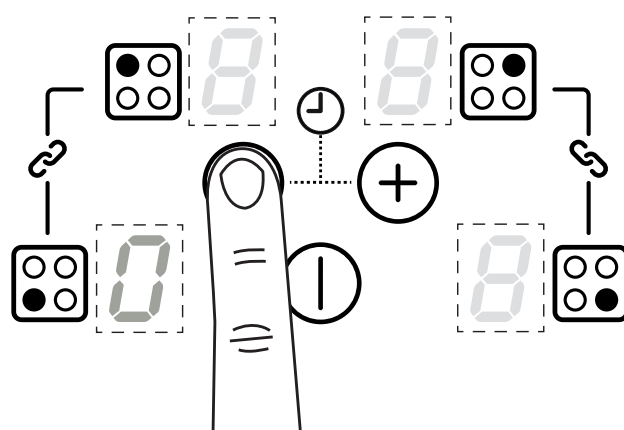
Remarque: Appuyez d'abord sur la touche moins pour régler automatiquement le niveau de puissance au niveau 9. Lorsque la sélection de la zone de cuisson est terminée au bout de 10 secondes, un bip retentit et tous les affichages du radiateur qui ont été atténués indiquent les niveaux de puissance avec une luminosité normale.

Désactiver une zone de cuisson individuelle

1 Choisissez la Zone de cuisson



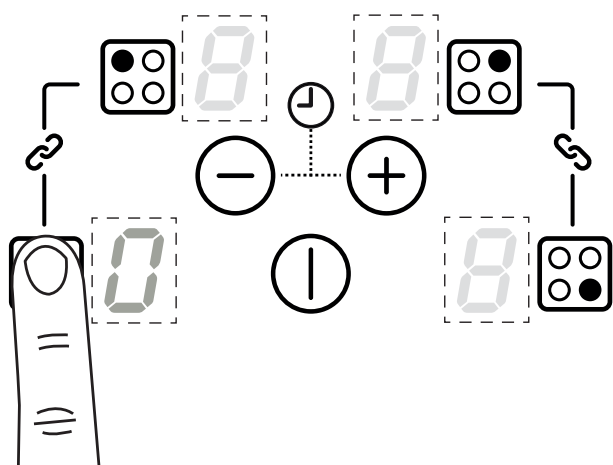
2 Appuyez sur le bouton moins jusqu'à ce qu'il atteigne «0»



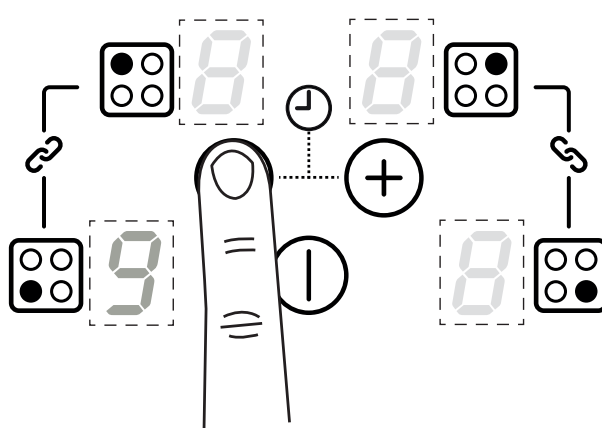
La zone de cuisson sélectionnée est désactivée lorsque l'écran affiche «0».

Activer Power Boost

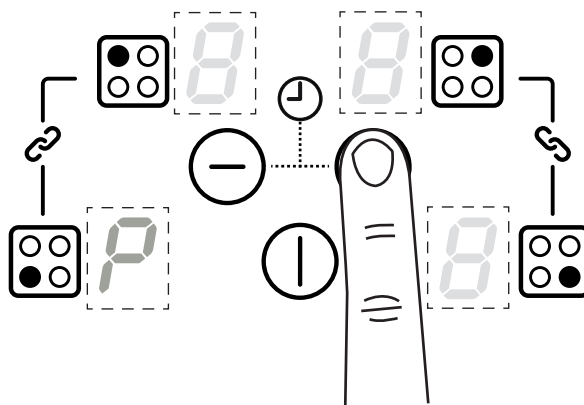
1 Choisissez la Zone de cuisson



2 Appuyez sur la touche moins et le niveau de puissance 9 apparaîtra

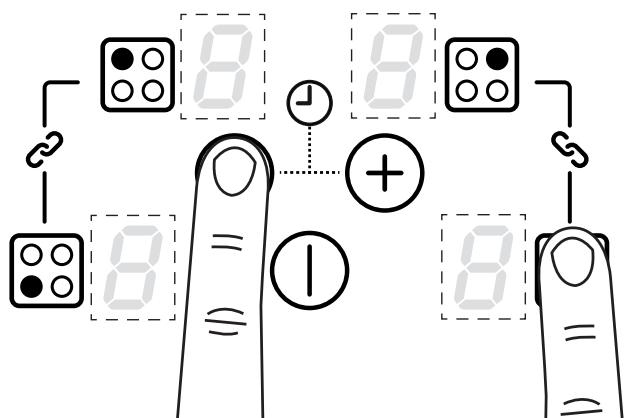


3 Appuyez sur la touche plus jusqu'à ce que «P» apparaisse

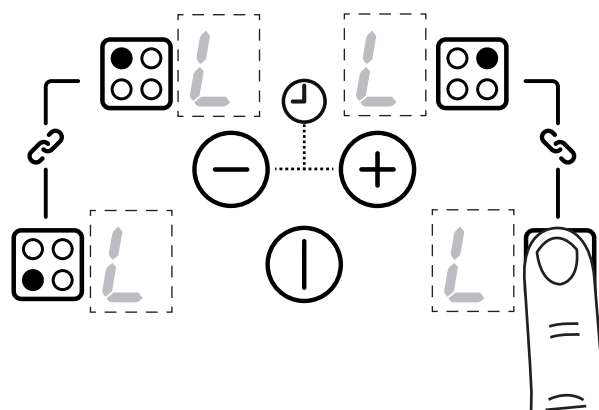


Sécurité Enfants

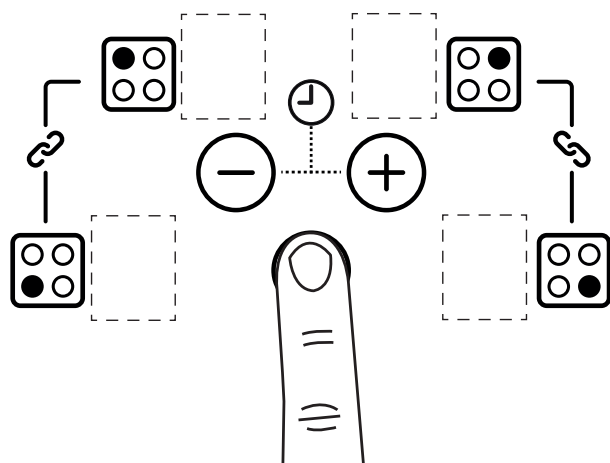
- 1** Maintenez enfoncée la touche moins et la zone de cuisson avant droite. Un son sera émis.



