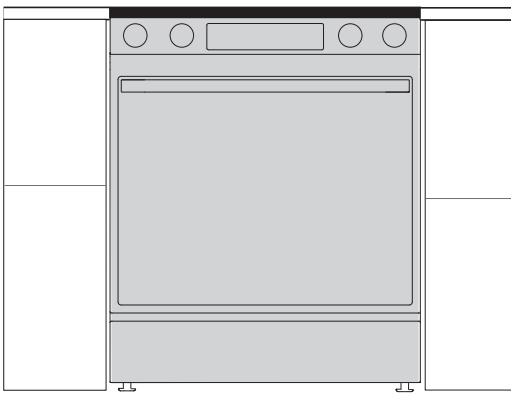
Hisense
life reimagined

EN FR

INSTRUCTIONS FOR USE
ELECTRIC RANGE

MODE D'EMPLOI
CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

HFE3501CPS
HFE3501CPSI



Contents

Important safety information **3**
Tip-Over hazard 3
Anti-Tip Bracket 3

Appliance description **10**

Rating plate - information about the appliance **11**

Cooktop **12**
Cooking zones 12
Glass ceramic cooking surface 12
Operating the cooktop 13

Oven **15**
Control unit 15
Using the appliance 16
Keypad use 16
Settings 16
Oven functions 20
Baking 21
Baking tips 21
Baking modes 22
Extra functions 25
Child Lock 28
Light 28
Switching off 28
Food table 29

Cleaning and maintenance **30**
Daily exterior cleaning 30
Cleaning control panel 30
Cleaning glass cooktop 30
Light bulb 31
Storage drawer 31
Removing and inserting the oven door 32

Potential issues/troubleshoot **33**
Troubleshooting table 33
Baking problems and tips 35

Disposal **36**

Important safety information

Tip-Over hazard

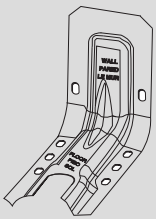
⚠ WARNING!



A. A child or adult can tip the range and be killed.
B. Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged (See installation instruction for details).
C. Ensure the anti-tip device is re-engaged when the range is moved (See installation instruction for details).
D. Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.

Anti-Tip Bracket

⚠ WARNING!



- **To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket.**
- **See installation instructions shipped with the bracket for complete details before attempting to install.**

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS:

⚠ WARNING!

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room.

Keep these safety precautions, so they are available for review by your local inspector.

Make sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

Never use the appliance for heating a room.

Do not leave children unsupervised. Children should never be left alone or unsupervised in the appliance's area. Never allow children to sit or stand on any part of the appliance.

Wear suitable clothing. When using the appliance, do not wear loose clothing or clothing with hanging parts.

Do not attempt to repair or replace any part of the appliance, unless this is specifically recommended in the manual. A trained service technician shall carry out all other servicing or repairs.

Do not use water to extinguish a grease fire. Smother the fire or flame, or use a dry chemical or foam-type extinguisher.

Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the potholders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of a potholder.

During use of the appliance some condensation could appear on the control panel. This will not affect functioning of the appliance.

STORING ITEMS IN OR ON THE APPLIANCE:

Do not store items of interest to children in cabinets above the cooking range or on the back guard of the cooking range. Children climbing onto the range to reach items could be seriously injured.

Do not store any flammable materials or substances in the oven or near the cooking zones or burners of the appliance.

BOTTOM STORAGE DRAWER SAFETY INSTRUCTIONS:

Do not leave paper products, plastics, canned food, or combustible materials in the drawer. They may ignite.

Use care when opening the bottom storage drawer.

COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS:

Use the proper pan size. This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select cookware with flat bottoms large enough to cover the burner. The use of undersized cookware will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in the ignition of clothing. Proper relationship of cookware to burner will also improve efficiency.

Never leave the cooking zones unattended at medium or high heat settings. Foods, especially oily foods, may ignite resulting in a fire that could spread to surrounding cabinets.

Only certain glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed cookware or utensils are suitable for use on the cooktop without breaking due to the sudden temperature change.

Cookware handles should be turned inward and not extend over adjacent cooking zones. To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the cookware, the cookware handles should be positioned so that they are turned inward and that they do not extend over adjacent cooking zones.

OVEN SAFETY INSTRUCTIONS:

Be careful when opening the oven door. Let the hot air or steam escape before removing or replacing food.

Do not heat unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst, which may result in injury.

Never place cooking utensils, pizza or baking stones, or any type of foil or liner on the oven floor. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke, or fire.

Do not leave items on the cooktop near the oven vent. Items may overheat, resulting in a risk of fire or burns.

Always place oven racks in the desired location while the oven is cool. If you have to move a rack while the oven is hot, do not let the potholder come into contact with any hot heating element in the oven.

Never broil with the door open.

Ensure that aluminum foil and meat probes are prevented from contacting the heating elements (including sheathed type surface elements).

SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS:

CAUTION: DO NOT LEAVE FOOD OR COOKING UTENSILS, ETC., IN THE OVEN DURING THE SELF-CLEANING MODE.

Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.

Do not touch oven door surfaces during self-clean operation. Keep children away from the oven during self-cleaning. Failure to follow these instructions may cause burns.

Before operating the self-clean cycle, remove pans, shiny metal oven racks and other utensils from the oven.

Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. An excessive amount of grease may ignite causing a fire hazard and smoke damage.

Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

Only clean the parts specified in the manual.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

Be careful when handling hot grease container and disposing hot grease.

GLASS/CERAMIC COOKING BURNERS SAFETY INSTRUCTIONS:

Do not cook on a broken cooktop. If the cooktop breaks, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop, which in turn results in a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Be careful when cleaning the cooktop. If you use a wet sponge or cloth to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

DURING AND AFTER USE DO NOT TOUCH THE COOKING ZONES OR AREAS NEAR THEM – Cooking zones may be hot even when they are dark in color. Areas near cooking zones may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials come into contact with the cooking zones or areas near them, until they have had sufficient time to cool.

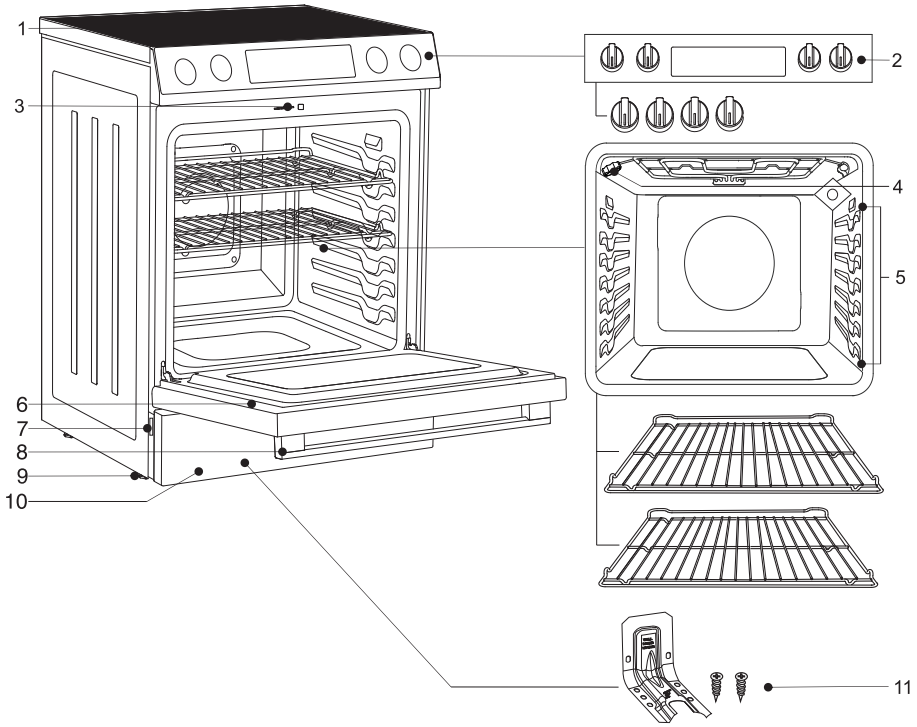
Appliance description

WARNING!

Before use, read the safety instruction first!

INFORMATION!

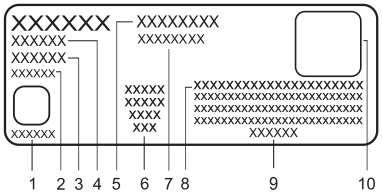
Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



1 Cooktop
2 Control unit
3 Door lock with switch
4 Light
5 Guides - 7 cooking levels
6 Oven door
7 Rating plate
8 Door handle
9 Foot
10 Drawer
11 Anti-Tip Bracket

Rating plate - information about the appliance

The rating plate indicating the basic information about the appliance is located at the edge of the drawer.

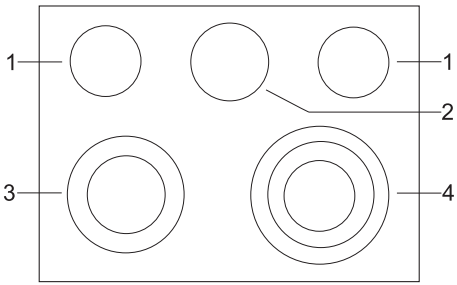


1 UL symbol
2 Serial number
3 Code
4 Model
5 Brand
6 UL standard
7 Technical data
8 AUID number
9 Manufacturer address
10 QR Code

Cooktop

Cooking zones

(depending on the model)



1 Cooking zone ø 6'' - 1200 W
2 Cooking zone ø 7'' - 100 W (Warm Zone)
3 Double-ring cooking zone:

- ø 6'' - 1400 W
- ø 9'' - 3300 W

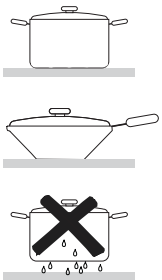
4 Triple-ring cooking zone:

- ø 6'' - 1050 W
- ø 8'' - 1950 W
  ø 12'' - 3000 W

Glass ceramic cooking surface

- Cooktop surface is made of smooth glass; heaters are placed under the cooking zones.
- Cooking zone temperature rises gradually and evenly. When the temperature is rises, the cooking zone will glow red.
- The cooking zone will switch on and off to maintain the selected setting. The cooking zone will retain enough heat to deliver even heat during operation.
- For more efficient cooking, switch off the cooking zone 5 minutes before the end of the cooking process. The appliance will finish cooking using the remaining heat.

