



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

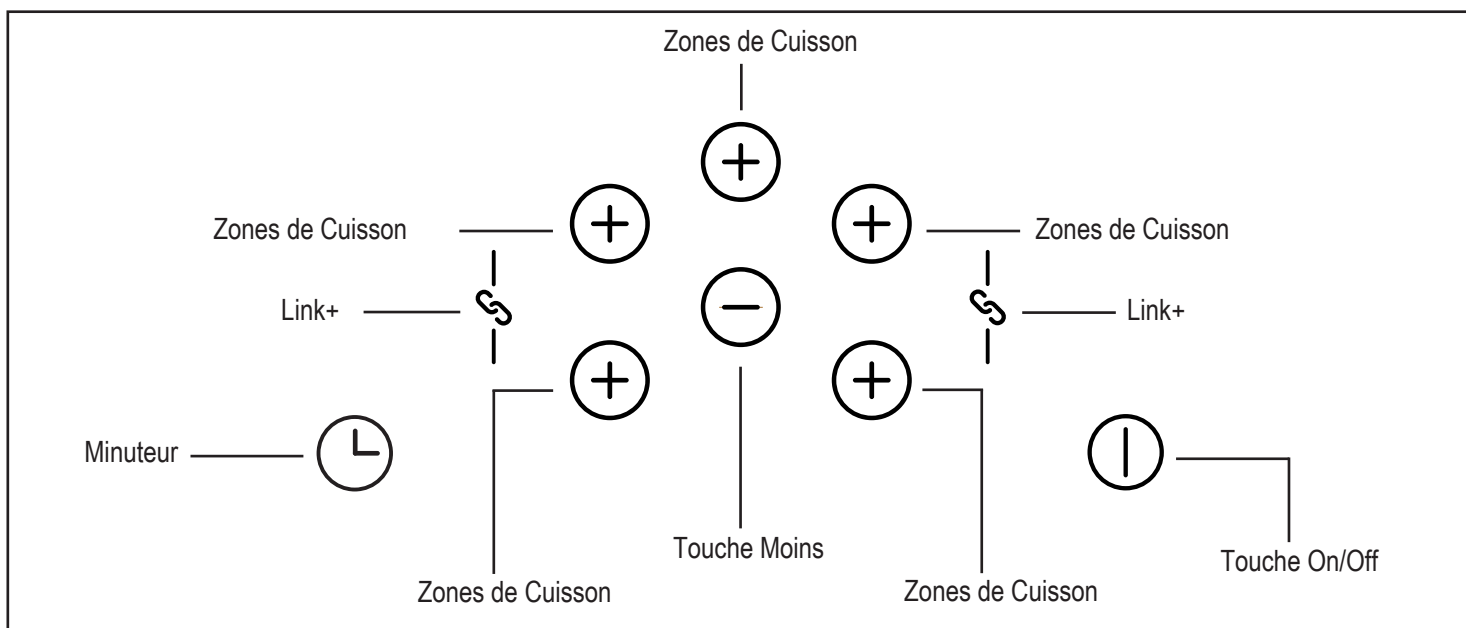
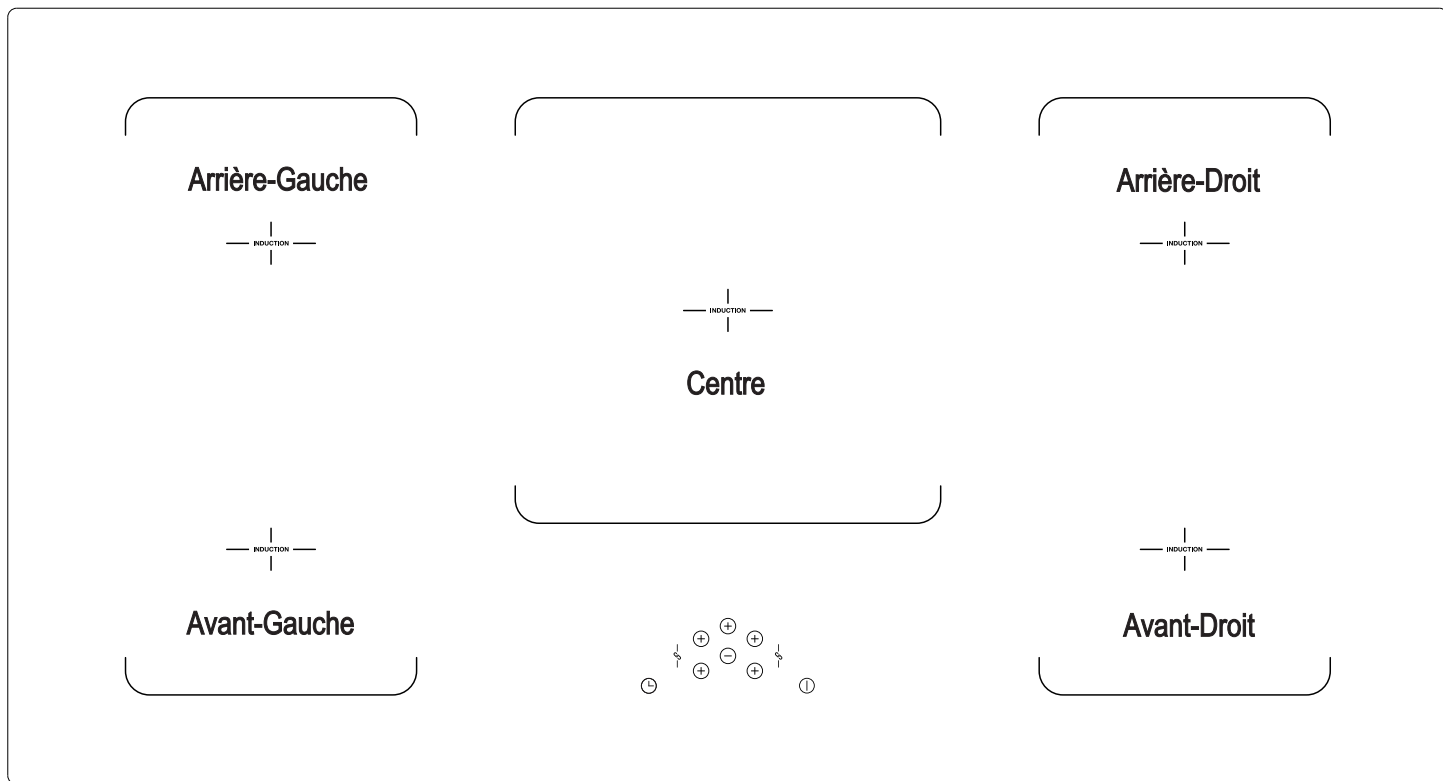
- L'entretien ne doit être effectué que par du personnel autorisé.
- N'utilisez pas l'appareil sans que le panneau en verre soit correctement installé.
- Il existe un risque de choc électrique, assurez-vous donc toujours d'avoir éteint et débranché votre appareil avant de le démarrer. Laissez toujours 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

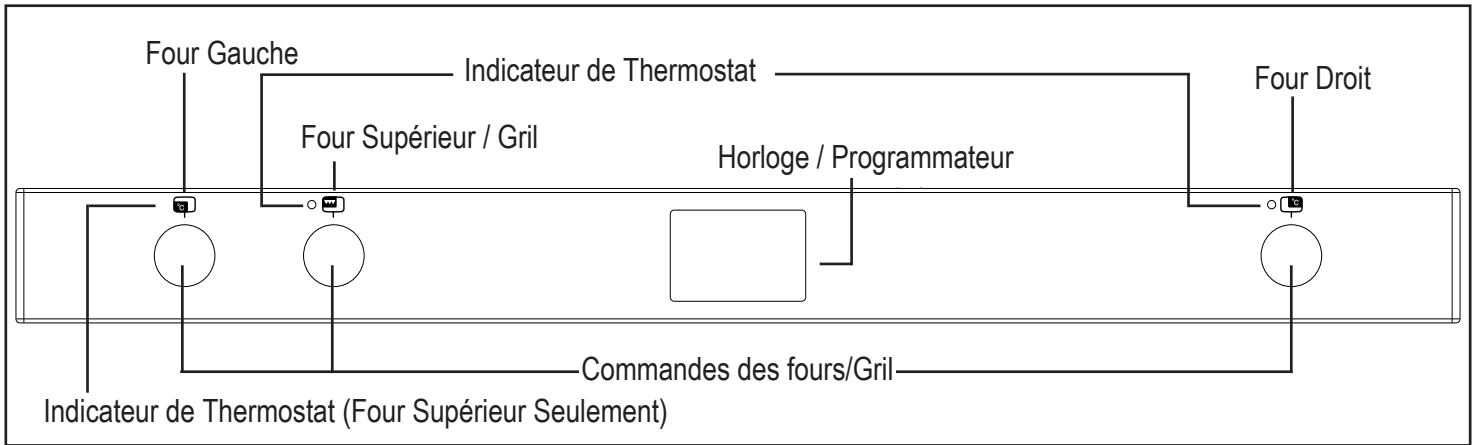
Connaître votre Produit

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 grill. N'essayez pas de cuire lentement en utilisant l'une des autres fonctions du four.