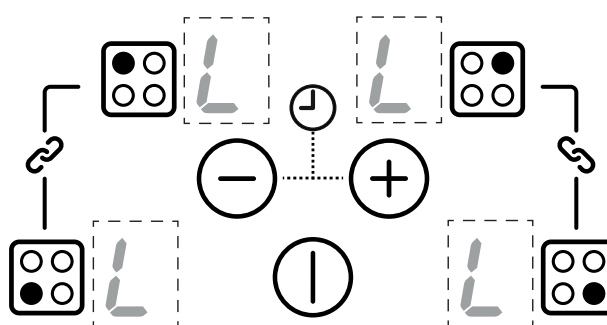
- 2** Appuyez sur la zone de cuisson avant droite. "L" apparaîtra sur l'affichage



- 3** Appuyez sur la touche Marche / Arrêt



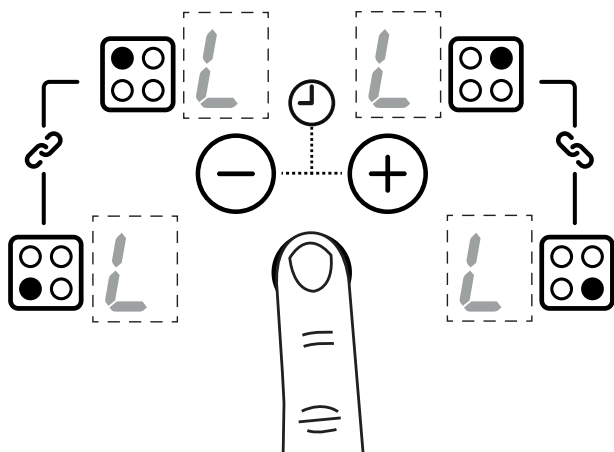
- 4** Lorsque la table de cuisson est allumée, la plaque de cuisson «L» apparaît dans tous les affichages de la zone de cuisson.



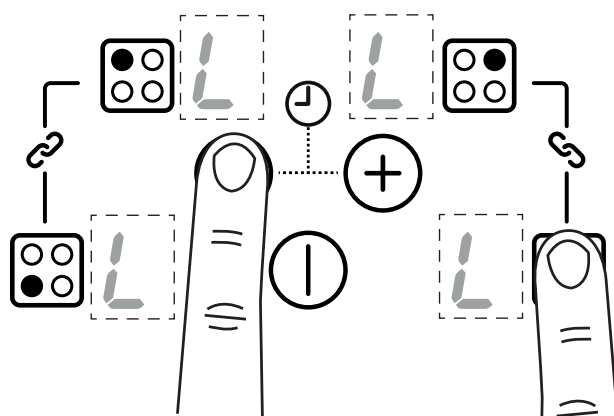
La fonction de verrouillage enfant sera activée jusqu'à ce que vous désactiviez cette fonction.

Désactiver la Sécurité Enfants

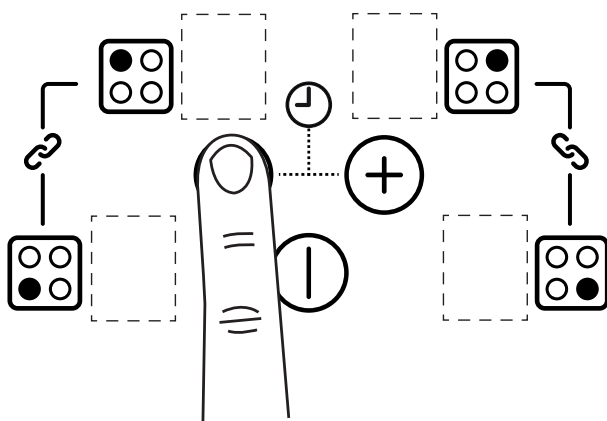
1 Appuyez sur la touche Marche / Arrêt et «L» apparaîtra sur tous les écrans de cuisson.



2 Appuyez et maintenez la touche moins et la zone de cuisson avant droite. Un son sera émis.



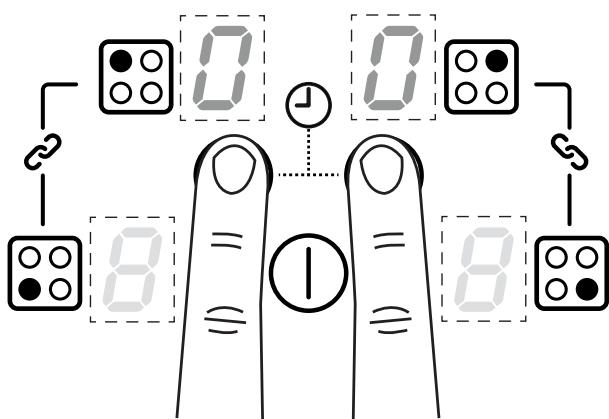
3 Appuyez sur la touche moins et «L» disparaîtra de tous les affichages de la zone de cuisson



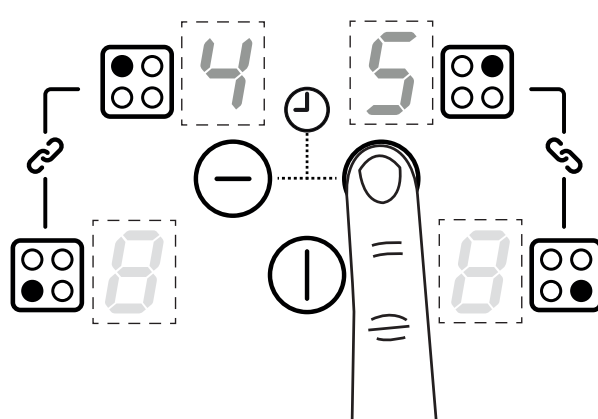
Lorsque vous allumez maintenant la table de cuisson «0» s'affiche sur tous les affichages de la zone de cuisson, la table de cuisson peut maintenant être utilisée normalement.

Réglage de la minuterie

1 Appuyez et maintenez la touche moins et la touche plus



2 Réglez une heure en appuyant sur les touches moins ou plus.



Veillez vous assurer qu'aucune zone de cuisson n'a été sélectionnée.

Quand le temps est écoulé

Une fois la durée définie écoulée, aucune zone de cuisson n'est désactivée. Un son est entendu et «00» clignote sur l'affichage. Appuyez sur la touche moins ou plus pour arrêter l'alarme. Les points clignotent sur l'affichage si la table de cuisson est éteinte avant la fin de la minuterie.

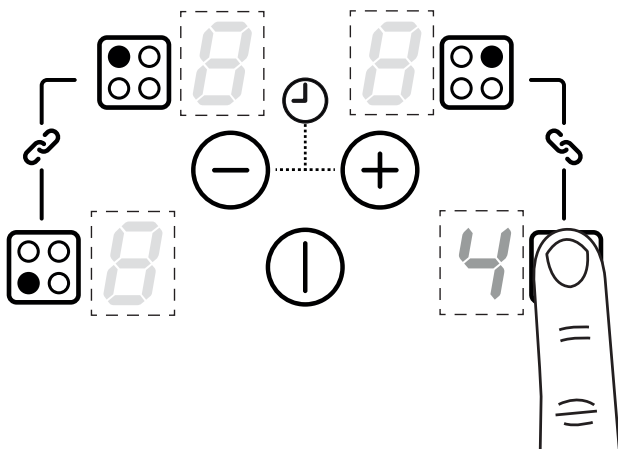
Pour modifier ou annuler la minuterie

Répétez les mêmes étapes pour «Réglage de la minuterie» pour modifier l'heure. La remise à zéro annulera la minuterie.