Safety tips for cooking



- Use quality cookware with a flat and stable bottom.
- Only use a flat-bottomed wok.
- Do not place wet cookware in the cooking zone.
- Make sure the pots and pans are placed in the middle of the cooking zone.
- Pan bottom diameter should be equal to the cooking zone diameter.
- When using special cookware, observe the cookware manufacturer's instructions.

Preventing scratches and stains

- Do not use abrasive cleaners or sponges that could scratch the cooktop.
- Do not use chlorine-based bleach, ammonia, or other cleaners not expressly recommended for cleaning the glass- ceramic surface.
- Do not use glass cookware as it could scratch the cooktop surface.
- Do not place a wok ring on the cooktop, as it could damage or scratch the cooktop.
- Make sure the cooktop and the pan bottom are always clean.
- Do not slide metal cookware across the cooktop.
- Do not use dirty cloths to clean your cooktop. They will leave behind a layer of dirt that could cause permanent stains on the cooktop.

Preventing other damage

- Do not place plastic objects, sugar or food with high sugar content onto the cooking zone. If this happens, immediately clean the cooktop.
- Do not cook food directly on the cooktop.
- Always use suitable cookware.

Operating the cooktop

WARNING!

DANGER OF FIRE: Never leave the area in which the cooktop is used unsupervised. Always supervise the cooking process. Do not store any items on the cooktop surface. Failure to observe these instructions could lead to fire, severe injuries, or death.

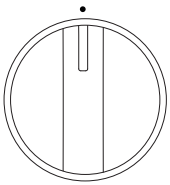
INFORMATION!

Before using the cooktop, clean the glass-ceramic surface using a damp cloth and some mild cleaner safe for the cooktop surface. During initial use, a characteristic "New appliance smell" may appear; it will gradually disappear.

Do not use aggressive cleaners, such as abrasive cleaners that could cause scratches, abrasive dishwashing sponges, or stain removers.

Use only cleaners safe for cooktop surfaces.

Switching on the cooking zone



Switch on the cooking zones using the knobs on the control panel. A surface ON indicator light will glow when any surface unit is on. The symbols indicate the respective cooking zones that the knobs control. Push the knob inwards and rotate it in any direction to the setting you want.

Warm Zone function can be operated using control unit.

Dual and Triple Surface units (on some models)

An additional heater ring can be activated for some cooking zones (depending on the model). Push the knob inwards and rotate it in any direction to the desired position.

Hot surface indicator

When on, the indicator light warns that the cooking zone is hot (danger of burns). The hot surface indicator will remain lit when the cooking zone is switched off until the cooktop cools down to approximately 150 °F.

⚠ WARNING!

Do not touch the cooktop until the cooking zones have fully cooled down.
The surface could still be hot and touching the glass surface before it is sufficiently cool may result in burns.
After the hot surface indicator light is turned off, immediately clean any spills of food residue from the cooktop as it will be harder to clean them later on.
If there is a storage cupboard directly above the cooktop, make sure the items stored there are rarely used and that they can be safely stored in the area exposed to heat. High temperature can be dangerous to items, such as volatile liquid, cleaners or sprays.

Warm Zone

⚠ WARNING!

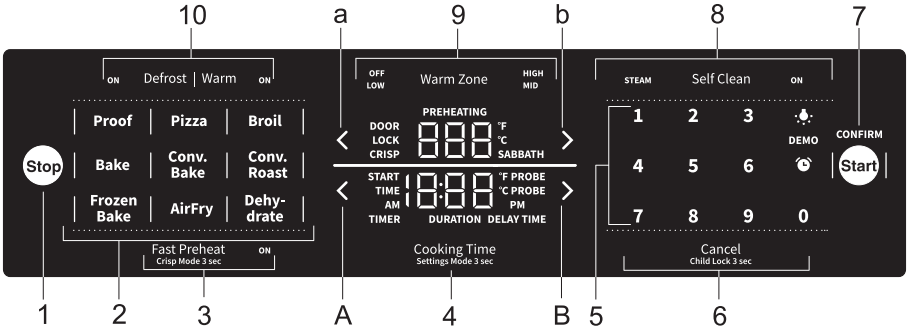
FOOD POISONING HAZARD: if the food has not been sufficiently cooked the Warm Zone function can contribute to development of harmful bacteria in the food.

Activate the Warm Zone function by pressing the **Warm Zone** key. Signs **MID** and **CONFIRM** will start flashing on the display unit. The intensity of the Warm Zone can be adjusted by pressing **Warm Zone**. Press once to increase the intensity; **HIGH** will flash on the display unit. Press twice to decrease the intensity; **LOW** will flash on the display unit. Then, Activate the function by pressing Start key.

- Placing uncooked or cold food in the Warm Zone could result in foodborne illness.
- For best results, all food should be covered with a lid or aluminium foli.
- When removing food from the Warm Zone, cookware and plates will be hot; use potholders or oven mitts.
- Always start with hot food.

Oven

Control unit



1 Stop
2 Baking modes
- Proof
- Pizza
- Broil
- Bake
- Convection Bake
- Convection Roast
- Frozen Bake
- AirFry
- Dehydrate

3 Fast Preheat/Crisp Mode
4 Cooking Time/Settings Mode
5 Keypad
6 Cancel/Child Lock
7 Start/Confirm
8 Cleaning
- Steam Clean
- Self Clean

9 Warm Zone
10 Defrost/Warm
Time Settings
A Decrease time
B Increase time
Temperature Settings
a Decrease temperature
b Increase temperature

Touch the keys with a larger area of your fingertip for a better key response. Each time you press a key, this will be acknowledged by a short acoustic signal.

INFORMATION!
Appliance functions depend on the model.

Using the appliance

Switching on for the first time



After connecting your appliance to the power for the first time, or after an extended power outage, 12:00 will flash on display.

To activate the appliance, briefly press the Start key.

NOTE!
After powering on the appliance "DOOR LOCK" will be illuminated on the user interface for the first few seconds. This is the normal initialization process of the door lock. After the "DOOR LOCK" sign disappears, the appliance is ready to use. Please do not open the door when the "DOOR LOCK" sign is illuminated.

INFORMATION!
If you do not press any key within 30 seconds and no program is activated, the oven will automatically switch to standby mode. A clock will appear on the display unit. The appliance can also be switched to standby mode if a cooking system has been selected, but the oven is not active.

Keypad use



Keypad can be used to set temperature or time. For setting the temperature simply write the value desired. To set the time first press **Cooking Time** or and for the next 10 seconds keypad will be used for time setting.

INFORMATION!
Please note that temperature will be rounded to the values of 5.

Settings

Choose settings by pressing the **Cooking Time/Settings Mode** key and holding it for **3 seconds**. Use the temperature settings keys to scroll through the menu. Confirm any changes by pressing the Start key.



Setting the clock
World Time is always shown on the lower display. The first 2 digits are hours and the third and fourth digits are minutes. Use the **Keypad** keys to set the time. Confirm your selection with the Start key.

INFORMATION!
AM/PM is automatically changed when time exceeds 12:00.



Setting the volume
You can choose between three control unit volume levels, and silent operation. Confirm your selection with the Start key.

INFORMATION!
When the silent operation is selected, **oFF** will appear at the bottom of the display unit.



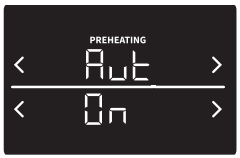
Control unit brightness
You can choose between three display brightness intensity levels. Confirm the selection by pressing the Start key.



Factory settings
This function allows resetting the appliance to factory settings. **Fct** will appear on display. Press the temperature increase or decrease key to choose between **rES** (for factory defaults) or **oFF** (for keeping the current settings). Confirm your selection by pressing Start .



Temperature unit
Select either degree Fahrenheit (°F) or degrees Celsius (°C). Confirm your selection with the Start key.



Auto Fast Preheat
You can set whether Fast Preheat is automatically activated on the selected function or not, by setting Auto Fast Preheat to either **ON** or **OFF**. Confirm your selection with the Start key.

Sabbath Mode
Allows keeping the food warm in the oven without having to switch the oven on or off.

The Sabbath mode function complies with standards set forth by Star K.



Sabbath Mode function can be activated in the settings menu. When activated, **ON** will start flashing. Then, touch the Start key and the **SABBATH** sign will start flashing as well.



Baking during **Sabbath Mode**. Set the baking temperature and time. The default temperature of 350 °F is displayed at the top of the display unit. You may adjust the temperature in the range from 175 °F to the maximum possible setting of 425 °F. The default time of 48 hours is indicated at the bottom of the display unit. You can set it in the range from 1 hour to 74 hours.

Briefly press the Start key to start the Sabbath Mode function. The oven starts heating up after 30 seconds.
The Sabbath Mode function is active for 74 hours, after that the function is automatically switched off.

The Sabbath Mode function can be deactivated at any time by pressing the Stop key. When the Sabbath Mode is active, the temperature or time cannot be changed.

INFORMATION!
In the case that during active Sabbath Mode any error is triggered, all the heaters are turned off, and an error message is displayed on the user interface, but there is no audible tone to indicate this.