Cuisson Intense



Chaleur de Sole Ventilée



Cuisson lente



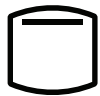
Gril Ventilé



Commande de sélection du four



Gril Conventionnel



Chaleur de Voûte



Eclairage seulement



Décongélation



Convection Naturelle



Chaleur ventilée



Gril Doux



Gril Simple

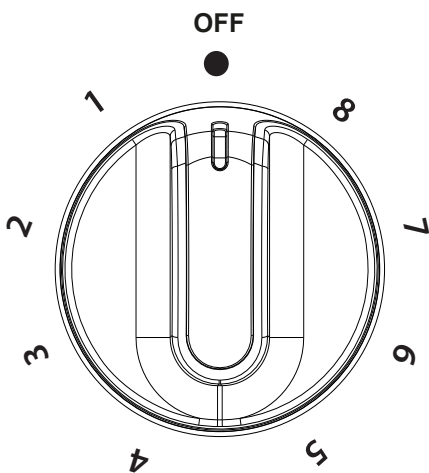


Gril Double

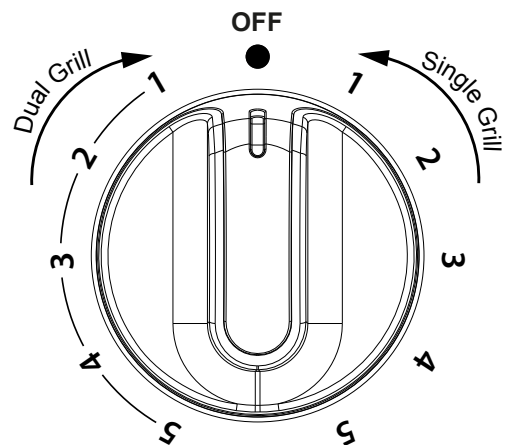


Chaleur de Sole

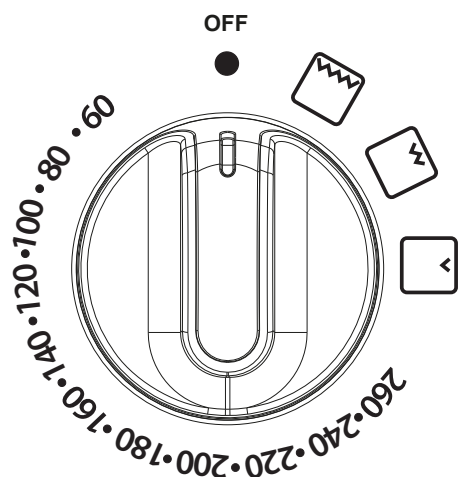
Gril Simple



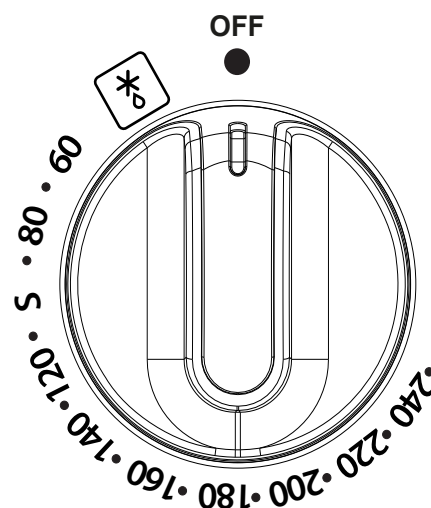
Gril Double



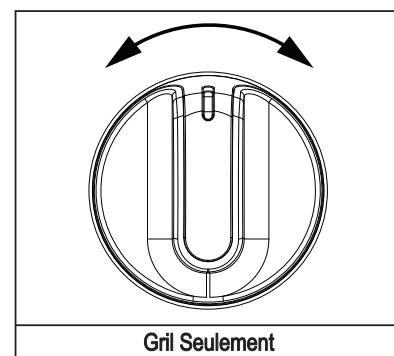
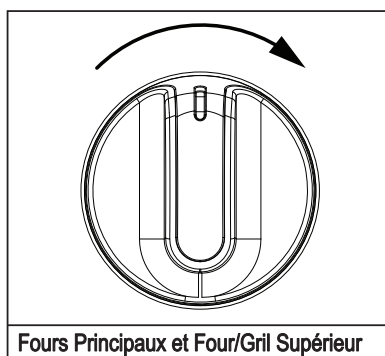
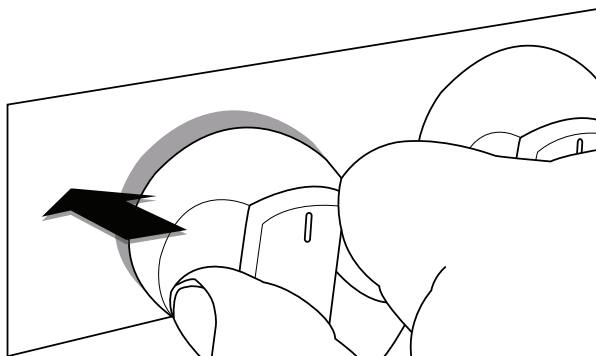
Four/Gril Supérieur



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.

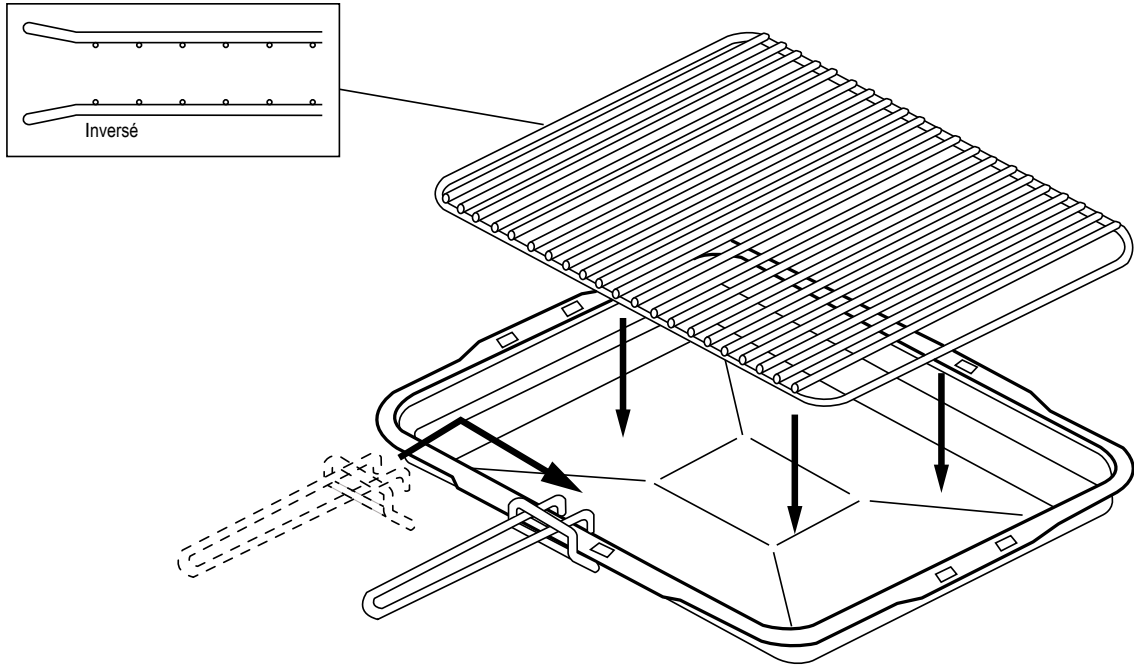
Important: ne placez jamais d'articles directement sur la base du four et ne couvrez pas la base du four avec du papier d'aluminium, car cela pourrait provoquer une surchauffe de l'élément. Placez toujours les articles sur l'étagère.

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.



Présentation de la table de cuisson

Function	Description	Symbol
Niveau de Puissance	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.	
Pause	Lorsqu'au moins une zone de cuisson est en marche, la fonction pause peut être activée. Cela suspendra toute cuisson sur la table de cuisson pendant 10 minutes maximum.	
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.	
Basse température / Maintien au chaud	Cette température de réglage est réglée pour permettre à l'utilisateur de garder les aliments au chaud sans trop cuire. Ce paramètre peut également décongeler des aliments surgelés.	

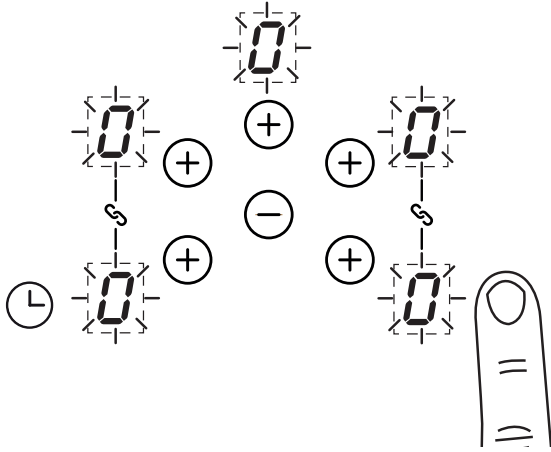
Attention:

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.