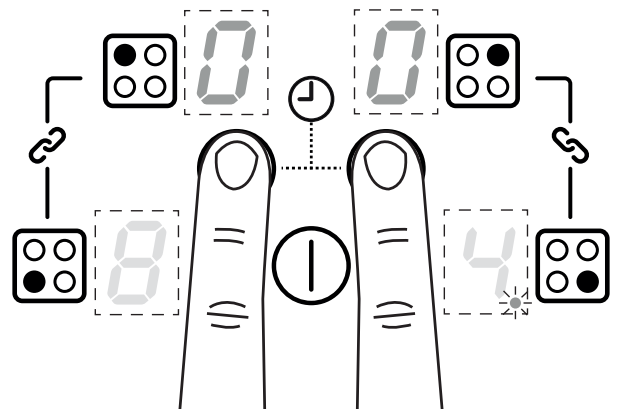
Arrêt automatique de la minuterie

Remarque: les zones de cuisson doivent être activées

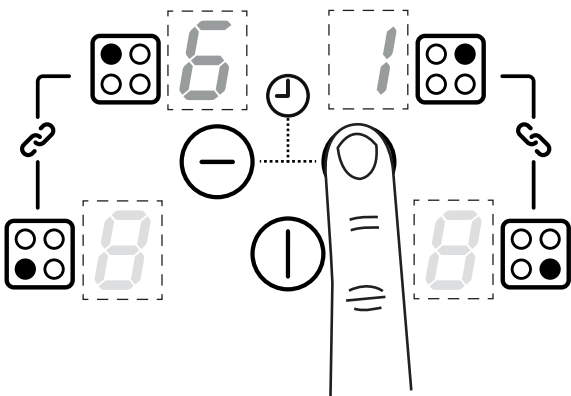
1 Choisissez les zones de cuisson requises



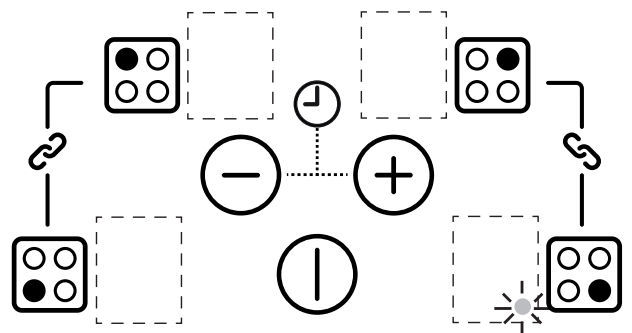
2 Appuyez et maintenez les touches plus moins. Un point apparaîtra sur l'affichage de la zone de cuisson choisie



3 Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler une heure.



4 Un point apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson lorsqu'une heure est réglée.



L'indicateur de minuterie à l'écran cesse de clignoter et ne s'affiche pas. Le fonctionnement d'une minuterie est indiqué par un point fixe dans l'affichage de la zone de cuisson pour la zone de cuisson minutée.

Quand le temps est écoulé

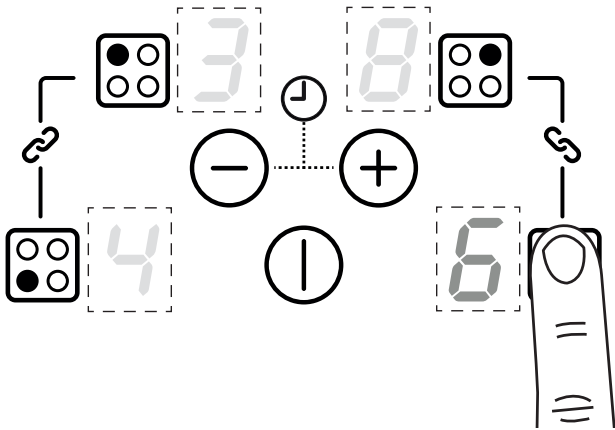
Une fois la durée définie écoulée, un son retentit et le point commence à clignoter sur l'affichage de la zone de cuisson. Appuyez sur la touche moins ou plus pour arrêter l'alarme.

Pour modifier ou annuler la minuterie

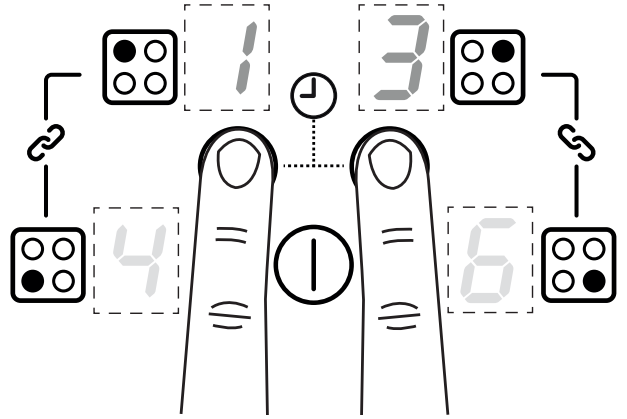
Répétez les étapes ci-dessus pour modifier l'heure. La remise à zéro annulera la minuterie.

Pour vérifier l'heure d'une zone de cuisson

1 Choisissez la zone de cuisson requise.



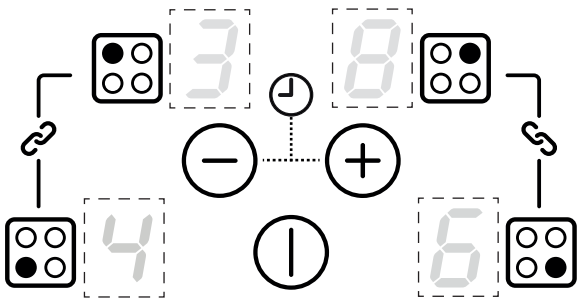
2 Appuyez simultanément sur les touches moins et plus. Le temps restant s'affiche à l'écran.



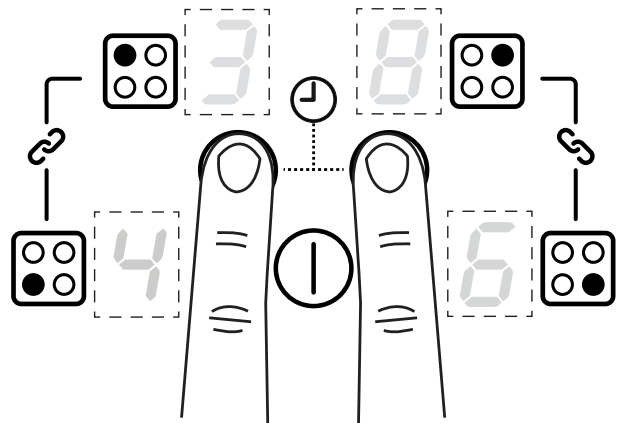
Pour vérifier l'heure de plusieurs zones de cuisson

Les temps des zones de cuisson actives sont affichés dans le sens horaire

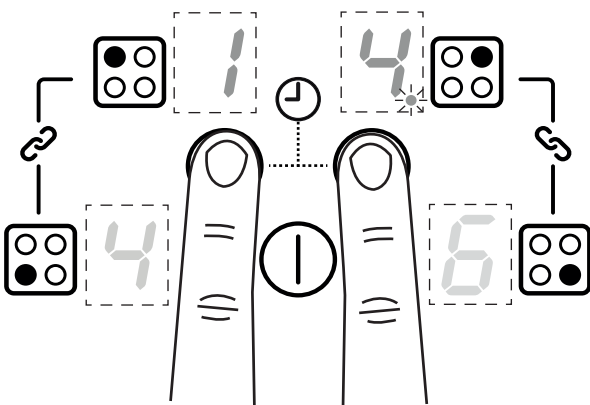
1 Assurez-vous qu'aucune zone de cuisson n'a été sélectionnée



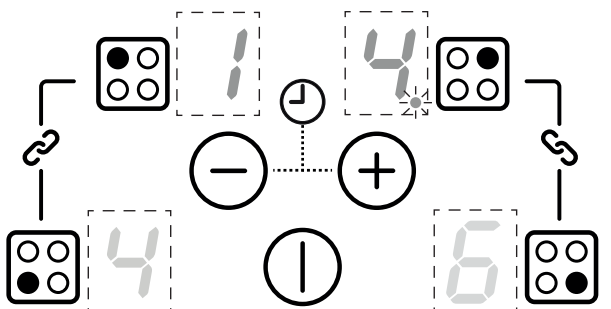
2 Appuyez sur le moins et le plus ensemble



3 Appuyez sur les touches moins et plus autant de fois que nécessaire pour afficher la minuterie de la zone de cuisson souhaitée



4 Un point clignote dans l'affichage de la zone de cuisson choisie



Remarque: Si la minuterie a également été définie, elle s'affiche en premier. Dans ce cas, les autres zones de cuisson programmées sont indiquées par un point sur l'affichage de la zone de cuisson.