INFORMATION!
Suppose the power failure occurs while in Sabbath Mode ; the appliance will return to Sabbath Mode without heating. The 74h countdown, will start again from 74h.

INFORMATION!
During active Sabbath Mode, the Child Lock and Warm function function are disabled.

INFORMATION!
When the Sabbath Mode is active, the oven light is off, and it does not switch on when the oven door is opened.
All sounds are deactivated as well.

INFORMATION!
Only the Bake function is enabled in the Sabbath Mode.



Automatic Convection Conversion
When Automatic Convection Conversion is turned **ON**, the function will automatically convert the regular baking temperatures to convection bake cooking temperatures. This feature may be turned on or off.

NOTE!
Note that this option does not convert convection bake cooking times; it only converts temperatures.



Temperature offset
The temperature in the oven has been calibrated at the factory. When first using the oven, be sure to follow recipe times and temperatures. If you think the oven is too hot or too cool, you can adjust the temperature in the oven. Before correcting, test a recipe by using a temperature setting that is higher or lower than the recommended temperature. The baking results should help you decide how much adjustment is needed. The oven temperature can be changed from -30°F to +30°F. Confirm your selection with the Start key.



Adapt Sense
The Adapt Sense (**AdP**) function will propose the most frequently used temperature setting when the following systems (Bake , Frozen Bake, Warm, Convection Bake, Convection Roast, AirFry, Pizza, Dehydrate) are activated. The factory setting for this function is **OFF**; you can activate it is **ON** and confirms your choice by pressing Start .

Minimum and maximum settings

All of the programs listed in the table below have minimum and maximum temperature or time settings.

Program	Min	Max	Default
Bake	175 °F	550 °F	350 °F
Frozen Bake	265 °F	480 °F	325 °F
Broil	LO	HI	HI
Warm	140 °F	210 °F	150 °F
Convection Bake	175 °F	550 °F	325 °F
Convection Roast	175 °F	550 °F	325 °F
AirFry	300 °F	500 °F	425 °F
Proof	100 °F	100 °F	100 °F
Pizza	300 °F	550 °F	425 °F
Defrost	100 °F	100 °F	100 °F
Dehydrate	100 °F	175 °F	150 °F

Program	Min (h:min)	Max (h:min)	Default (h:min)
Self Clean	2:00	5:00	3:00
Steam Clean	0:30	0:30	0:30

Oven functions

Oven functions include **Baking modes:** Proof, Pizza, Broil, Bake, Convection Bake, Convection Roast, Frozen Bake, AirFry, Dehydrate and some **Extra modes:** Fast Preheat, Crisp Mode, Self Clean, Steam Clean, Defrost and Warm. All oven functions are activated in two steps:

1. First, press the key for the selected mode. The indicator around it will light up and the indicator around Start will start to flash.
2. Then, activate the selected mode by pressing the Start key. The indicator around the selected mode and the indicator around Start will be lit.

Default temperature will be displayed at the top of the display unit.

You can set the temperature using < or > key or keypad.



INFORMATION!

All oven functions can be stopped by briefly pressing the Stop key. **End** will display on the screen. The appliance will automatically go to a standby state after 5 minutes or if you press Stop again.

Cooking Time

You can set Cooking Time by pressing the **Cooking Time** key, before you activate the function or while the function is active.

Cooking Time includes duration and delay. You can set it in the next ways.

1. **Duration** – set the duration for the selected oven function.



- Position the oven rack(s) and place the food in the oven.
- Select desired baking function.
- Press the Cooking Time key.
- Set desired duration and touch Start or Cooking Time key to confirm the setting.
- When the set duration expires, the oven function is switched off.

2. **Delay Time** – use this option when you wish to activate a function after a certain period of time.
   - Position the oven rack(s) and place the food in the oven.
   - Select desired baking function.
   - Press the Cooking Time twice.



- Set desired delay (start time).
- Touch the Start or Cooking Time to confirm the setting.
- The oven will begin to bake with selected delay.
- Delay can be deactivated by pressing the Start and the oven will immediately start baking.

INFORMATION!
Duration and delay can be used at the same time. The function will start with a set delay and when the delay expires. Function will start and the duration will be shown.

INFORMATION!
If you want to cancel duration and delay, press Cooking Time and when **DURATION** or **DELAY TIME** signs is blinking; press the Cancel key.

Timer

Set the time by pressing the key. After you set the time press again and the timer will be confirmed. If you do not confirm the timer it will be automatically confirmed after 10 seconds. When the time expires, an alarm will sound.

NOTE!
The timer does not start or stop cooking functions. You can use the timer with any of the other oven functions.

If you want to cancel the timer, press the key so that the **TIMER** sign starts to blink and then press the Cancel key.

Baking

- Remove all unnecessary equipment from the oven during baking.
- If at all possible, do not open the oven during baking.
- Do not place baking dishes, sheets, or trays directly onto the bottom of the oven cavity.
- Always place the baking dishes in the center of the wire rack.
- When cooking larger cuts of meat or pastry with higher water content, a lot of steam will be generated inside the oven, which in turn may condense on the oven door. This is a normal phenomen on that will not affect the appliance's operation. After the cooking process, wipe the door and the door glass dry.
- Place the deep baking tray one level lower to function as a drip tray when using the wire rack.
- When making cakes or pastry, use light-colored baking dishes or molds (biscuits, cupcakes).
- Use dark-colored baking dishes for pies and tarts.

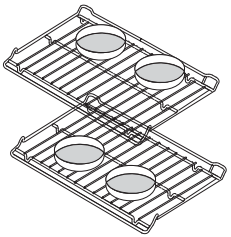
Baking tips

Preheating

When you start, the appliance will be in preheating phase until the set temperature is reached. Some of the functions have automatically set Fast Preheat. This functioning can be changed in settings. If you are preheating the oven with the fast preheat function, do not place the food into the oven until the oven is fully heated. When the appliance reaches set temperature, an audible signal is played, **PREHEATING** sign will turn OFF and on the upper display only set temperature will be shown. You can see the temperature rise on the user interface. Rapid preheating is recommended for delicate cuts of meat (sirloin), as well as for yeast-leavened and sponge dough.

INFORMATION!
Heating an empty oven consumes a lot of energy. Therefore, we recommend cooking several dishes in succession, or making several dishes simultaneously.

INFORMATION!
Some baking functions use low temperatures and preheating is not necessary. In this case **PREHEATING** will not be shown on display.



Multi-level baking

- Use the Convection Bake system for baking on multiple levels simultaneously.
- Recommended baking levels: 3 and 5
- Arrange smaller baking dishes as indicated in the figure. This way, you will allow adequate room for air circulation around the food, which in turn allows correct baking.

Baking modes

Bake

This mode is intended for **baking food** on a single rack. The oven should be preheated when baking pastry, biscuits, and cakes.

Frozen Bake

This method allows **baking frozen food** on a single rack in a shorter period of time without pre-heating. Optimum for pre-baked frozen products (frozen meals, bakery products, croissants, French fries, chicken nuggets).
Follow the recipe or package directions for frozen products preparation (time, and temperature). Use the Frozen Bake system for baking.
Press Frozen Bake to activate the function. Set the temperature, baking time and preheating if required.

Confirm the settings by pressing Start .

Broil

This mode is intended for baking flat food (toasted bread, open sandwiches, burgers, grill sausages, steaks, fish, etc.) or for Au gratin.
The top heater uniformly heats the entire surface, baking the food evenly regardless of where it is under the heater. Recommended baking levels: 6 and 7 You can choose **Broil HI** and **Broil LO**.

Broil HI

Use it to grill large amounts of flat-shaped food like toast, open sandwiches, grill sausages, fish, skewers, etc., cook au gratin and brown the crust.

Broil LO

Use it to prepare flat food, when you want the food to be crunchy.

To activate the function, press **Broil**. Press < or > select the intensity and activate it by pressing Start .

INFORMATION!
Recommended temperature is preset.

Regular use:

- Always keep the oven door closed when using the broil function.

Use the wire rack and drip tray or suitable special-purpose equipment.
- Use upper rack levels.
- When the food is close to the upper heating element, spattering grease can cause smoke and possible ignition of the fat. Therefore, closely monitor the food while you are using the broil function.

Convection Bake

Use it to prepare meat, pastry and vegetables on a single or multiple racks simultaneously.
This system combines heaters with a fan, which makes it faster than conventional systems.

Recommended baking levels:

- for single-level baking of flat food (pastry) 4
- for single-level baking of larger cuts (meat): 2 or 3 for multi-level baking: 3 and 5

Convection Roast

The mode is intended for roasting poultry and whole cuts of meat on a single rack under a broiler. This is a combined system. Hot air is circulated evenly around the food, and the heaters uniformly radiate heat and contribute to a crunchy crust and juicy core. This system combines heaters with a fan, which makes it faster than conventional systems.

Recommended baking levels:

- roasting large cuts of meat: 3 or 4
- roasting a single cut of meat: 2 or 3

Equipment used:

- wire rack
- drip pan

AirFry

This cooking method results in a crunchy crust without added fat. This is a healthy version of fast-food frying, with fewer calories in the cooked food. Suitable for smaller cuts of meat, fish, vegetables, and frozen products ready for frying (French fries, chicken nuggets).
This is a combined system. The hot air circulates evenly around the food. The heat from the top heater contributes to a crunchy crust.
Recommended baking levels: 4

Equipment used:

- for better browning of the bottom, we recommend using darker baking dishes

INFORMATION!
For the best result, distribute the food evenly across the entire area of the baking dish or sheet, and do not cover it.

Proof

This program ensures an optimum proofing process. The controlled temperature will speed up the proofing process relative to proofing at room temperature.

INFORMATION!

For best results, cover the dough while using the Proof mode.

For optimum proofing, always start the program when the appliance has completely cooled down.

Do not open the appliance door during the proofing process for better results.