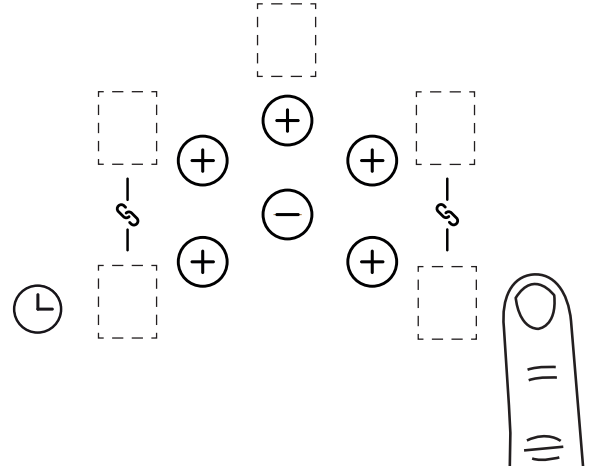
Veuillez noter que les casseroles peuvent faire du bruit pendant la cuisson. Cela est dû aux vibrations dues au passage de l'énergie de la table de cuisson à la casserole.

Allumer / éteindre l'appareil

1 Appuyez et maintenez la touche Marche / Arrêt pour activer



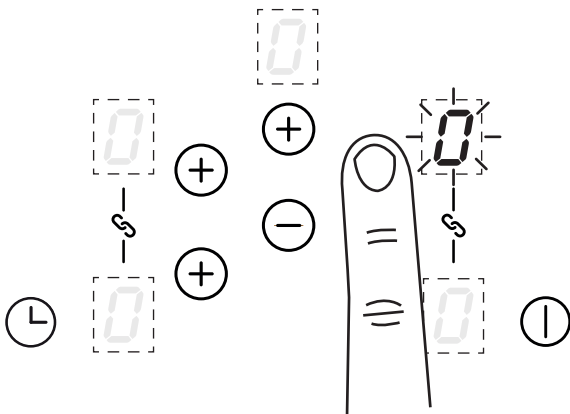
2 Appuyez et maintenez la touche Marche / Arrêt pour éteindre



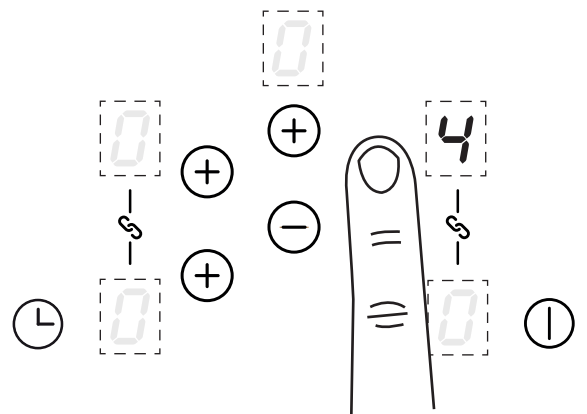
Si dans les 20 secondes, aucune action (sélection de zone ou de minuterie) n'a lieu, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Activation / désactivation d'une zone de cuisson

1 Appuyez sur la touche plus de la zone de cuisson concernée



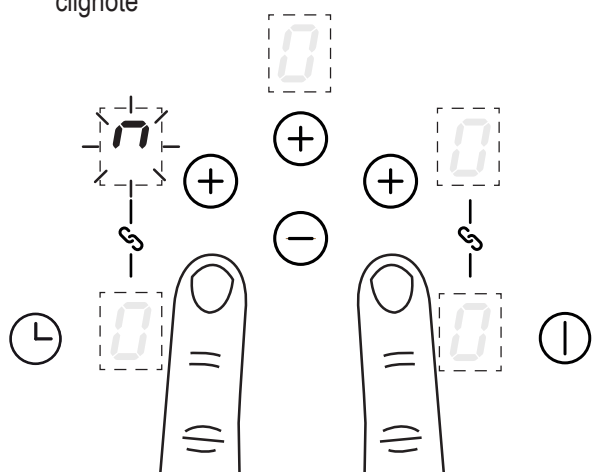
2 Appuyez sur la touche plus de la zone de cuisson et sur la touche moins centrale pour définir un niveau de puissance



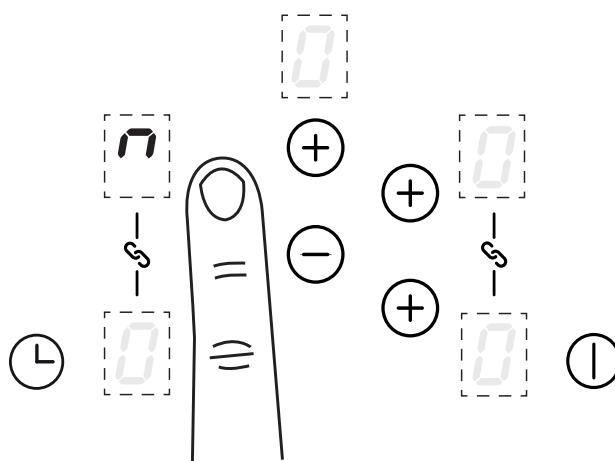
Remarque: Le réglage du niveau de puissance sur «0» éteindra la zone de cuisson.

Zone de plaque chauffante avec fonction Link+

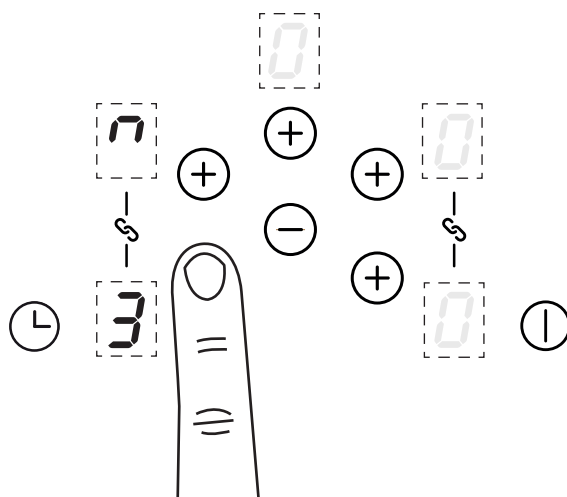
1 Appuyez sur la touche avant gauche ou avant droite et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que la fonction Link+ clignote



2 Appuyez immédiatement sur la touche arrière correspondante pour activer



3 Une fois activé, réglez le niveau de puissance en touchant la touche Plus de la zone avant et la touche Moins centrale.



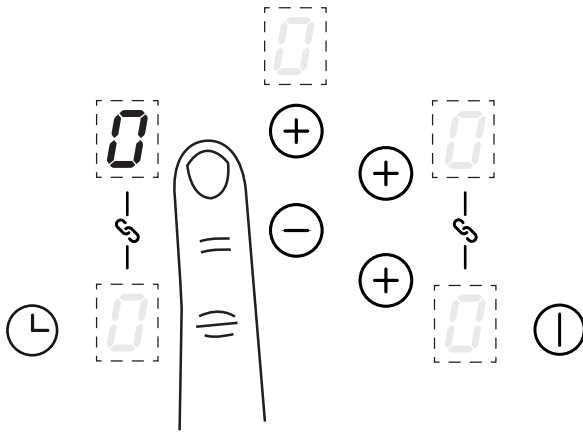
Les zones gauche et droite peuvent être utilisées comme 4 zones de cuisson distinctes qui peuvent être contrôlées individuellement ou peuvent être liées pour fournir 2 grandes zones qui peuvent être contrôlées via un réglage de chaque côté.

De grandes casseroles et plaques de cuisson peuvent être placées à travers les zones pontées.

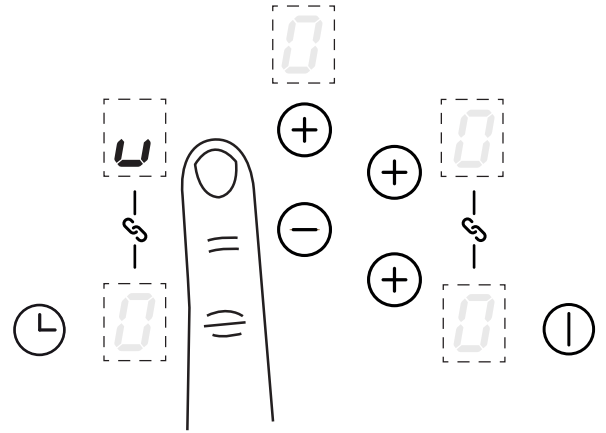
Réglage basse température / Maintien au chaud

Cette fonction peut être utilisée lorsque la ou les zones de cuisson sont en fonction Link+.