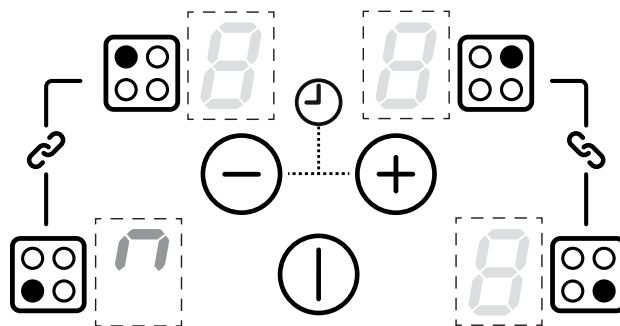
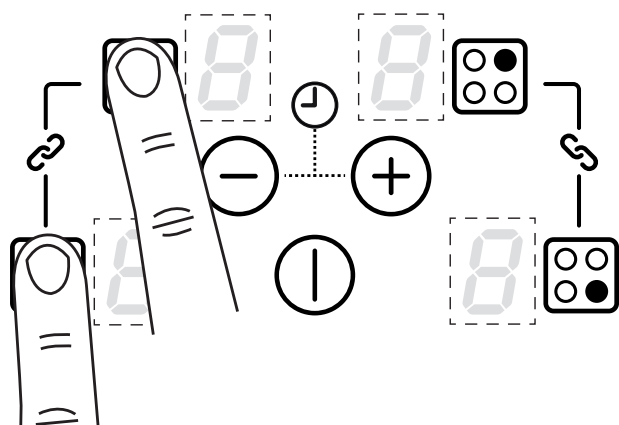
Détection de Casseroles

La table de cuisson n'utilise de l'énergie que lorsqu'une casserole appropriée est placée sur la zone, cela réduit l'énergie utilisée pendant le processus de cuisson, c'est-à-dire que lorsque vous retirez votre casserole de la zone, la table de cuisson éteint automatiquement l'appareil et ne se rallume que lorsque vous remplacez la casserole.

Fonction "LINK +"

1 Appuyez simultanément sur les touches des zones de cuisson liées.

2 Le symbole de liaison apparaîtra dans la zone de cuisson avant droite ou gauche.



Les zones de cuisson peuvent être utilisées comme quatre zones de cuisson distinctes qui peuvent être contrôlées individuellement.

Ou bien, les deux zones de gauche et les deux zones de droite peuvent être liées pour fournir deux grandes zones qui peuvent être contrôlées via un seul réglage.

De grandes casseroles et plaques de cuisson peuvent être placées sur ces deux zones liées.

Indicateurs de chaleur résiduelle

Cette fonction vous met en garde non seulement contre les surfaces chaudes, mais indique également qu'il y a de la chaleur résiduelle qui peut être utilisée comme zone chaude temporaire.

Remarque: la zone de cuisson elle-même ne chauffe pas, mais la vitrocéramique devient chaude à cause du fait que la casserole chaude renvoie la chaleur sur la vitre.

Arrêt Automatique

La table de cuisson s'éteint automatiquement si elle est laissée (avec la casserole) allumée pendant une période prolongée, voir les durées maximales de fonctionnement ci-dessous

Niveau de Puissance	Durée maximale de fonctionnement (heures)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5
P (Power Boost)	5 minutes

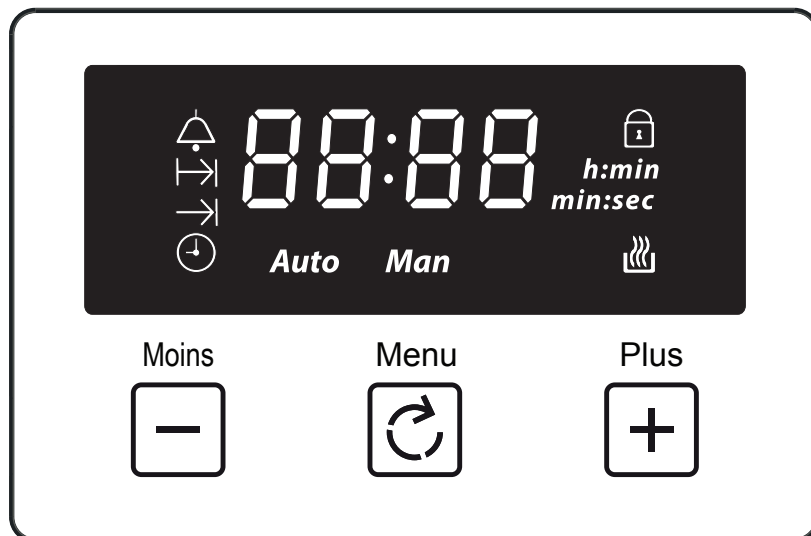
Codes Erreurs de l'appareil

Codes Erreurs	Description du Défaut	Action
ER03 et Son Permanent	Actionnement continu des boutons; la commande s'éteint après 10 secondes	Nettoyez la Surface
E2	Surchauffe	Attendre le Refroidissement du Système
E3	<ol style="list-style-type: none">Casserole ne convient pas, exemple Perte de propriétés magnétiques à cause de la température au fond de la casserole.Puissance des zones de cuisson dépassée en permanence	<ol style="list-style-type: none">Cette erreur est réinitialisée après 30 secondes; le la zone de cuisson peut être réutilisée. La casserole doit être retirée si le défaut continue de se reproduire.L'alimentation doit être remplacée si l'erreur continue d'être affichée même avec une casserole présente sur la zone de cuisson.
E/H	Défaut de résistance invariable	Le module d'induction doit être froid

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

Horloge / Programmeur

Note: Selon les modèles, votre horloge / programmeur peut ne pas avoir toutes ces fonctions



	Minuteur	Man	Mode Manuel
	Durée / Temps de Cuisson	L 1, L 2, L 3	Niveau du Volume
	Fin de Cuisson	23:59	Afficheur LED 7 segments
	Heure	99:00	Temps Maxi Minuteur
	Verrouillage des Touches	23:59	Temps Maxi de Cuisson
	Cuisson Automatique	h:min	Affichage Heures / Minutes
Auto	Mode Automatique	min:sec	Affichage Minutes / Secondes

Utilisation des commandes tactiles

Menu - Faites défiler pour sélectionner une fonction

Plus - Augmentez le temps ou le volume

Moins - Diminuer le temps ou le volume

Lorsqu'une fonction est sélectionnée et que l'heure ou le volume est réglé, la fonction choisie démarre automatiquement sept secondes après le réglage.