Do not use the Proof mode warm or keep the food hot. Proofing temperature in the oven is not hot enough to hold foods at safe temperatures.

Dehydrate

The Dehydrate mode is intended for drying food so that moisture can evaporate. You can use this mode for manually dehydrating food at a temperature between 100 and 175 °F. You can dehydrate fruit, vegetables and herbs.

Pizza

This system is optimal for the fastest, pizza baking on a single rack.
Recommended baking levels: 1 or 2.
Equipment used:

- For better browning of the bottom, we recommend using darker baking sheets.

Extra functions

Self Clean

WARNING!

Before you start the Self Clean mode, remove all items you may store in your oven as it will discolor if left inside during the process.

The **Self Clean** function cleans the oven using **high temperature.**
Fat residues and other impurities are incinerated during the cleaning process and reduced to ashes.
There are three cleaning intensity levels available, with varying duration of the process:

Cleaning intensity	Cleaning purpose	Program duration
Fast cleaning	For minor impurities	2 hours
Medium-intensity cleaning	For noticeable impurities	3 hours
Intensive cleaning	For stubborn and persistent (older) impurities	5 hours

INFORMATION!
The more stubborn the soil, the higher the level that should be selected.

Preparing for the Self Clean function:

- Make sure any noticeable oil is wiped up prior to using this function.
- Remove all soil left on glass and food residue from the oven cavity.
- Always start the program when the appliance has cooled down.



Briefly press the **Self Clean** key and touch < or > to set the desired cleaning intensity. Confirm the settings by pressing on the Start symbol. Lock and program duration will appear on display (the door will be locked). The default cleaning duration is 3 hours.

Unpleasant odors and smoke can be released and irritant fumes and gases during a program operation. Therefore, we recommend that you ensure thorough ventilation of the kitchen during the program process. We advise against staying in the room for a long period of time. Do not let children and pets near the appliance while using this mode.



When the temperature drops to bellow 400 °F, the appliances will unlock and go to a stand-by state.
Once the oven cavity has fully cooled down, wipe it with soap and a soft cloth to remove any residue (e.g. ashes).

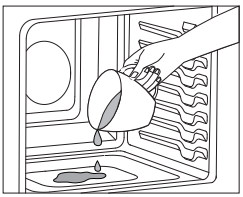
INFORMATION!
We recommend using this function once per month.

WARNING!

- **Do not use cooktop during the Self Clean mode.**
- **If you try to use the cooktop while the Self Clean mode is in use "Hob" will appear on upper display and will be toggled with Self Clean intensity sign. If cooktop is not turned off within one minute, Error 14 is displayed and Self Clean function will stop.**
- **Remove any cookware from the cooktop area.**
- **During the cleaning program, the appliance becomes very hot on the outside. Do not touch the oven door and never hang any combustible objects, such as kitchen cloths or towels, on the door handle.**
- **The oven door is locked. Do not try to open it!**
- **Small animals or pets can be particularly sensitive to any fumes. We recommend removing them from the kitchen while this function is active, and ventilating the kitchen thoroughly after the cleaning process.**
- **As a result of the Self Clean cleaning, the oven cavity and the oven accessories may discolor and lose their sheen. This does not affect the functionality of the oven or the accessories/equipment.**
- **Before cleaning the oven with Self Clean function, remove the oven racks and other accessories.**

Steam Clean

The **Steam Clean** function allows easier removal of soils in the oven **using steam**.
This function is most effective when used regularly.
Before running the Steam Clean program, remove all large chunks of dirt and food residue from the oven cavity.



Pour a maximum of 1/2 cup of water onto the bottom of the oven.



Activate the Steam Clean function by pressing the **Self Clean** key twice.
The program takes 30 minutes.

Wipe the appliance dry with a cloth.

Fast Preheat

Use the Fast Preheat function if you wish to heat the oven to the desired temperature as quickly as possible. The default setting is **ON**.

Press the **Fast Preheat** key to change the setting before activating the selected cooking function. You can enable Fast Preheat only for Bake, Convection Bake, Convection Roast, AirFry and Pizza functions.

The Fast Preheat function uses a convection fan to reach the temperature as quickly as possible, even if a function that does not use convection is selected.

Crisp Mode

This mode is used when you need a crisp exterior, such as breaded food, bread or french fries. You can enable Crisp mode for Bake, Broil, Convection Bake, Convection Roast, AirFry, Frozen Bake and Pizza functions.



The Crisp mode can be activated and deactivated with a long press on **Crisp Mode**. In the crisping process, it's possible to start, when the set temperature of the oven is reached. The maximum duration of Crisp mode operation is 5 minutes.

INFORMATION!
Crisp mode is automatically canceled after 5 minutes. If a set temperature is above 480°F, the Crisp mode cannot be activated.

Defrost



The Defrost mode is used for automatic controlled defrosting (or thawing) of frozen food (cakes, pastry, bread and rolls, and deep-frozen fruit). The temperature is preset, and it cannot be adjusted. Halfway through the defrost time, the pieces should be turned over, stirred and separated if they were frozen together.

INFORMATION!
Defrosting time is longer than when defrosting with microwaves.

Warm



This mode allows you to keep cooked food warm. The temperature for this program can be set from 140 °F to 210 °F, and the Cooking Time can be set from 0 minutes to 3 hours. Recommended Cooking Time is 30 minutes.
To activate the mode, press the **Warm** key. Set the temperature and reheating time and confirm the setting by pressing on the Start symbol.

- Cover any food with higher water content with a lid of aluminum foil. If you prefer a crunchy crust, leave the food uncovered.
- Do not use the function for reheating cold food.

WARNING!

FOOD POISONING HAZARD: if the food has not been sufficiently thermally processed, the Warm function can contribute to development of harmful bacteria in the food.

Child Lock

Use the Child Lock function to prevent children from turning on the oven or changing the settings, either inadvertently or when unsupervised. The function locks the control unit (prevents unwanted control or changes to the settings).
To activate the Child Lock function, press the **Child Lock** key and hold it for **3 seconds**. The display unit is locked. The keys will be unresponsive when the Child Lock function is active (a beep will be heard upon touch, indicating that the module cannot be controlled).
To deactivate the Child Lock function, press the **Child Lock** key and hold it for **3 seconds**. The display unit is unlocked.

NOTE!
The cooktop can still be used normally when the Child Lock function is active.

In case of the need for emergency shutdown of the heaters, the user can still use the Stop key even if the Child Lock is activated.

Light

Activate/deactivate the light by briefly pressing the **Light key.**

Switching off

Oven functions can be deactivated at any time by pressing the Stop key.

Food table

Type of food	Recommended baking mode	Cooking level	Additional suggestions
Pork and beef			
Hamburgers	Broil LO	5 or 6	Use barbecue tongs to turn the meat after 2/3 of cooking time.
Steaks & chops	Broil LO	5 or 6	Use barbecue tongs to turn the meat after 2/3 of cooking time.
Beef steaks	Broil HI	5 or 6	Use barbecue tongs to turn the meat after 2/3 of the cooking time.
Chicken parts (breasts, wings, legs, thighs)	Broil LO	4 or 5	Broil skin side down first.
Roasts	Bake Convection Bake Convection Roast	2 or 3	We recommend using a broiling pan.
Polultry			
Whole poultry	Convection Roast Bake	2 or 3	We recommend using a broiling pan.
Chicken parts (breasts, wings, legs)	Convection Roast AirFry Bake	4	We recommend using a broiling pan
Fish			
Whole fish	Broil HI	5 or 6	The larger the fish, the lower the level and the longer the cooking time.
Fish fillet	Broil LO	5 or 6	
Baked Goods			
Pastry (cookies, biscuits,), cakes	Bake	3 or 4	
Angel food cakes, pies	Bake	2 or 3	
Pastry (cookies, biscuits, muffins), cakes - multiple levels	Convection Bake	3 and 5	
Various			
Frozen conventional products (potatoes, pizza, lasagna, chicken nuggets, fish fingers, etc.)	Frozen Bake Bake	3 or 4	
Fresh pizza	Pizza Bake	1 or 2	
Potato products	AirFry Bake	4	If possible, use an air fry baking tray.
Casseroles	Bake	3	
Toast bread, opened sandwiches	Broil HI	7	

Cleaning and maintenance

We recommend cleaning the appliance after each use. This will prevent the food that is stuck to the cooktop from heating up and damaging the glass surface.

Daily exterior cleaning

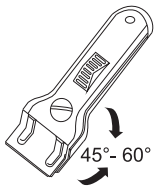
- Clean the appliance using a damp cloth and a mild detergent, such as dish soap.
- Wipe the appliance dry with a paper towel or a cloth for best results.
- For heaviliy polluted stainless steel surfaces use a stainless steel cleaner. Clean according to the cleaner instructions. If possible, wipe along direction of the grain.

Cleaning control panel

- To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleaners or oven cleaner.
- If you remove knobs during the cleaning of the control panel, be careful not to move the knob gasket from its assembled place.
- If you move the gasket, you can install it back in the right place by yourself.

Cleaning glass cooktop

- Immediately remove any food remains, burnt grease, sugar or stubborn stains from the cooktop using a scraper, even if the cooktop is still hot! Spills of sugar or food with high sugar content can permanently damage the glass-ceramic surface.



- Hold the scraper (not included) at the correct angle (45° to 60°) relative to the cooktop. Gently slide the scraper across the glass surface to remove the dirt. Make sure the plastic handle of the scraper (in some models) does not come into contact with a hot cooking zone. Do not press the scraper perpendicularly against the surface. Be careful not to scratch the cooktop surface with the corners of the scraper blade. This could result in permanent scratches on the surface.

- After you have removed the stubborn stains from the glass, use the daily cleaning steps to clean the burner.

WARNING!