1 Appuyez sur la touche plus de la zone de cuisson concernée



2 Appuyez sur la touche zone de cuisson plus pour sélectionner "u"

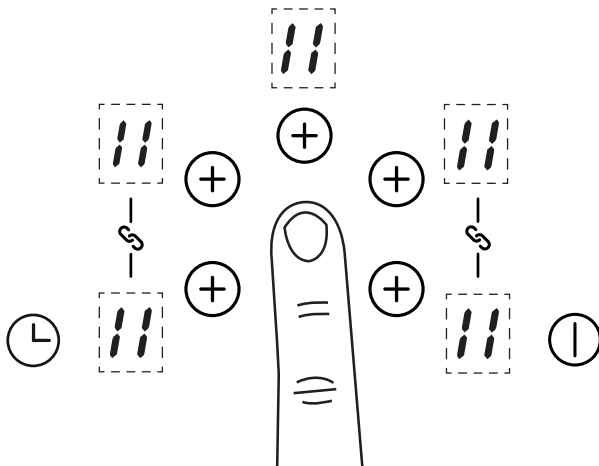


Le symbole «u» se trouve entre le niveau de puissance «0» et «1». Utilisez la zone plus appropriée et la touche moins centrale pour faire défiler les niveaux de puissance.

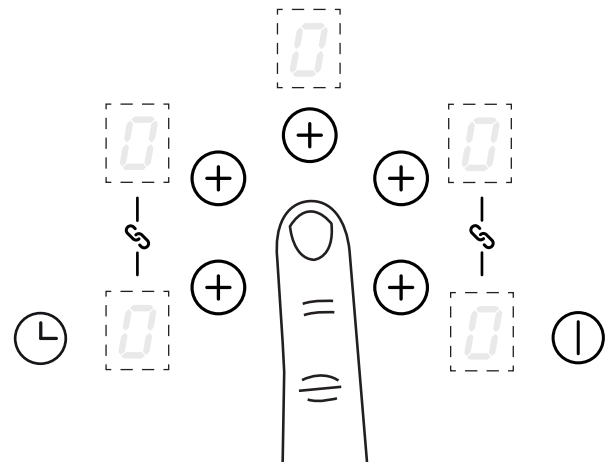
Touche pause

Assurez-vous qu'un niveau de cuisson a été réglé

1 Maintenez la touche moins centrale enfoncée



2 Maintenez la touche moins centrale enfoncée jusqu'à bip, puis appuyez immédiatement sur n'importe quelle zone de cuisson plus la touche pour désactiver



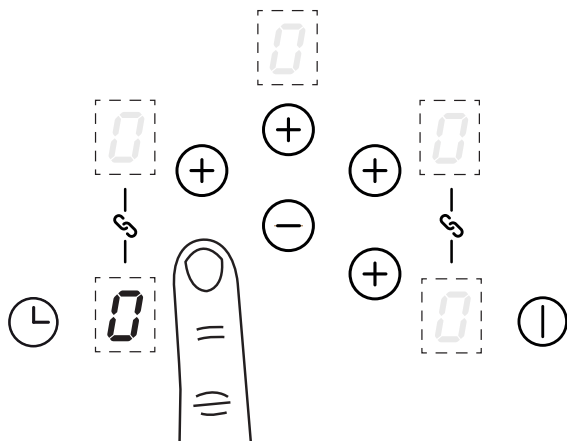
Si le mode pause n'est pas désactivé dans les 10 minutes, la table de cuisson s'éteint.

Rappel

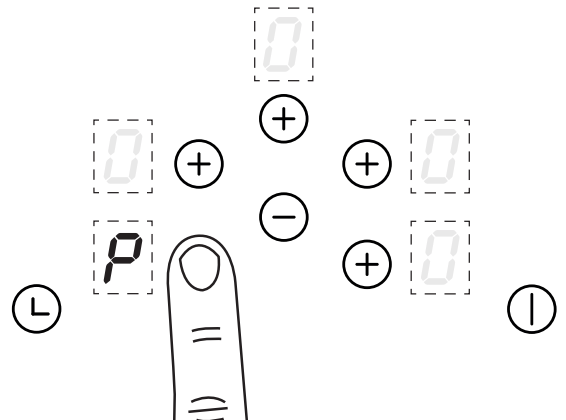
Si la table de cuisson est éteinte accidentellement, tous les réglages peuvent être restaurés dans les 6 secondes en appuyant sur la touche Marche / Arrêt, puis sur la touche centrale moins pour reprendre la cuisson.

Fonction Booster

1 Appuyez sur la touche plus de la zone de cuisson concernée



2 Utilisez la touche zone de cuisson plus et la touche centrale touche moins pour sélectionner «P»



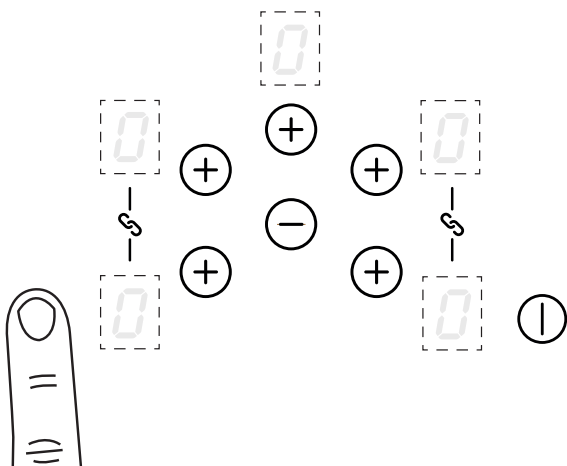
Pour un fonctionnement rapide, appuyez sur la touche moins pour accéder plus rapidement au niveau Power Boost.

La fonction d'augmentation de puissance peut temporairement augmenter la puissance d'une zone de cuisson. Cette fonction n'est pas disponible en mode pont.

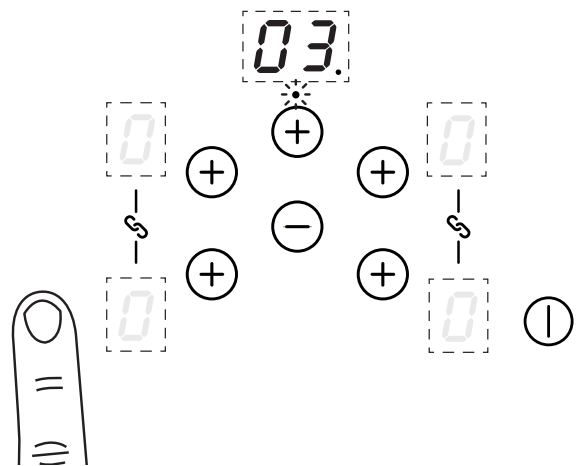
Remarque: La fonction Power Boost ne fonctionnera que pendant un temps limité et se désactivera automatiquement si le produit est chaud ou surchauffe.

Réglage du Minuteur

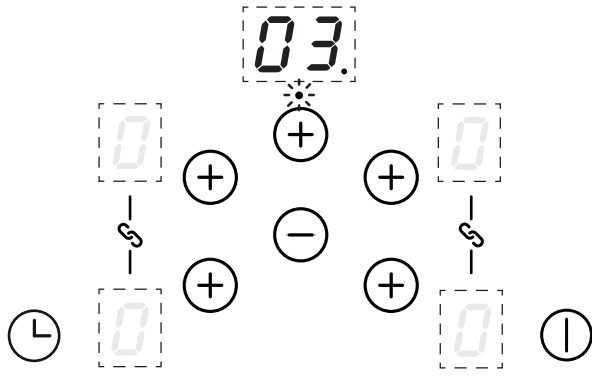
1 Appuyez sur la touche Minuteur



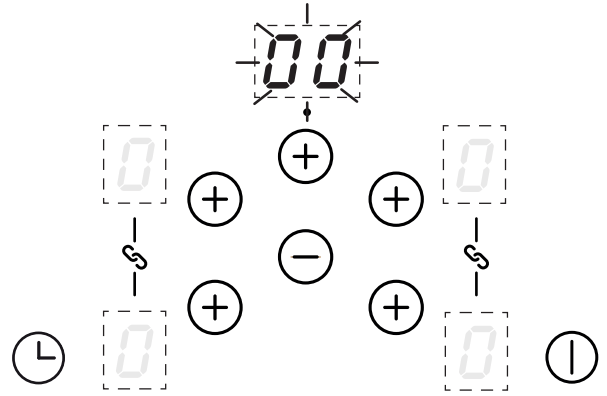
2 Réglez l'heure en appuyant sur la touche Minuteur ou la touche moins



3 L'heure sera définie lorsqu'aucune touche n'est enfoncée après 1 seconde. Un point clignote dans l'affichage de la minuterie. Le temps compte à rebours



4 L'affichage de la minuterie clignote et un bip est entendu lorsque le temps est écoulé. Appuyez sur n'importe quelle touche pour l'arrêter



La durée maximale pouvant être définie est de 99 minutes.