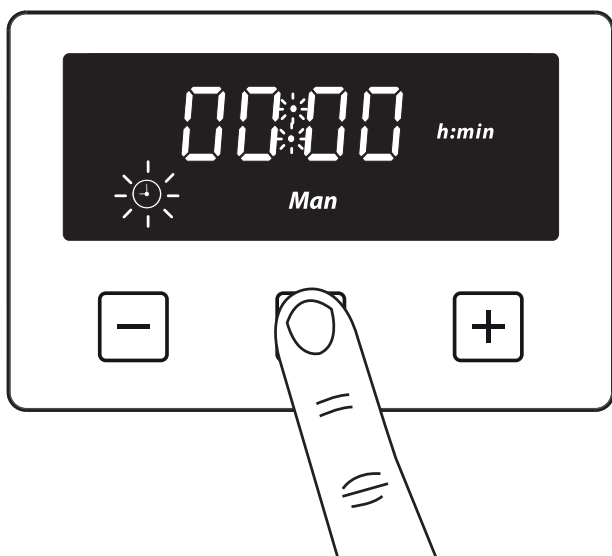
Mode Manuel

Si le programmeur n'est pas en mode semi-automatique ou entièrement automatique, vous pouvez utiliser les fonctions du four manuellement.

Réglage de l'heure

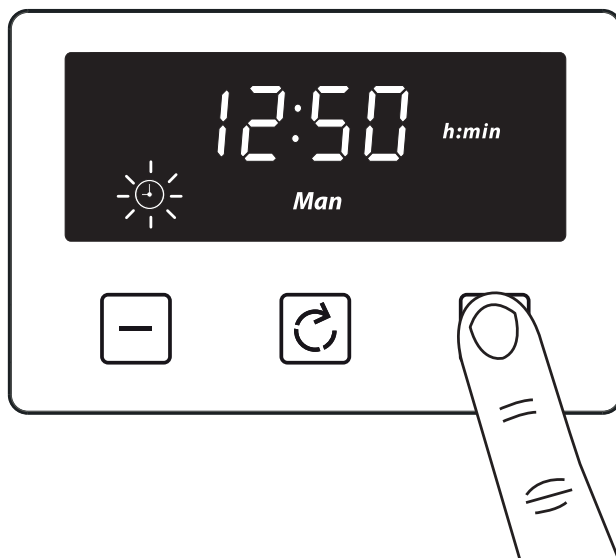
En appuyant sur "Menu", faites défiler les fonctions jusqu'à ce que vous atteigniez la fonction souhaitée.

1



2

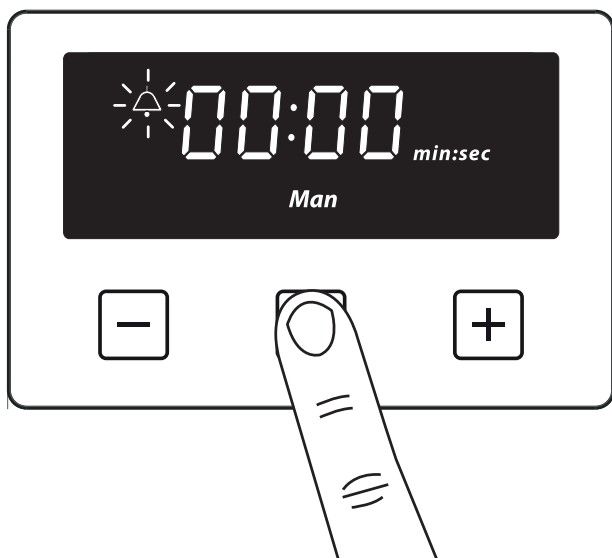
Appuyez sur les boutons "plus" et "moins" pour régler l'heure



Réglage du minuteur

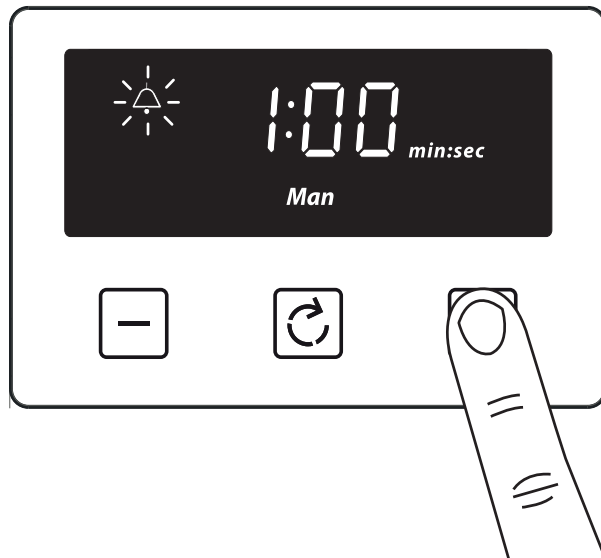
Le temps de cuisson maximum qui peut être réglé est de 99 minutes.

1



2

Appuyez sur les boutons "plus" et "moins" pour régler la minuterie



Une fois réglé, le minuteur commencera le compte à rebours par pas de secondes. L'écran affichera le symbole de la minuterie et le temps restant. Le compte à rebours se poursuivra en arrière-plan, si d'autres fonctions sont définies. Une fois le temps réglé pour la minuterie écoulé, une alarme retentit et le symbole de la minuterie clignote à l'écran. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme et l'heure de la journée s'affiche.

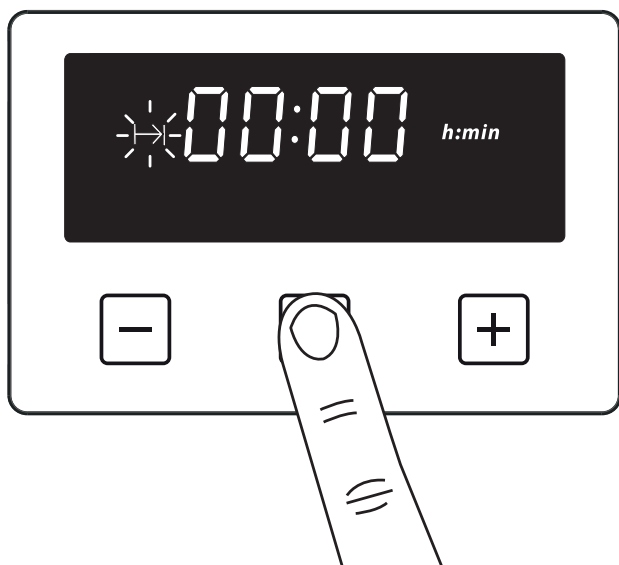
Pour modifier ou annuler la minuterie

Revenez à la fonction de minuterie et utilisez les boutons plus ou moins pour régler l'heure. En réglant l'heure sur «0,00», cela annulera le compte à rebours.

Réglage du temps de cuisson (la durée de fonctionnement du four)

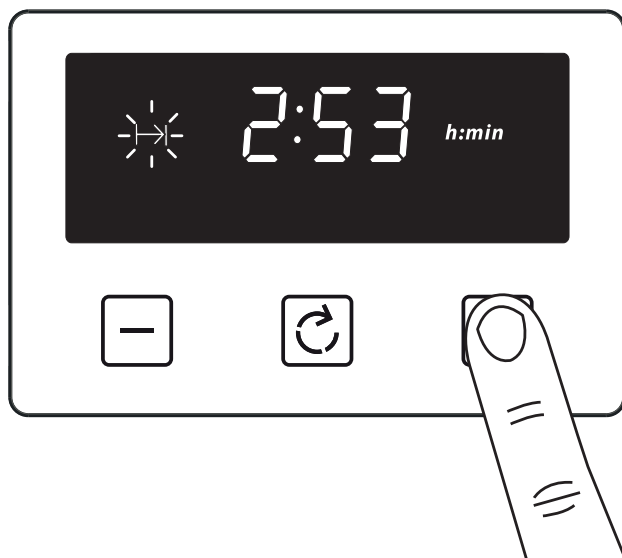
Le temps de cuisson maximum qui peut être réglé est de 23 heures et 59 minutes.

1



2

Appuyez sur les boutons "plus" et "moins" pour régler le temps de cuisson.



Une fois réglé, le mode automatique, le symbole de cuisson automatique et l'heure du jour s'affichent.