Do not use abrasive cleaning agents because they can cause scratches. Do not use steelwool, scourers or any type of sharp objects to clean the appliance.

WARNING!

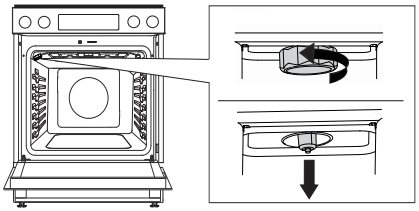
The cooktop could still be very hot from the cooking process. Do not touch the appliance surface directly. Immediately after the end of the cooking process, you can use protective gloves or mittens to prevent burns.

INFORMATION!

If you notice a crack in the glass top (small), switch the cooktop off immediately, unplug the range, turn off the (automatic) fuse switch(es) in the fuse switch in the fuse box or, in the event of a permanent connection, set the switch in the power supply lead to zero. Contact the service department.

Light bulb

The bulb is consumable, therefore not covered by a warranty. Before replacing the bulb, remove all accessories from the oven.



Unscrew and remove the cover in counter-clockwise direction and pull out the bulb.

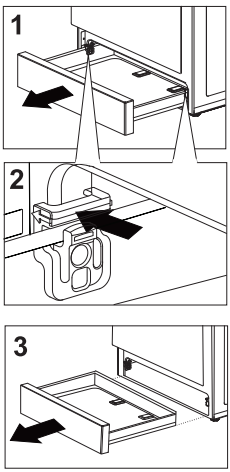
INFORMATION!

Take care not to damage the enamel coating.
Use protection to avoid burning yourself.
For lightbulb replacement, contact our customer service.

WARNING!

Before replacing the bulb disconnect the cooking range from the power mains.
Only replace the bulb when oven is cool.

Storage drawer



1 Open the drawer.

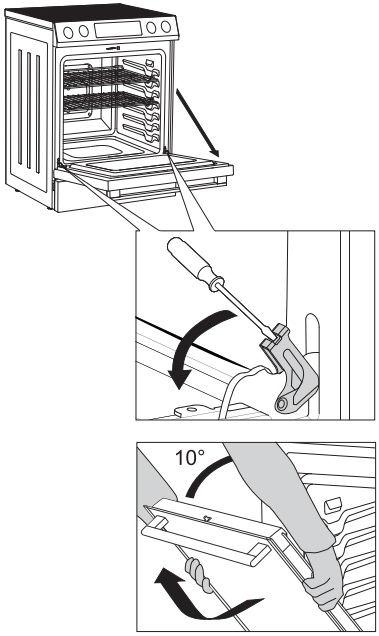
2 Simultaneously push the two spacers, one on either side, back in the direction of the arrow.

3 Completely remove the drawer.

WARNING!

Do not store combustible, explosive, volatile items or items sensitive to high temperature (such as paper, dish cloths, plastic bags, cleaners or detergents and spray cans) in the oven's storage drawer, as they can ignite during operation the oven and cause a fire.

Removing and inserting the oven door



1 First, fully open the door (as far as it will go).

2 Rotate with a screwdriver the two retainers until the end position.

3 Slowly close the door to a 10-degree angle (relative to the position of the fully closed door); then pull the door.

INFORMATION!
To replace the door, follow the reverse order. If the door does not open or close properly, make sure the notches on the hinges are aligned with the hinge beds.

WARNING!

When replacing the door, always make sure the hinge retainersare correctly placed in the hinge beds to prevent sudden closing of the main hinge, which is connected to a strong main spring. There is a risk of injury.

Potential issues/troubleshoot

Only a service center authorized by the manufacturer during the warranty period may carry out any repairs.

Before making any repairs, make sure the appliance is disconnected from the power mains by removing the fuse or disconnecting the power plug from the wall outlet.

Any unauthorized repairs of the appliance may result in electric shock and short circuit hazard; therefore, do not perform them. Leave such work to an authorized service technician.

In case of minor problems with appliance operation, check this manual to see if you can fix the problem yourself.

Suppose the appliance is not operating properly or at all due to inappropriate operation or handling. In that case, a visit from a service technician shall not be free of charge, even during the warranty period.

Save the instructions for future reference and pass them on to any subsequent owners or users of the appliance.

Troubleshooting table

Error name	Description	Possible cause	Solution
Err 001	Oven temperature sensor failure	Temperature sensor on the appliance might be malfunctioning.	Check if the power cord connection is correct. Colors of the power cord wires should match colors of the wires on the appliance. Disconnect the cooking range from the power mains for a few minutes (undo the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the cooking range to the power mains. If the problem persists, contact service.
Err 003	Communication failure between user interface and power board	Problem on appliance's electronics.	Disconnect the cooking range from the power mains for a few minutes (undo the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the cooking range to the power mains. If the problem persists, contact service.
Err 004	Touch sensor failure on user interface	Failure on touch sensor.	Clean user interface with dry cloth. Disconnect the cooking range from the power mains for a few minutes (undo the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the cooking range to the power mains. If the problem persists, contact service.

Table continued from last page

Error name	Description	Possible cause	Solution
Err 005	Overheating of user interface	Ambient temperature is too high, NTC sensor is malfunctioning.	Check ambient temperature in the room. Cool down the appliances. Disconnect the cooking range from the power mains for a few minutes (undo the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the cooking range to the power main. If the problem persists, contact service. Check position of pots. Pots position might influence temperature on the user interface.
Err 006	Self Clean door lock failure	Door lock on the appliance is malfunctioning.	Stop Self Clean function, wait until the door is unlocked and start it again. If the problem persists, contact service.
Err 007	Failure of power board relay supply	Failure of power supply.	Check correct voltage in house installation. Disconnect the cooking range from the power mains for a few minutes (undo the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the cooking range to the power mains. If the problem persists, contact service.
Err 008	Overheating of power board	Ambient temperature is too high, NTC sensor is malfunctioning.	Check ambient temperature in the room. Cool down the appliances. Disconnect the cooking range from the power mains for a few minutes (undo the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the cooking range to the power mains. If the problem persists, contact service.
Err 014	Cooktop activation during active Self Clean function	Cooktop was activated while the Self Clean function was active.	Turn off any active cooktop heater and start Self Clean function again.
Err 015	Zero cross failure on power board	Failure on electronics.	Disconnect the cooking range from the power mains for a few minutes (undo the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the cooking range to the power mains. If the problem persists, contact service.

Baking problems and tips

Problem	Tip
When is the sponge cake done?	• The crust turns a golden brown. • The sponge is elastic to touch. • Pierce the cake at the top with a wooden toothpick or skewer. When you pull the toothpick out, there should be no crumbs or traces of dough on it.
The cake collapsed	• Observe the mixing time. • Use less liquid. • Increase temperature and extend baking time.
The cake is unevenly browned	• When baking on multiple levels simultaneously, pastry may not be done all at the same time. • Remove the baking tray with the pastry that is done sooner.
The sponge cake has risen in the middle, but not along the sides	• Only grease the bottom of the baking dish; do not grease the sides.
Small pastry clumped or stuck together during baking	• Not enough space between pastries (allow at least 2 cm).
The pastry is dried out	• Increase temperature and reduce the baking time.
The bottom is underbaked	• Place the food one rack level lower.
The top side is underbaked	• Place the pastry one rack level higher.
When baking on multiple levels simultaneously, the cake is not evenly browned	• When baking on multiple levels simultaneously, pastry may not be done all at the same time. • Remove the baking tray with the pastry that is done sooner.
Cake is stuck to the baking dish or tin	• When the cake cools down, carefully separate it from the mold by loosening the edges with a knife. • Next time, grease the tin more generously, or sprinkle it with breadcrumbs.

Disposal



Our product packaging is made of environmentally friendly materials that can be recycled, disposed of, or destroyed without any environmental hazard. To this end, packaging materials are labelled appropriately.

The product's symbol or packaging indicates that the product should not be treated as normal household waste. Take the product to an authorized collection centre for waste electric and electronic equipment processing.

Correct disposal of the product will help prevent any negative effects on the environment and health of people, which could occur in case of incorrect product removal. For detailed information on the removal and processing of the product, please contact the relevant municipal body in charge of waste management, your waste disposal service, or the store where you bought the product.

We reserve the right to any changes and errors in the instructions for use.

Tables des matières

Informations importantes sur la sécurité 38
Risque de basculement 38
Attache anti-basculement 39

Description de l'appareil 46

Plaque signalétique : informations sur l'appareil 47

Table de cuisson 48
Zones de cuisson 48
Surface de la tablede cuisson en vitrocéramique 48
Utilisation de la table de cuisson 49

Four 51
Tableau de commande 51
Utilisation de l'appareil 52
Utilisation du clavier 52
Réglage 52
Fonctions du four 57
Cuisson 58
Conseils de cuisson 58
Modes de cuisson 59
Fonctions supplémentaires 62
Child Lock 65
Lumière 65
Arrêt 65
Table d'aliments 66

Nettoyage et entretien 68
Nettoyage extérieur quotidien 68
Tableau de commande de nettoyage 68
Nettoyage de la table de cuisson 68
Ampoule électrique 69
Tiroir de rangement 70
Retrait et insertion de la porte du four 71

Problèmes potentiels et dépannages 72
Tableau de dépannage 72
Problèmes et astuces de cuisson 75

Mise au rebut 76

Informations importantes sur la sécurité

Risque de basculement

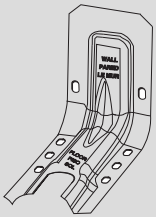
⚠ ATTENTION !



A. Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être victime d'un accident mortel.
B. Vérifiez que le dispositif antibasculement est bien installé et engagé (voir les instructions d'installation pour plus de détails).
C. Assurez-vous que le dispositif antibasculement est engagé lorsque la cuisinière est déplacée (voir les instructions d'installation pour plus de détails).
D. N'utilisez pas la cuisinière si le dispositif antibasculement n'est pas en place ni engagé.