Pour modifier ou annuler le Minuteur

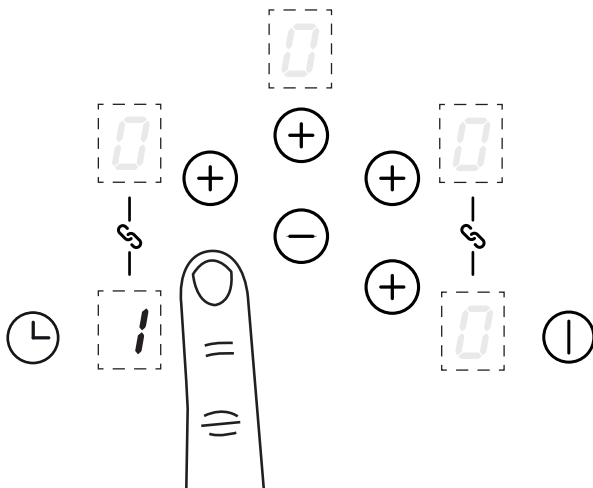
Répétez les étapes de "Réglage de la minuterie" pour modifier la minuterie.

Régler l'heure sur «00» annulera la minuterie.

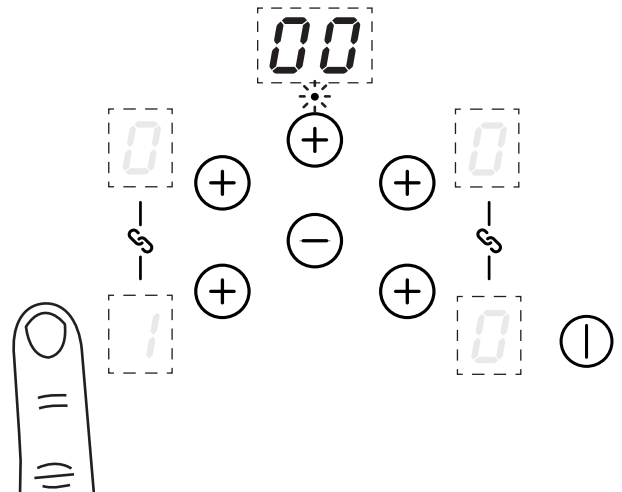
Arrêt automatique de la minuterie

Assurez-vous que le niveau de puissance est déjà réglé avant de sélectionner une zone de cuisson à chronométrer.

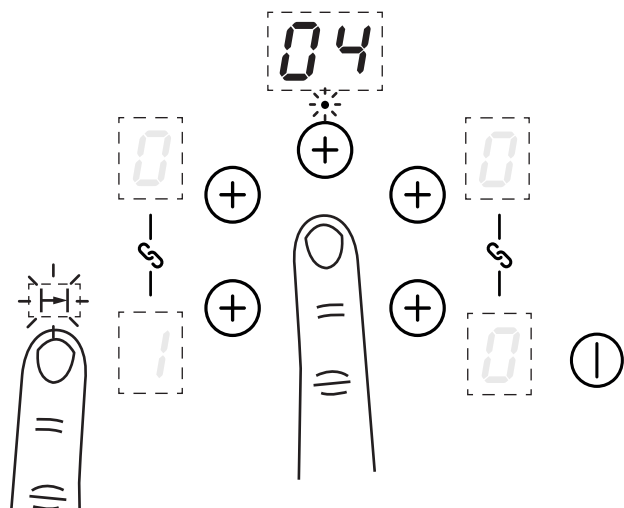
1 Appuyez sur la zone de cuisson plus la touche



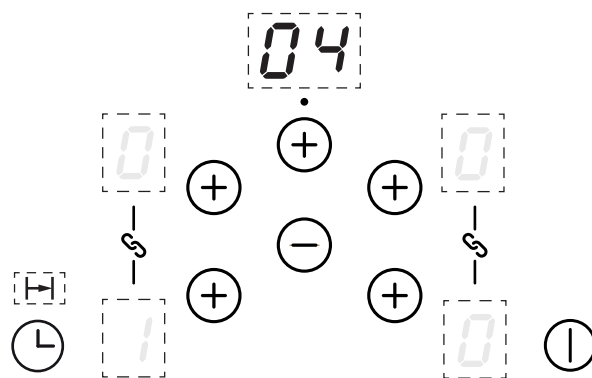
2 Appuyez sur la touche Minuteur



3 Réglez l'heure en appuyant sur la minuterie ou sur la touche moins. Le symbole de la minuterie de la zone de cuisson apparaît à côté de la zone de cuisson sélectionnée.



4 L'heure est réglée lorsqu'aucune touche n'est enfoncée après 1 seconde



Lorsque le temps est écoulé, l'affichage de la minuterie clignote, émet un bip et la zone de cuisson s'éteint automatiquement. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le bip.

Pour modifier ou annuler l'arrêt automatique

Répétez les étapes de «Réglage d'une minuterie de zone de cuisson» pour régler une heure pour d'autres zones de cuisson ou modifier une heure réglée. Régler l'heure sur «00» annulera la minuterie.

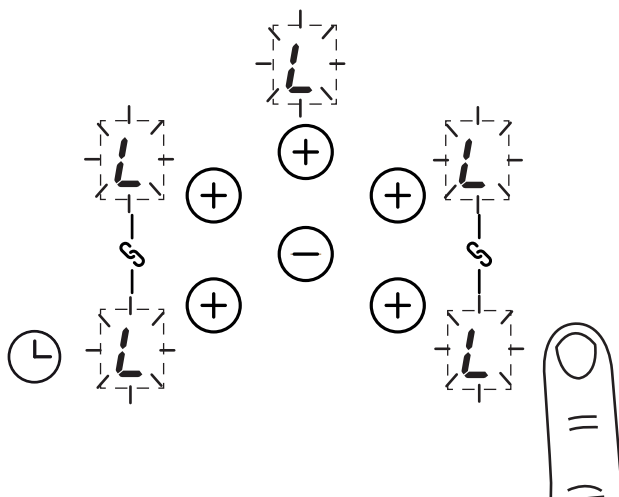
Informations supplémentaires sur la minuterie

Si plusieurs zones ont été définies pour un fonctionnement programmé, l'affichage de la minuterie affichera toujours le temps pour la zone de cuisson avec le temps restant le plus court. Pour vérifier le réglage de la minuterie pour une autre zone de cuisson, sélectionnez simplement la zone de cuisson requise, le temps restant apparaîtra brièvement sur l'affichage de la minuterie.

Pour activer la sécurité enfants

L'appareil doit être allumé.

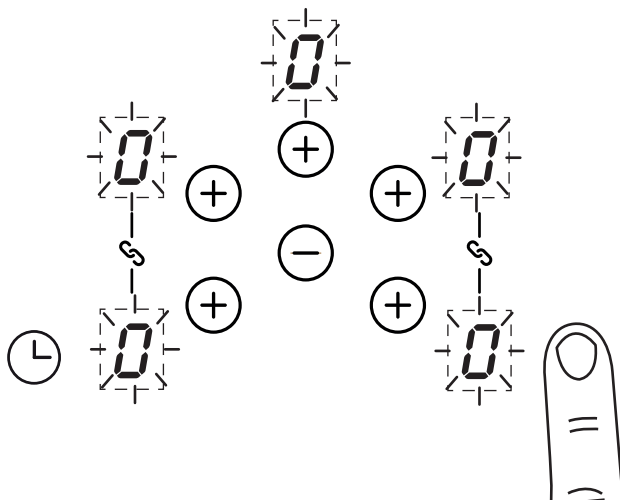
1 Appuyez et maintenez la touche Marche / Arrêt pendant 3 secondes jusqu'à ce que le symbole «L» apparaisse sur tous les affichages de la zone de cuisson



Lorsque vous allumez maintenant l'appareil, «L» apparaît sur tous les affichages de la zone de cuisson. La fonction de verrouillage enfant sera activée en permanence.

Pour désactiver la sécurité enfants

- 1 Appuyez et maintenez la touche Marche / Arrêt pour désactiver la sécurité enfants.
Le symbole «L» disparaîtra



Une fois la sécurité enfants désactivée, l'appareil peut continuer à être utilisé.

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

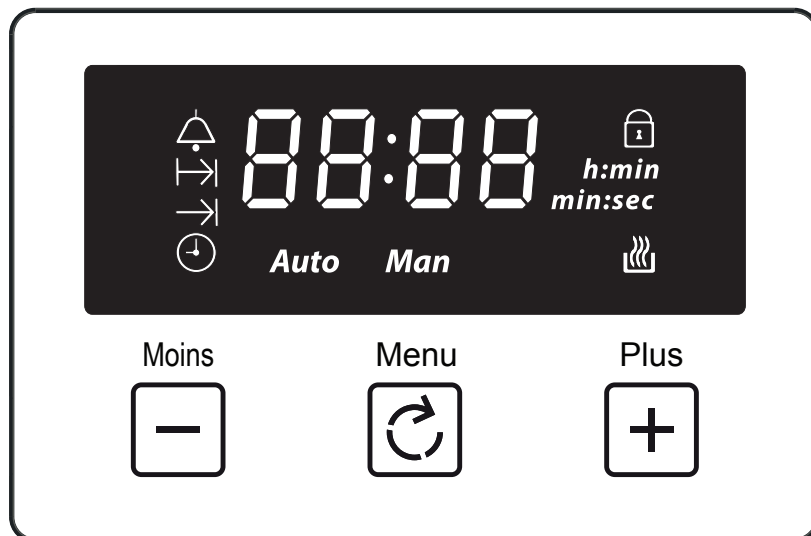
Codes Erreurs de l'appareil

Codes Erreurs	Description du Défaut	Action
E2	Surchauffe de la bobine d'induction	Retirer les casseroles et laisser refroidir
E8	Ventilateur bloqué sur l'appareil	Vérifiez que l'installation permet un flux d'air libre, nettoyez les entrées du ventilateur de refroidissement sur le dessous de la table de cuisson
E3	De l'eau ou des casseroles sur le verre au-dessus des commandes	Nettoyez toute l'eau sur la surface au-dessus des commandes / écran utilisateur
E6	Perturbation de l'alimentation secteur	L'alimentation de l'appareil doit être vérifiée Contactez un électricien
E/H	Problème de capteur de température	Laisser refroidir le système

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.