Une fois la cuisson terminée, une alarme retentit et le symbole du mode manuel clignote à l'écran. Appuyez sur le bouton Menu pour arrêter l'alarme, puis l'heure du jour s'affichera. Appuyez à nouveau sur le bouton Menu pour revenir au mode manuel.

Pour modifier ou annuler le temps de cuisson

Revenez à la fonction «temps de cuisson» et utilisez les boutons plus ou moins pour régler le temps. En réglant l'heure sur «0,00», cela annulera le compte à rebours.

Réglage de la fin du temps de cuisson (pour définir un temps d'arrêt du four)

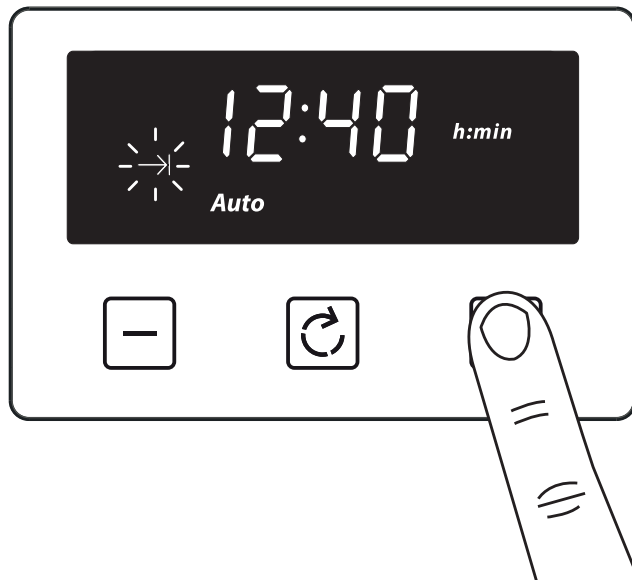
L'affichage indique l'heure actuelle et le symbole «heure de fin de cuisson». La dernière «heure de fin de cuisson» est limitée à l'heure actuelle, plus la durée maximale pouvant être réglée (23 heures et 59 minutes).

1



2

Appuyez sur les boutons "plus" et "moins" pour régler le temps de fin de cuisson.



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

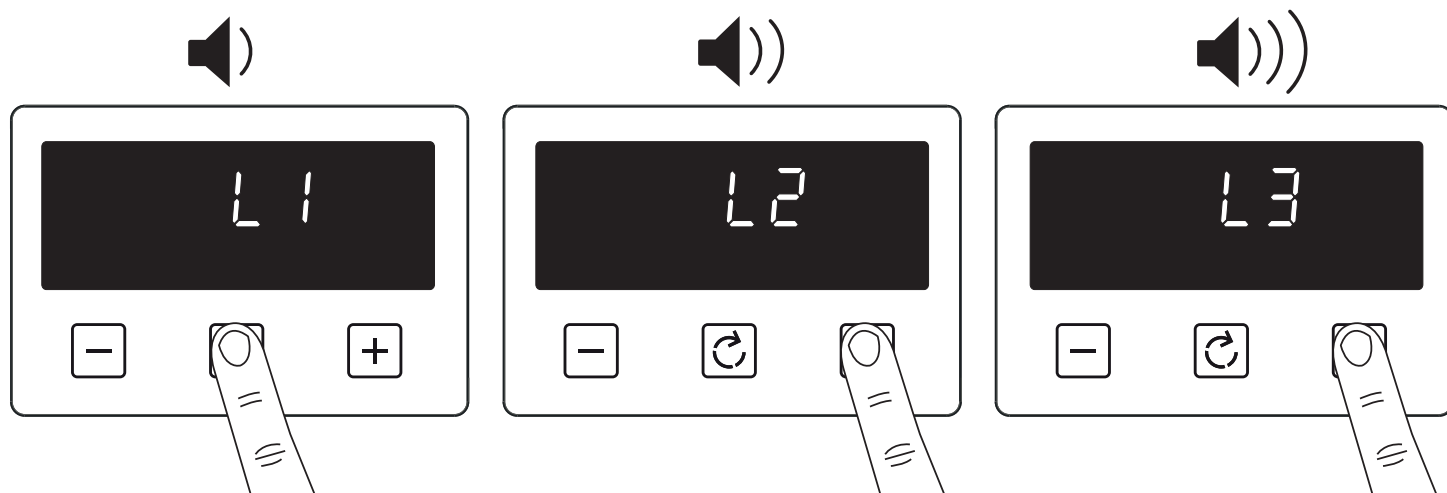
Une fois la cuisson terminée, une alarme retentit et le symbole du mode manuel clignote à l'écran. Appuyez sur le bouton de menu pour arrêter l'alarme. Appuyez à nouveau sur le bouton Menu pour revenir au mode manuel.

Pour modifier ou annuler la fin du temps de cuisson

Revenez à la fonction «fin de la cuisson» et utilisez les touches plus ou moins pour régler la durée. La «fin de la cuisson» peut être supprimée en comptant en arrière à l'aide du bouton moins jusqu'à ce qu'elle soit égale à l'heure actuelle.

Réglage du volume

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

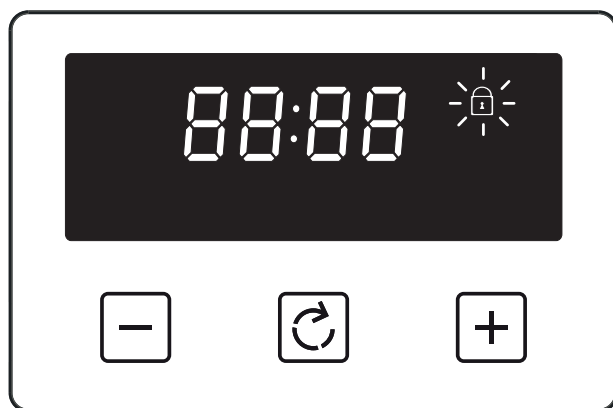
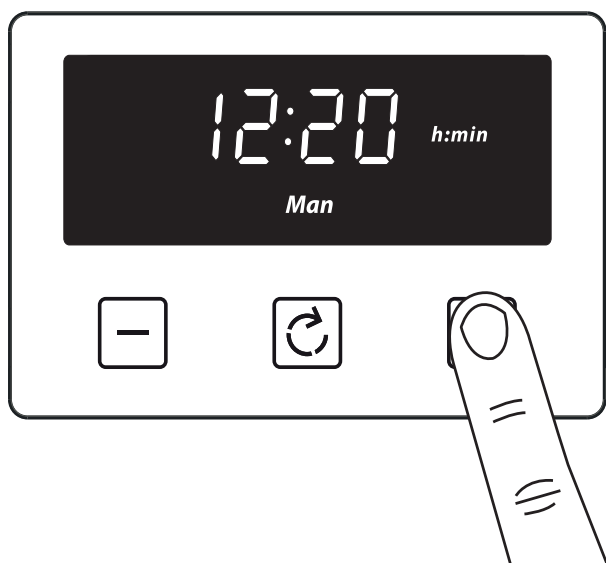