Attache anti-basculement

⚠ ATTENTION !



- **Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, celle-ci doit être fixée par une attache anti-basculement correctement installée.**
- **Avant l'installation, consulter en détail les instructions fournies avec l'attache.**

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ :

⚠ ATTENTION !

N’utilisez JAMAIS cet appareil électroménager pour réchauffer ou chauffer la pièce.

Conservez précieusement ces consignes de sécurité pour d’éventuelles révisions de votre inspecteur local.

Assurez-vous que votre appareil électroménager est correctement installé et relié à la terre par un technicien qualifié.

N’utilisez jamais l’appareil électroménager pour réchauffer ou chauffer la pièce.

Ne laissez pas les enfants sans surveillance. Les enfants ne doivent jamais être laissés seuls ou sans surveillance autour de l’appareil. Ne laissez jamais les enfants s'asseoir ou monter sur l’appareil.

Porter des vêtements appropriés. Lorsque vous utilisez l’appareil électroménager, ne portez pas des vêtements amples ou comportant des parties pendantes.

Ne tentez pas de réparer ou remplacer une quelconque pièce de l’appareil électroménager, sauf cas expressément spécifiédans ce manuel. Un technicien d’entretien qualifié effectuera tous les autres travaux d’entretien ou de réparation.

N’utilisez pas d’eau pour tenter d’éteindre un feu de graisse. Étouffez le feu ou la flamme,ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse.

Utilisez uniquement des poignées sèches. Les poignées humides ou mouillées sur les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas les poignées toucherles éléments chauffants. N'utilisez pas de serviettes ou d'autres tissusépais à la place d'unepoignée.

Pendant l'utilisation de l'appareil, des traces de condensation peuvent apparaître sur le panneau de configuration, sans que cela n'affecte le fonctionnement de l'appareil.

ENTREPOSAGE DES OBJETSDANS OU SUR L'APPAREIL ÉLECTROMÉNAGER :

N'entreposez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière ou sur la grille arrière de la cuisinière. Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.

N'entreposez pas des matières ou substances inflammables dans le four ou près des zones de cuisson ou des plaques de cuisson de l'appareil électroménager.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉPOUR LE TIROIRDE RANGEMENT INFÉRIEUR :

Ne laissez pas de produits en papier, de plastiques, de conserves ou de matériaux combustibles dans le tiroir. Ils pourraient s'enflammer.

Soyez prudent en ouvrant le tiroir de rangement inférieur.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉPOUR LA TABLEDE CUISSON :

Utilisez des ustensiles de taille adaptée. Cet appareil électroménager est équipé d'une ou plusieurs unités de surface de tailles différentes. Choisissez des ustensiles de cuisine à fond plat, suffisamment grands pour couvrir le brûleur. L'utilisation d'ustensiles de cuisine trop petits exposera une partie de l'élément chauffant à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Une adéquation entre les ustensiles et le brûleur améliorera également l'efficacité.

Ne laissezjamais sans surveillance les zones de cuisson à feu moyen ou vif. Les aliments,en particulier les aliments gras, peuvent prendre feu et déclencher un incendie qui pourrait se propager aux meubles environnants.

Seuls certains types d'ustensiles de cuisine en verre, verre en céramique, céramique,terre cuite, ou vernissés peuvent être utilisés sur la table de cuisson sans se briser en raison du changement soudain de température.

Les poignées des ustensiles de cuisine doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas dépasser sur les zones de cuisson adjacentes. Pour réduire le risque de brûlures, de combustion de matériaux inflammables et de renversement dû à un contact involontaire avec l'ustensile de cuisine, les poignées doivent être positionnées de manière à ce qu'elles soient tournées vers l'intérieur et ne dépassent pas sur les zones de cuisson adjacentes.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR :

Faites attention en ouvrant la porte du four. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments.

Ne faites pas chauffer des récipients alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut faire éclater le récipient, ce qui peut entraîner des blessures.

Ne placez jamais d'ustensiles de cuisine, de pierres réfractaires, ni aucun type de papier aluminium ou de revêtement sur le plancher du four. Ces éléments peuvent piéger la chaleur ou fondre, entraînant une détérioration du produit et un risque de choc électrique, de fumée ou d'incendie.

Ne laissez pas d'objets sur la table de cuisson près de l'évent du four. Ils peuvent surchauffer et présenter un risque d'incendie ou de brûlures.

Placez toujours les grilles du four à l'endroit souhaité pendant que le four est froid. Si vous devezdéplacer une grillependant que le four est chaud, veillez à ce que les poignées n'entrent pas en contactavec les élémentschauffants du four.

Ne grillez jamais avec la porte du four ouverte.

Veillez à ce que le papier aluminium et les thermomètres à viande n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants (notamment les éléments de revêtement).

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉPOUR LE FOUR AUTONETTOYANT :

ATTENTION :NE LAISSEZ PAS DE NOURRITURE OU D'USTENSILES DE CUISINE, ETC.,DANS LE FOUR PENDANTLE MODE AUTONETTOYAGE.

Ne nettoyezpas le joint de porte.Le joint de porte est essentiel pourune bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.

Ne touchez pas les surfaces des portes du four pendant l'opération d'autonettoyage. Tenez les enfants éloignés du four pendant l'opération d'autonettoyage. Le non-respect de ces instructions peut entrainer des brûlures.

Avant de lancer le mode d'autonettoyage, enlevez les casseroles, les grilles métalliques et tout autre ustensile du four.

Avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage, enlevez la graisse et les saletés alimentaires du four. Une quantité excessive de graisse peut s'enflammer, il y a donc un risque d'incendie et de dommages causés par la fumée.

N'utilisez pas de nettoyants pour four. Aucun nettoyant pour four commercial ou revêtement de protection de four, quel qu'il soit, ne doit être utilisé dans ou sur n'importe quelle partie du four.

Ne nettoyer que les pièces spécifiées dans ce manuel.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux fumées qui se dégagent pendant le cycle d'auto-nettoyage d'une cuisinière. Déplacer les cages à oiseaux dans une autre pièce bien ventilée.

Soyez prudent lorsque vous manipulez un récipient contenant de la graisse chaude, et lorsque vous vous débarrassez de la graisse chaude.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉPOUR LES PLAQUESDE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE :

Ne cuisinez pas sur une table de cuissoncassée. Si la table de cuisson est cassée, les produits de nettoyage et les déversements peuvent s'y infiltrer, occasionnant ainsi un risque de choc électrique. Prenez contact immédiatement avec un technicien qualifié.

Faites attention lorsque vous nettoyez la table de cuisson. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les déversements sur la table de cuisson chaude, faites attention à ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

NE TOUCHEZ PAS LES ZONES DE CUISSON OU LES ZONES PROCHES – les zones de cuisson peuvent être chaudes même lorsqu'elles sont de couleur foncée. Les zones proches des zones de cuisson peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après utilisation, ne touchez pas les zones de cuisson et ne laissez pas de tissus ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec elles ou avec les zones à proximité avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir.

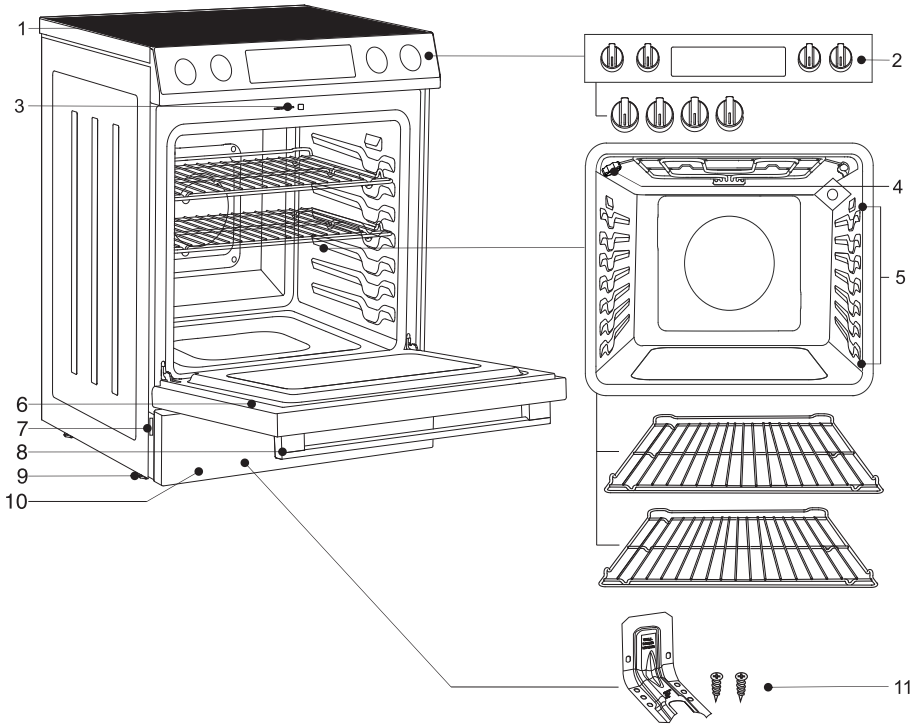
Description de l’appareil

ATTENTION !

Avant de l’utiliser, lisez d’abord les instructions de sécurité!

INFORMATION

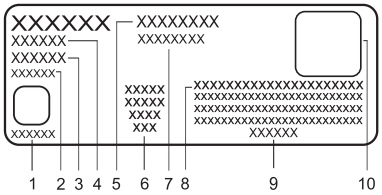
Dans ce manuel, les caractéristiques et l’apparence peuvent varier par rapport à votre modèle.