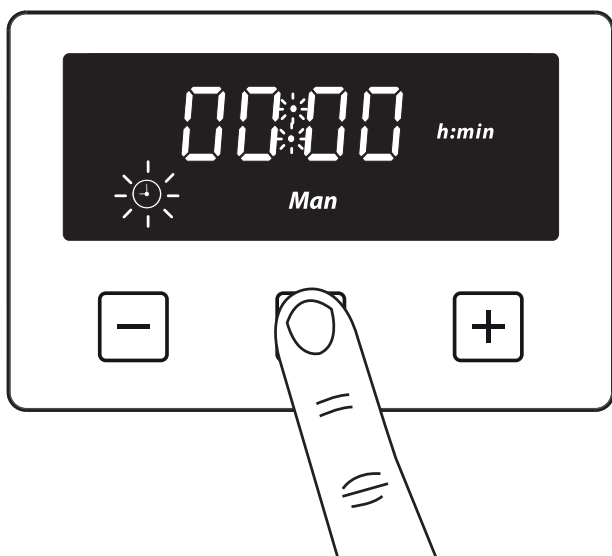
Mode Manuel

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

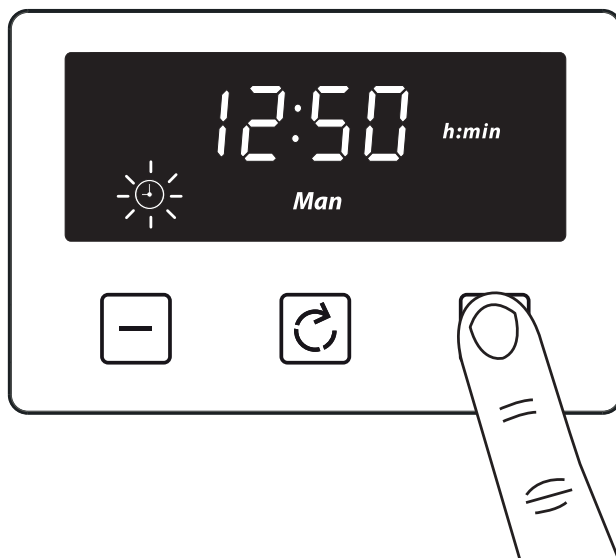
En appuyant sur "Menu", faites défiler les fonctions jusqu'à ce que vous atteigniez la fonction souhaitée.

1



2

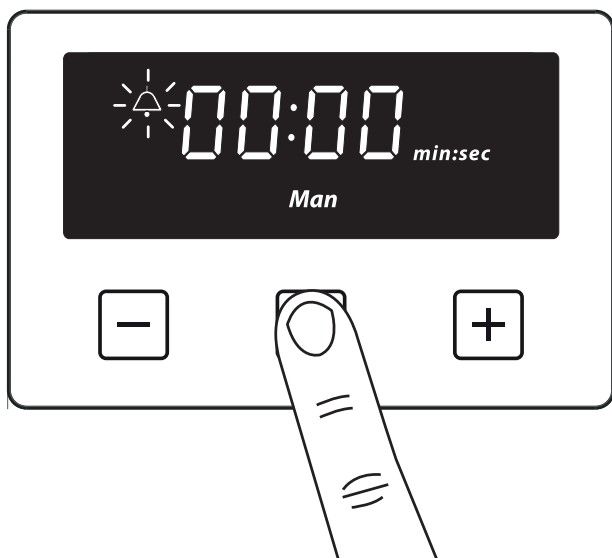
Appuyez sur les boutons "plus" et "moins" pour régler l'heure



Réglage du minuteur

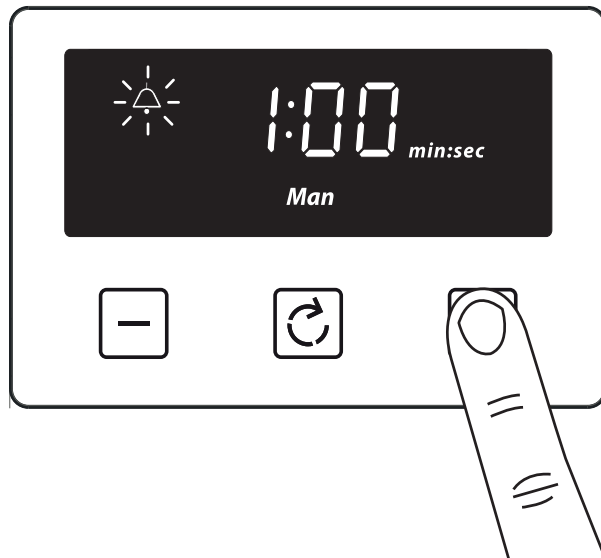
Le temps de cuisson maximum qui peut être réglé est de 99 minutes.

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.

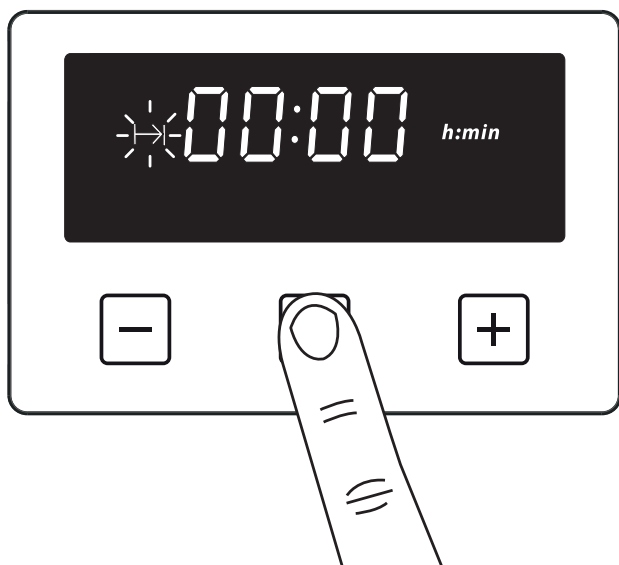
Pour modifier ou annuler la minuterie

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)

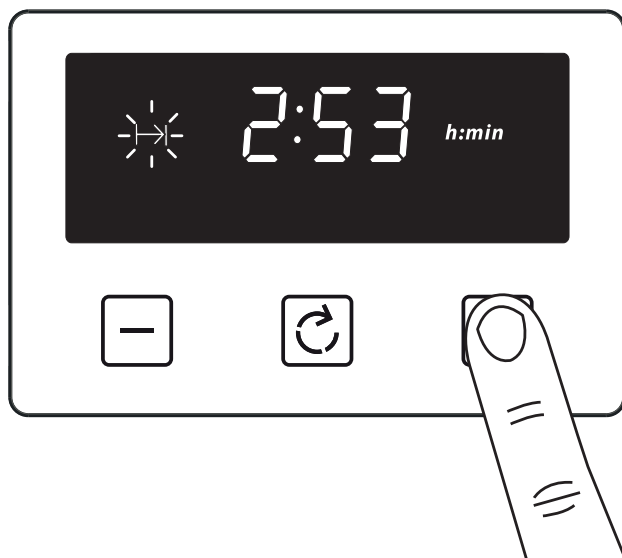
Le temps de cuisson maximum qui peut être réglé est de 23 heures et 59 minutes.

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)

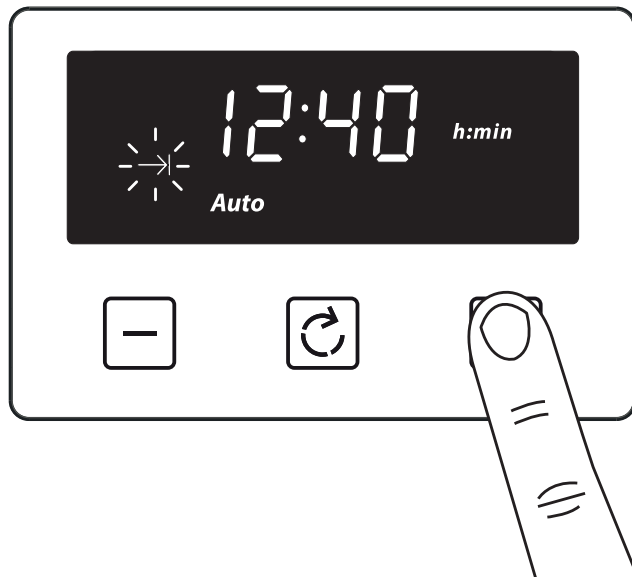
L'affichage indique l'heure actuelle et le symbole «heure de fin de cuisson». La dernière «heure de fin de cuisson» est limitée à l'heure actuelle, plus la durée maximale pouvant être réglée (23 heures et 59 minutes).