Remarque: la tonalité par défaut est L3

Activer / désactiver le verrouillage des touches

1 Appuyez et maintenez le bouton "plus" pendant 3 à 5 secondes

2



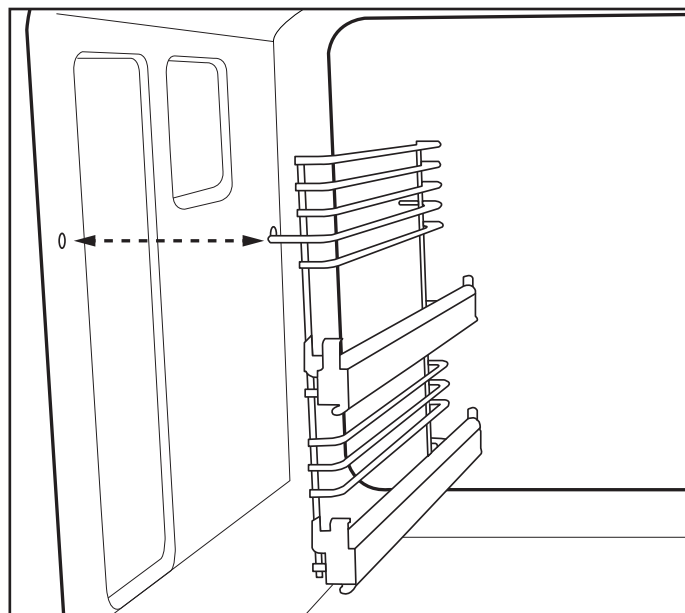
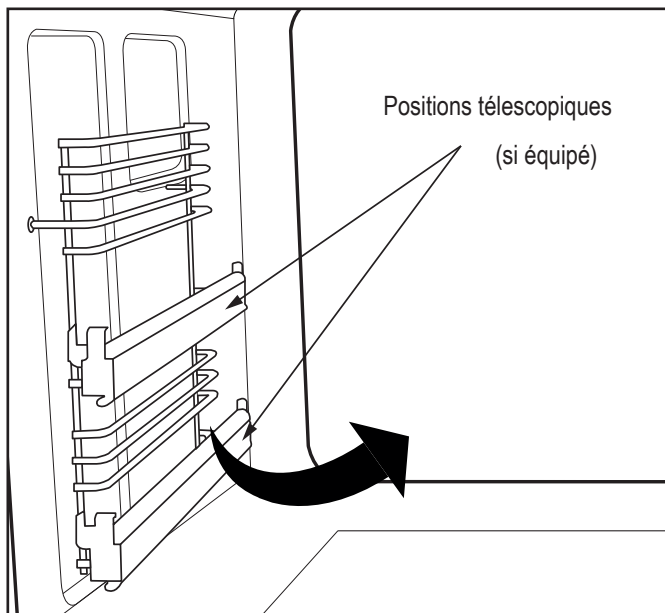
Une fois le verrouillage des touches activé, les boutons seront inactifs. Un bip sonore retentit si vous appuyez sur les boutons.

Pour désactiver le verrouillage des touches

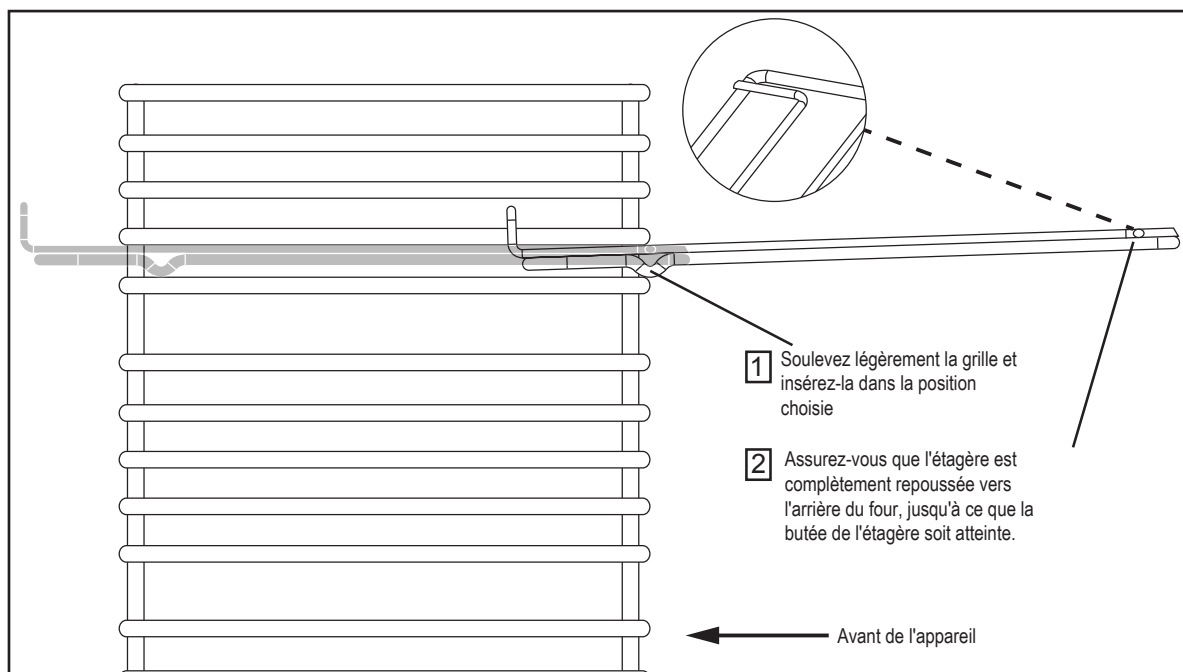
Appuyez sur le bouton plus et maintenez-le enfoncé pendant 3 à 5 secondes. Le symbole de verrouillage des touches disparaît et l'appareil peut continuer à être utilisé.

Remarque: En cas de coupure de courant principale pendant une courte période (environ 1,5 minute), la minuterie conserve son état. L'état de verrouillage des touches et la tonalité du buzzer sont mémorisés indépendamment de la durée de la coupure de courant.