1 Table de cuisson
2 Tableau de commande
3 Serrure de porte avec interrupteur
4 Lumière
5 Guides : 7 niveaux de cuisson
6 Porte du four
7 Plaque signalétique
8 Poignée de la porte du four
9 Pied
10 Tiroir
11 Dispositif anti-basculement

Plaque signalétique : informations sur l’appareil

La plaque signalétique indiquant les informations de base de l’appareil, elle est située sur le bord du four.

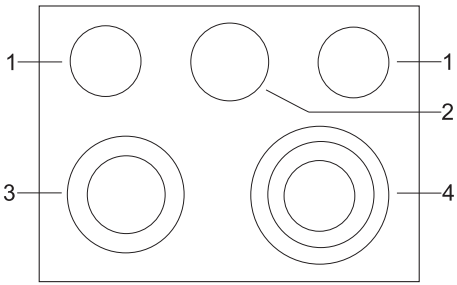


1 Symbole UL
2 Numéro de série
3 Code
4 Modèle
5 Marque
6 Norme UL
7 Données techniques
8 Numéro AUID
9 Adresse du fabricant
10Code QR

Table de cuisson

Zones de cuisson

(selon le modèle)



1 Zone de cuisson : ø 15,24 cm (6 po) – 1 200 W
2 Zone de cuisson : ø 17,78 cm(7 po) - 100 W (Warm Zone)
3 Zone de cuisson à double anneau

- ø 15,24 cm(6 po) – 1 400 W
- ø 22,86 cm(9 po) - 3 300 W

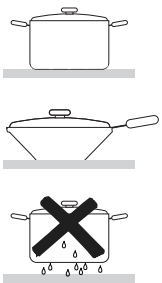
4 Zone de cuisson à tripleanneau :

- ø 15,24 cm (6 po) – 1 050 W
- ø 20,32 cm (8 po) - 1 950 W
  ø 30,48 cm(12 po) - 3 000 W

Surface de la tablede cuisson en vitrocéramique

- La surface de la table de cuisson est en verre lisse; des éléments chauffants sont placés sous les zones de cuisson.
- La température de la zone de cuisson augmente graduellement et uniformément. Lorsque la température augmente, la zone de cuisson brille en rouge.
- La zone de cuisson s'allumeet s'éteint pour maintenir le réglage sélectionné. La zone de cuisson conservera suffisamment de chaleur pour assurer une chaleur uniforme pendant le fonctionnement.
- Pour une cuisson plus efficace, éteignez la zone de cuisson 5 minutes avant la fin du processus de cuisson. L'appareil électroménager terminera la cuisson en utilisant la chaleur résiduelle.

Conseils de sécurité pour la cuisson



- Utilisez des ustensiles de cuisine de qualité avec un fond plat et stable.
- Utilisez seulementun wok à fond plat.
- Ne posez pas d'ustensiles de cuisine humides sur la zone de cuisson.
- Assurez-vous que les casseroles et les poêles sont bien positionnées au milieu de la zone de cuisson.
- Le diamètre du fond du récipient doit être égal au diamètre de la zone de cuisson
- Lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisine spéciaux,observez les instructions du fabricant des ustensiles de cuisine.

Prévention des rayures et des taches

- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou d'épongesqui pourraient rayer la table de cuisson.
- N'utilisez pas d'agent blanchissant à base de chlore, d'ammoniac ou d'autres nettoyants qui ne soient pas expressément recommandés pour le nettoyage des surfaces en vitrocéramique.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en verre, car cela pourraitrayer la surfacede la table de cuisson.
- Ne placez pas un anneau de wok sur la table de cuisson, car il pourrait endommager ou rayer la table de cuisson
- Assurez-vous que la table de cuisson et le fond du récipientsont toujours propres.
- Ne faites pas glisser les ustensiles de cuisine en métal sur la table de cuisson.
- Ne pas utiliser de chiffons sales pour nettoyer votre table de cuisson. Ils laisseraient une couche de saleté qui pourrait causer des taches permanentes sur la table de cuisson.

Prévention d'autres dommages

- Ne pas placer d'objets en plastique, de sucre ou d'aliments à forte teneur en sucre sur la zone de cuisson. Si cela se produit, nettoyer immédiatement la table de cuisson.
- Ne placez pas d'objets en plastique, de sucre ou d'aliments à forte teneur en sucre sur la zone de cuisson. Si cela se produit, nettoyer immédiatement la table de cuisson.
- Toujours utiliser des ustensiles de cuisine appropriés.

Utilisation de la table de cuisson

ATTENTION !

DANGER D'INCENDIE : ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance. Surveillez toujours le processus de cuisson. Ne rangez aucun objet sur la surface de la table de cuisson. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, des blessures graves ou mortelles.

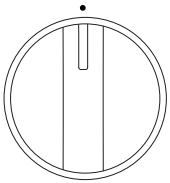
INFORMATION

Avant d'utiliser la table de cuisson, nettoyez la surface en vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humide et d'un nettoyant doux. Lors des premières utilisations, l'appareil électroménager peut dégager « l'odeur caractéristique de produit neuf »; qui disparaitra progressivement.

N'utilisez pas de nettoyants agressifs, tels que des nettoyants abrasifs qui pourraient provoquer des rayures, des éponges à vaisselle abrasives ou des détachants.

Utilisez uniquement des nettoyants sans danger pour les surfacesde la table de cuisson.

Mise en servicedes zones de cuisson



Activer les zones de cuisson à l'aide des boutons du tableau de commande. Un voyantde surface ON (marche) s'allumelorsqu'une zone de cuisson de la surface est activée. Les symboles indiquent les zones de cuisson respectives que les boutonscontrôlent. Poussez le bouton et tournez-le simultanément dans n'importe quelle direction pour obtenir le réglage souhaité.

Warm Zone (la fonction) peut être actionnée à l'aide de l'unité de commande.

Unités de surface doubles et triples (sur certains modèles)

Un anneau thermique supplémentaire peut être activé pour certaines zones de cuisson (selon le modèle). Appuyez sur le bouton et tournez-le dans n'importe quelle direction jusqu'à la position souhaitée.

Voyant de surface chaude

Lorsqu'il est allumé, le voyant avertit que la zone de cuisson est chaude (danger de brûlures). L'indicateur de surface chaude restera allumé lorsque la zone de cuisson est éteinte, jusqu'à ce que la température de la table de cuisson redescende à environ 150 °F (65 °C).

⚠ ATTENTION !

Ne touchez pas la table de cuisson avant que les zones de cuisson aient complètement refroidi.
La surfacepeut être encorechaude et toucherla surface en verre avantqu'elle ne soit suffisamment refroidie peut entraîner des brûlures.
Une fois que le voyant lumineux de surface chaude est éteint, nettoyez immédiatement tout résidu alimentaire tombé sur la table de cuisson, car il sera plus difficile de le nettoyer plus tard.
S'il y a un meuble de rangement directement au-dessus de la table de cuisson, assurez-vous que les éléments stockés sont rarement utilisés et qu'ils peuvent être stockés en toute sécurité dans la zone exposée à la chaleur. Une température élevée peut être dangereuse pour des élémentstels que les liquides volatils,les nettoyants ou les aérosols.

Warm Zone

⚠ ATTENTION !

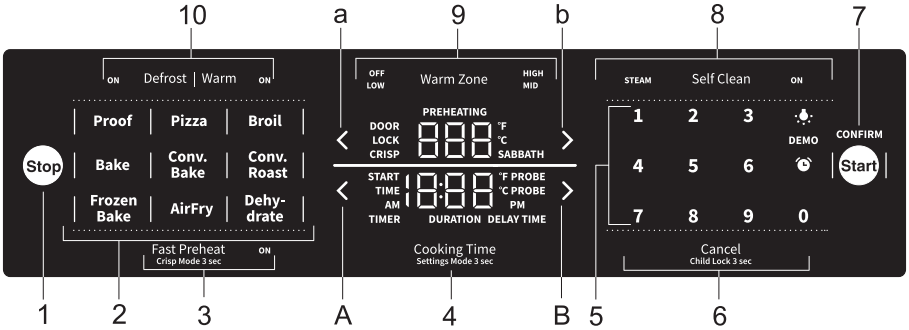
RISQUE D'INTOXICATION ALIMENTAIRE : si la nourriture n'a pas été suffisamment cuite, la fonction Warm Zone peut contribuer à la prolifération de bactéries nocives dans les aliments.

Activez la fonction Warm Zone en pressant la touche **Warm Zone**. Les signes **MID** et **CONFIRM** commenceront à clignoter sur l'unité d'affichage. L'intensité de la fonction Warm Zone peut être ajustée en appuyant sur **Warm Zone**. Appuyez une fois pour augmenter l'intensité; **HIGH** clignotera sur l'unité d'affichage. Appuyez deux fois pour diminuer l'intensité; **LOW** clignotera sur l'unité d'affichage. Ensuite, activez la fonction en appuyant sur la touche Start .

- Placer des aliments non cuits ou froids dans la Warm Zone pourrait entraîner des intoxications alimentaires.
- Pour de meilleurs résultats, tous les aliments doivent être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium.
- Lorsque vous retirez des aliments de la Warm Zone, les ustensiles de cuisine et les assiettes seront chauds; utilisez des gants de cuisine ou des poignées.
- Commencez toujours par les aliments chauds.

Four

Tableau de commande



1 Arrêt
2 Modes de aisson
- Proof (levée du pain)
- Pizza
- Broil (griller)
- Bake (cuire)
- Conv. Bake (cuire par convection)
- Conv. Roast (rôtir par convection)
- Frozen Bake (cuissond'aliments congelés)
- AirFry (frire à l'aire)
- Dehydrate (déshydrater)

3 Mode préchauffage rapide et texture croustillante
4 Temps de cuisson et modes réglage
5 Clavier
6 Annulation et verrouillage enfant
7 Démarrer/Confirmer
8 Nettoyage
- Steam Clean (nettoyage à la vapeur)
- Self Clean (auto-nettoyage)

9 Warm Zone
10 Décongélation et réchauffement
Réglages du temps
A Diminuer le temps
B Augmenter le temps
Réglages de la température
a Diminuer la température
b Augmenter la température

Appuyez sur les touches avec une plus grande surface de contact pour une meilleure réponse. Chaque fois que vous appuyez sur une touche, un court signal sonore sera émis.