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.

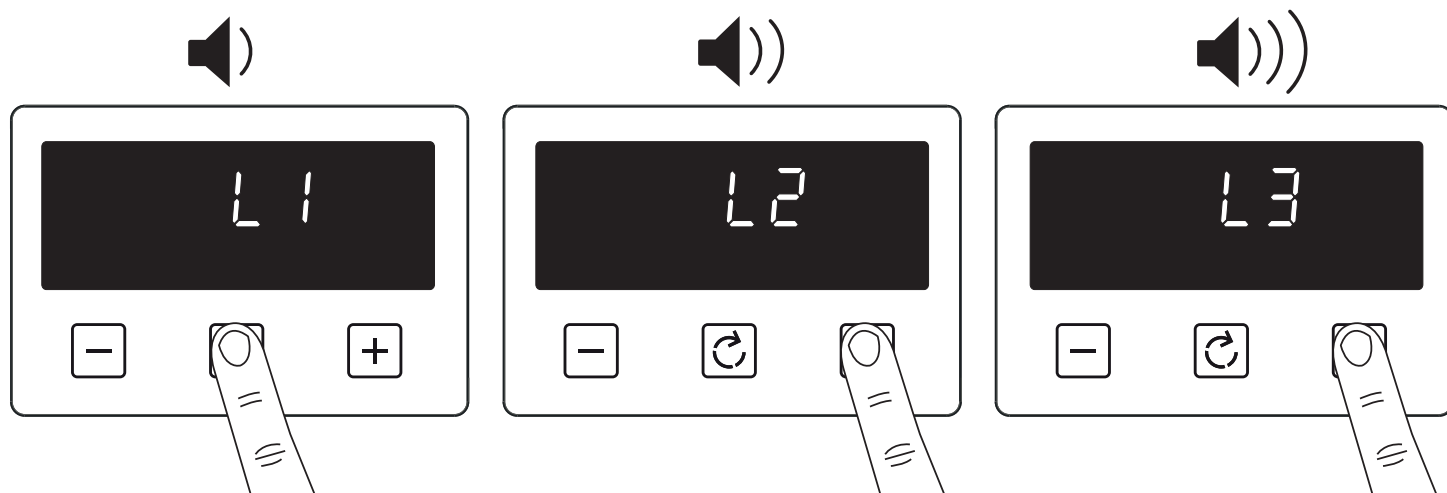
Une fois la cuisson terminée, une alarme retentit et le symbole du mode manuel clignote à l'écran. Appuyez sur le bouton de menu pour arrêter l'alarme. Appuyez à nouveau sur le bouton Menu pour revenir au mode manuel.

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.

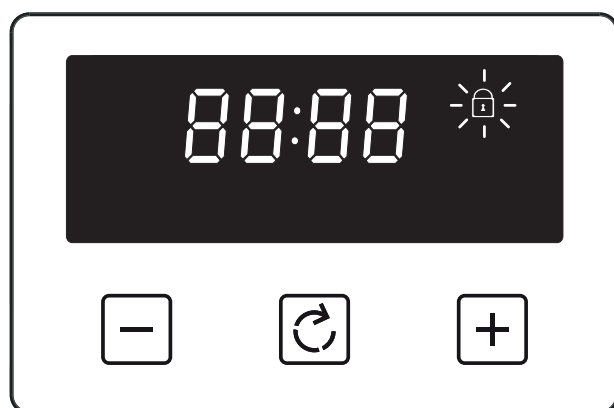
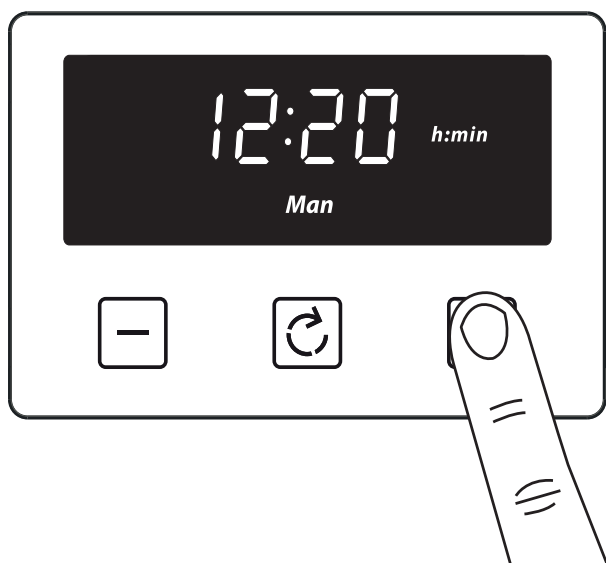


Remarque: la tonalité par défaut est L3

Activer / désactiver le verrouillage des touches

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

2



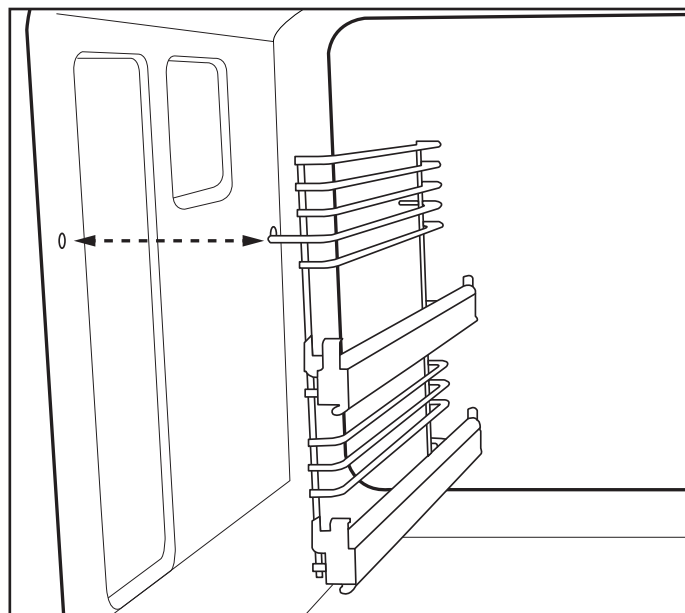
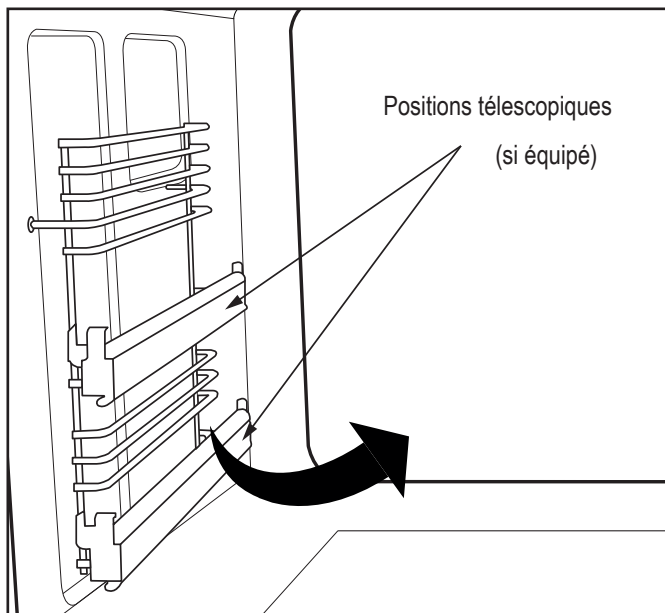
Une fois le verrouillage des touches activé, les boutons seront inactifs. Un bip sonore retentit si vous appuyez sur les boutons.