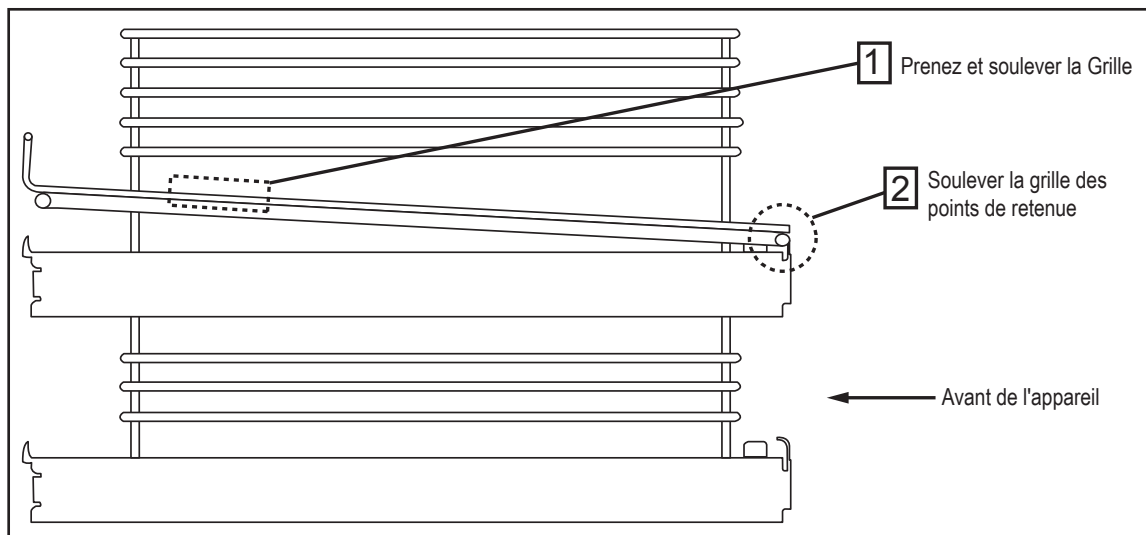
Retrait des glissières



Grilles standard

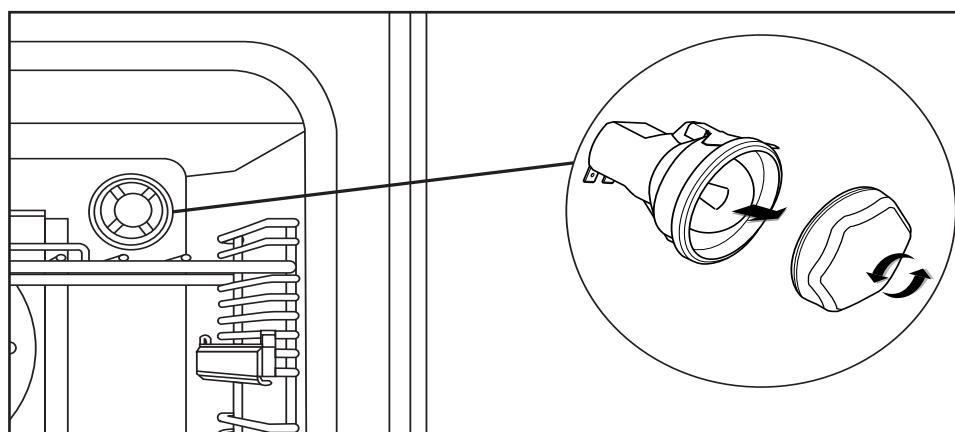


Retrait des étagères télescopiques (si équipé)



Avant de retirer complètement les grilles, veuillez vous assurer que la grille est désolidarisée des points de retenue.

Changer l'ampoule



Tous les appareils n'ont pas le même nombre et le même type d'ampoules. Avant de remplacer votre ampoule, vérifiez de quel type vous disposez. **N'oubliez pas que les ampoules ne sont pas couvertes par votre garantie.**

Caractéristiques supplémentaires

Support d'assiettes (si fourni)

1. Tirez la tablette hors de la cavité.
2. Inclinez le chauffe-assiette vers vous et assurez-vous qu'il s'accroche sous les barres d'étagère à l'avant.
3. Laissez sortir le chauffe-assiette avec précaution.

Le chauffe-assiette est maintenant sécurisé et vous pouvez y placer vos assiettes.

Assurez-vous toujours d'utiliser des gants de cuisine si vous mettez le chauffe-assiette dans un four chaud ou récemment utilisé pour éviter les brûlures.

Assurez-vous toujours que vos assiettes sont adaptées au réchauffement - certaines assiettes peuvent se briser ou se fissurer lorsqu'elles sont exposées à la chaleur.

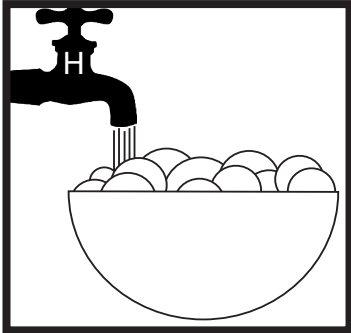
Nous vous recommandons de chauffer le four à 70 ° C ou moins, si vous réchauffez des assiettes.

NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

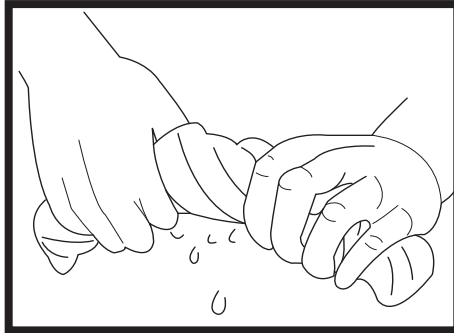
À faire

Remarque: Éteignez toujours votre appareil et laissez-le refroidir avant d'en nettoyer une partie.

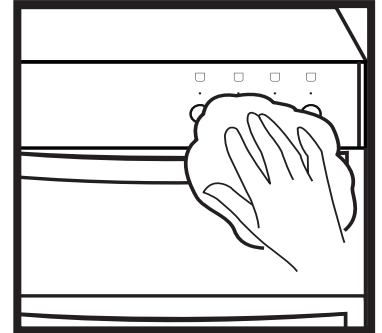
Remarque: Veuillez faire très attention lorsque vous nettoyez les symboles sur le panneau de commande, car cela peut les endommager.



- Eau chaude savonneuse



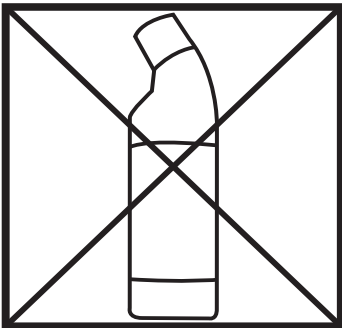
- Chiffon propre et essoré



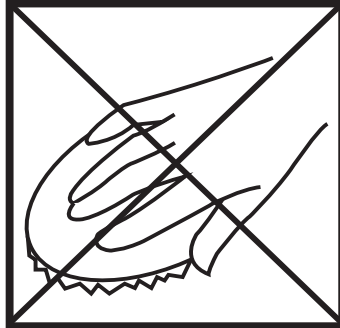
- Essuyez avec un chiffon humide
- Sécher avec un chiffon doux

Conseils: certains aliments peuvent marquer ou endommager le métal ou la peinture, par exemple; Vinaigre, jus de fruits et sel. Nettoyez toujours les déversements de nourriture le plus tôt possible.

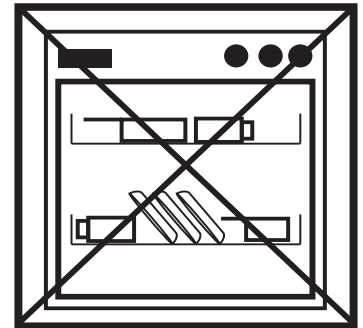
A ne surtout pas faire !



- Agents de blanchiment non dilués
- Produits chlorés



- Laine métallique
- Nettoyants abrasifs
- Tampons en nylon
- Nettoyeurs à vapeur



Ne pas placer au lave-vaisselle:

- Plaque chauffante en fonte
- Grilles de table de cuisson

IL EST IMPORTANT DE NETTOYER VOTRE APPAREIL RÉGULIÈREMENT, UNE ACCUMULATION DE GRAISSE PEUT AFFECTER SON RENDEMENT OU L'ENDOMMAGER ET PEUT INVALIDER VOTRE GARANTIE. EN PLUS DE CE QUI PRÉCÈDE, N'UTILISEZ PAS DE GRATTOIRS MÉTALLIQUES POUR NETTOYER LA VITRE DE LA PORTE DU FOUR.

DONNEES TECHNIQUES

Cuisinière Electrique

Alimentation / charge électrique			
Alimentation Electrique	Table de Cuisson	Zones	Charge (kW)
240v	Induction	Toutes	1.4 à 1.85 (Boost)

Fours

Alimentation / charge électrique		
Alimentation électrique	Four	Charge (kW)
240v	Ventilé - Gauche	2.00
	Ventilé (Droite)	2.50
	Gril Variable Simple (si équipé)	1.85
	Gril Variable Double	1.70 / 2.70
	Conventionel Supérieur (si équipé)	1.39

Lampes / Ventilateurs	
Lampes	25W chacune
Ventilateurs de Refroidissement	10W chacun
Ventilateurs de Fours	30W chacun

Appareil

Alimentation / Charge Electrique		
Dimensions de l'appareil (cm)	Alimentation Electrique	Charge Max. (kW)
Modèles Simple Gril	240v	13.99
Modèles Double Grils		14.84

Veillez conserver ce manuel pour référence future ou pour toute autre
personne susceptible d'utiliser l'appareil.

Veillez conserver ce manuel pour référence future ou pour toute autre
personne susceptible d'utiliser l'appareil.