Pour désactiver le verrouillage des touches

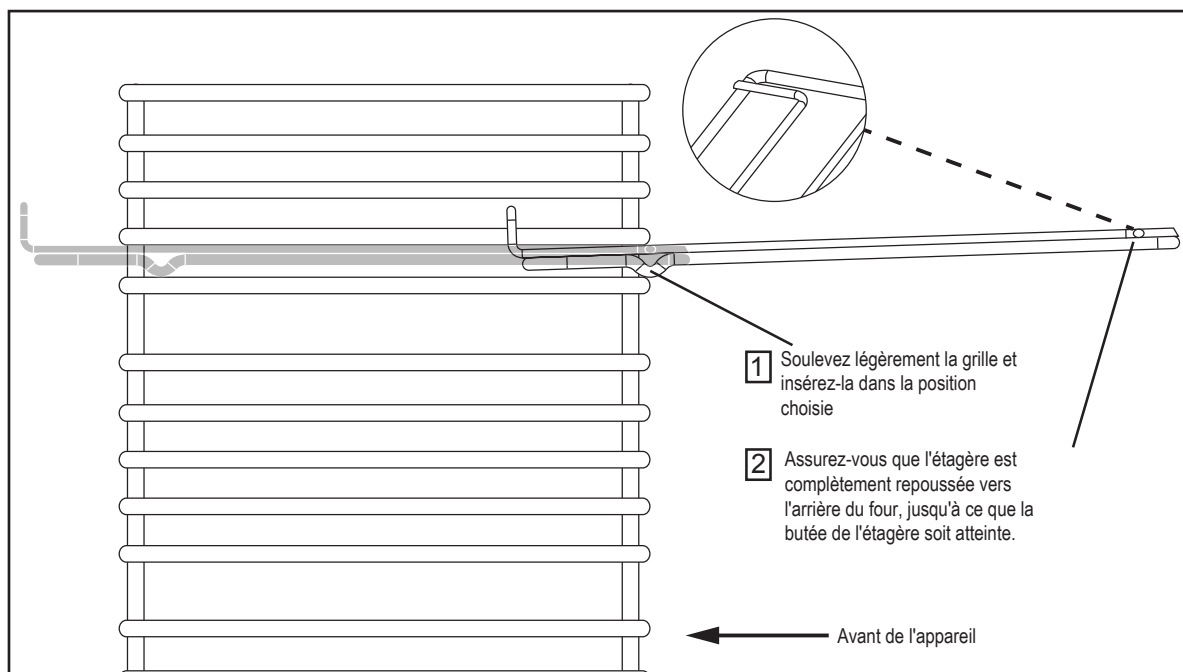
Appuyez sur le bouton plus et maintenez-le enfoncé pendant 3 à 5 secondes. Le symbole de verrouillage des touches disparaît et l'appareil peut continuer à être utilisé.

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.

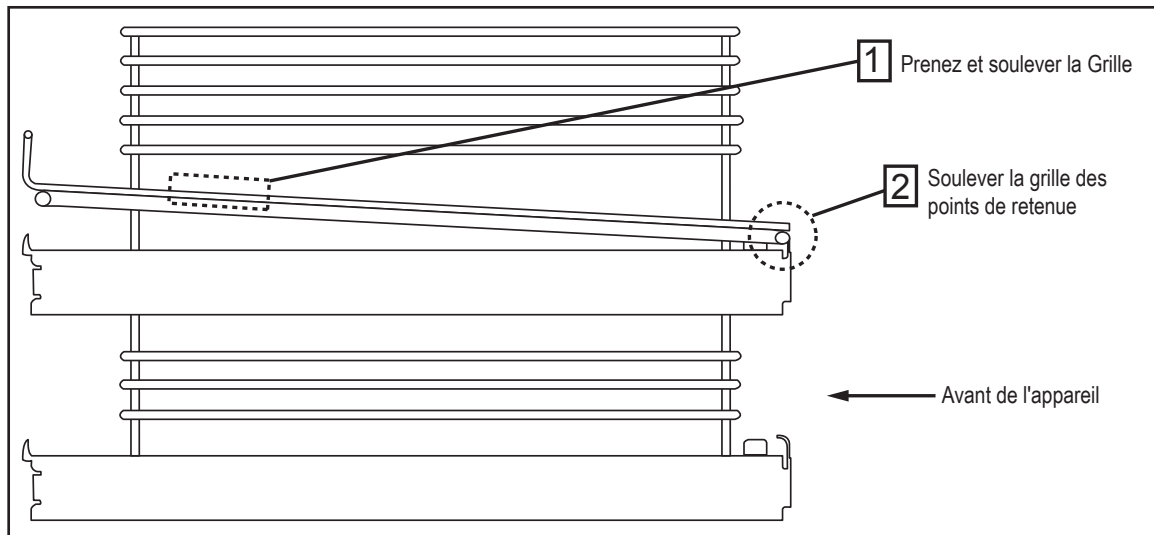
Retrait des glissières



Grilles standard

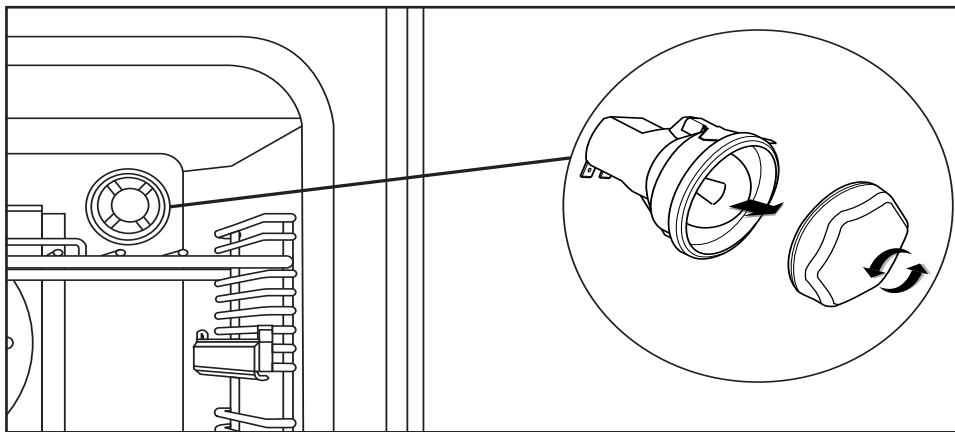


Retrait des étagères télescopiques (si équipé)



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.

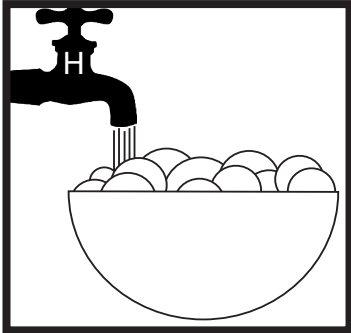
Nous vous recommandons de chauffer le four à 70 ° C ou moins, si vous réchauffez des assiettes.

NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

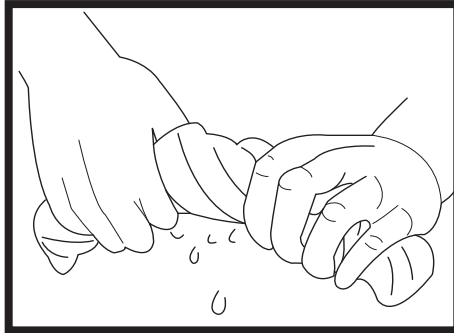
À faire

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

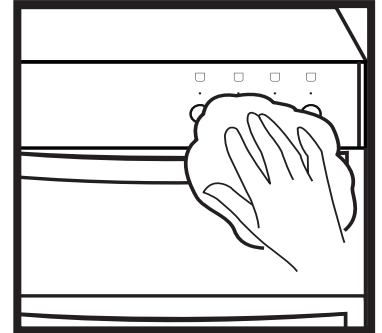
Remarque: Veuillez faire très attention lorsque vous nettoyez les symboles sur le panneau de commande, car cela peut les endommager.



- Eau chaude savonneuse



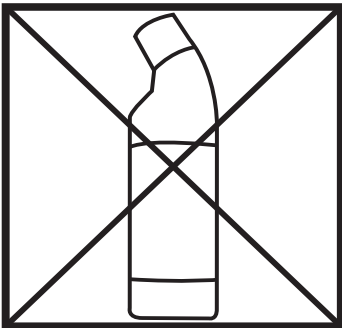
- Chiffon propre et essoré



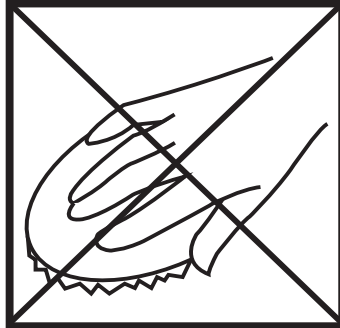
- Essuyez avec un chiffon humide
- Sécher avec un chiffon doux

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.

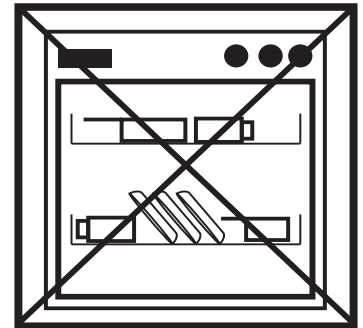
A ne surtout pas faire !



- 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

Table de Cuisson

Alimentation / Charge Electrique			
Alimentation Electrique	Table de Cuisson	Zone	Charge (kW)
240v	Induction		
		Avant-Gauche	1.2
		Arrière-Gauche	1.4
		Avant-Droit	1.2
		Arrière-Droit	1.4
	Centre	2.3	
Charge Max. 7.5kW			

Fours

Alimentation / Charge Electrique		
Alimentation Electrique	Fours	Charge (kW)
240v	Conventionnel	2.07
	Ventilé	2.00
	Gril Variable Simple (si équipé)	1.85
	Gril Variable Double (si équipé)	2.70
	Conventionnel Supérieur (si équipé)	1.39

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

Appareil

Alimentation / Charge Electrique		
Type d'appareil	Alimentation Electrique	Charge Max. (kW)
Modèles Simple Gril	240v ~ 50 Hz	14.37
Modèles Double-Gril		14.52

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

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