INFORMATION
Les fonctions de l'appareil électroménager dépendent du modèle.

Utilisation de l’appareil

Première mise en marche



Lorsque vous branchez votre appareil pour la première fois,ou après une panne de courant prolongée, « 12:00 » clignote sur l’écran.

Pour activer l’appareil électroménager, appuyezbrièvement sur la touche Start .

REMARQUE !
Après la mise sous tension de l’appareil électroménager, le message « DOOR LOCK » s’affichera sur le tableau de commande pendant quelques secondes.C’est le processusnormal d’initialisation du verrouillage de la porte. Après la disparition du message « DOOR LOCK », l’appareil électroménager est prêt à l’emploi. Veuillez ne pas ouvrir la porte lorsque le message « DOOR LOCK » s’affiche.

INFORMATION
Si vous n’appuyez sur aucune touche dans les 30 secondes et aucun programme n’est actif, le four passera automatiquement en mode veille. L’heure apparaîtra sur le tableau de commande. L’appareil électroménager peut également passer en mode veille si un système de cuisson a été sélectionné, mais que le four n’est pas actif.

Utilisation du clavier



Le clavier peut être utilisé pour régler la température ou l'heure. Pour régler la température, il suffit d'écrire la valeur souhaitée. Pour régler l'heure, appuyez d'abord sur **Temps de cuisson** ou et pendant les 10 secondes suivantes, le clavier sera utilisé pour régler l'heure.

INFORMATION
Veuillez noter que la température sera arrondie aux valeurs de 5.

Réglage

Choisissez les paramètres en appuyant sur la touche **Cooking Time/Setting Mode** pendant **3 secondes**. Utilisez les touches de réglage de la température pour faire défiler le menu. Confirmez toute modification en appuyant sur la touche Start .



Réglage de l'heure
L'heure internationale est toujours affichée sur l'écran inférieur. Les deux premiers chiffres représentent les heures et les troisième et quatrième chiffres représentent les minutes. Utilisez **le clavier** pour paramétrer l'heure. Confirmez votre sélection avec la Start touche.

INFORMATION
AM/PM est automatiquement modifié lorsque l'heure dépasse 12:00.



Réglage du volume
Vous pouvez choisir entre trois niveaux de volume du tableau de commandeet un fonctionnement silencieux. Confirmez votre sélection avec la touche Start .

INFORMATION
Lorsque l'opération silencieuse est sélectionnée, le message **OFF** apparaîtra au bas du tableau de commande.



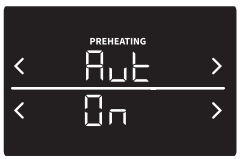
Luminosité du tableau de commande
Vous pouvez choisir entre trois niveaux d'intensité de luminosité de l'écran. Confirmez la sélection en appuyant sur la touche Start .



Réglages d'usine
Cette fonctionpermet de réinitialiser l'appareil électroménager avec les réglages d'usine. **Fct** apparaitra sur le tableau de commande. Appuyez sur la touche d'augmentation ou de diminution de la température pour choisir entre **rES**(pour réinitialiser les défauts d'usine) ou **OFF** (pour conserver les paramètres actuels). Confirmez votre sélection en appuyant sur la touche Start .



Unité de température
Sélectionnez les degrés Fahrenheit (°F) ou les degrés Celsius(°C). Confirmez votre sélection avec la touche Start .



Auto Fast Preheat
Vous pouvez définir si le Fast Preheat est automatiquement activéou non sur la fonction sélectionnée, en réglant l'Auto Fast Preheat sur **ON** ou **OFF**. Confirmez votre sélection avec la touche Start .

Sabbath Mode
permet de garder les aliments au chaud dans le four sans avoir à allumer ou à éteindre le four.

La fonction Sabbath mode est conforme aux normes définies par Star K.



Sabbath Mode peut être activé dans le menu Paramètres. Une fois activé, le voyant **ON** commencera à clignoter. Appuyez ensuite sur la touche Start et l'icône **SABBATH** commencera à clignoteraussi.



La cuisson pendant le **Sabbath Mode**. Réglez la température et la durée de cuisson. La température par défaut de 350 °F (177 °C) est indiquée en haut du tableau de commande. Vous pouvez régler la température entre 175 °F (80 °C) et 425 °F(218 °C), température maximale. La duréepar défaut de 48 heures est indiquée en bas du tableau de commande. Vous pouvez sélectionner une durée allant de 1 à 74 heures.

Appuyez brièvement sur la touche Start pour lancer la fonction Sabbath Mode. Le four commence à chauffer après 30 secondes.
La fonction Sabbath Mode est active pendant 74 heures. Ensuite, elle est automatiquement désactivée.

La fonction Sabbath Mode peut être désactivée à tout moment en appuyant sur la touche Stop .
Lorsque la fonction Sabbath Mode est active, la température et la durée ne peuvent pas être modifiées.

INFORMATION
Dans le cas où une erreur se produit pendant la fonction Sabbath Mode , tous les éléments chauffants s'éteignent et un message d'erreur apparaît sur le tableau de commande. Cependant; il n' y a pas d'alerte sonore pour l'indiquer.

INFORMATION
Supposons qu'une panne de courant se produise pendant que la fonction Sabbath Mode est active, l'appareil électroménager retournera au Sabbath Mode , mais ne chauffera plus. Le compte à reboursde 74 heures sera réinitialisé.

INFORMATION
Pendant que la fonction Sabbath Mode est active, les fonctions Child Lock et Warm sont désactivées.

INFORMATION
Lorsque la fonction Sabbath Mode est active, le lumière du four est éteint et ne s'allume pas lorsque la porte du four est ouverte.
Tous les sons sont également désactivés.

INFORMATION
Seule la fonction Bake peut être activée lors du Sabbath Mode.



Automatic Convection Conversion
Automatic Convection Conversion est sur **ON**, la fonction convertit automatiquement les températures de cuisson normales en températures de cuisson par convection. Cette fonction peut être activée ou désactivée.

REMARQUE !
Veuillez noter que cette fonction ne convertit pas la durée de cuisson du four à convection, elle convertit uniquement les températures.



Temperature offset
La température dans le four a été calibréeen usine. Lors de la première utilisation du four, assurez-vous de respecter la durée et les températures de cuisson de la recette. Si vous pensez que le four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez réglerla température du four. Avantde le faire, testez une recetteen sélectionnant un réglage de température supérieur ou inférieur à la température recommandée. Les résultats de la cuisson devraient vous aider à évaluer les ajustements à réaliser. La température du four peut être ajustéede -34 °C à +34 °C. Confirmezvotre sélection en appuyant sur la touche Start .



Adapt Sense
La fonction Adapt Sense (**AdP**) proposera le réglage de température le plus fréquemment utilisé lorsque les fonctions : (Bake (cuisson), Frozen Bake (cuisson d'aliments congelés), Warm (réchauffement), Convection Bake (cuire par convection), Convection Roast (rôtir par convection), AirFry (frire à l'aire), Pizza (pizza), Dehydrate (et déshydrater)) sont activés. Le réglage d'usine pour ces fonctions est **OFF**; vous pouvez les activer avec **ON** et confirmez votre sélection en appuyant sur la touche Start .

Réglages minimum et maximum

Tous les programmes énumérés dans le tableau ci-dessous ont des réglages de température ou des durées minimum et maximum.

Programme	Min	Max	Défaut
Cuisson	175 °F/80 °C	550 °F/290 °C	350 °F/177 °C
Cuisson d'aliments congelés	265 °F/129 °C	480 °F/249 °C	325 °F/163 °C
Gril	LO (Inférieur)	HI (Supérieur)	HI (Supérieur)
Réchauffage	140 °F/60 °C	210 °F/99 °C	150 °F/65 °C
Cuisson par convection	175 °F/80 °C	550 °F/290 °C	325 °F/163 °C
Rôtir par convection	175 °F/80 °C	550 °F/290 °C	325 °F/163 °C
Frire à l'aire	300 °F/149 °C	500 °F/260 °C	425 °F/218 °C

Suite du tableau de la page précédente

Programme	Min	Max	Défaut
Levée du pain	100 °F/38 C	100 °F/38 C	100 °F/38 C
Pizza	300 °F/149 °C	550 °F/290 °C	425 °F/218 °C
Décongélation	100 °F/38 C	100 °F/38 C	100 °F/38 C
Déshydrater	100 °F/38 C	175 °F/80 °C	150 °F/65 °C

Programme	Min (h:min)	Max (h:min)	Par défaut (h:min)
Auto-nettoyage	2:00	5:00	3:00
Nettoyage à la vapeur	0:30	0:30	0:30

Fonctions du four

Les fonctions du four comprennent des **Modes de cuisson :** Proof (levée du pain), Pizza (pizza), Broil (gril), Bake (cuisson), Convection Bake (cuire par convection), Convection Roast (rôtir par convection), Frozen Bake (cuisson d'aliments congelés), AirFry (frire à l'aire), Dehydrate (déshydrater) et quelques **Modes supplémentaires :** Fast Preheat, Crisp Mode, Self Clean (auto-nettoyage), Steam Clean (nettoyage à la vapeur), Defrost (décongélation) et Warm (réchauffement). Toutes les fonctions du four sont activées en deux étapes :

1. Tout d'abord, appuyez sur la touche du mode sélectionné. L'indicateur autour de cette touche s'allume et l'indicateur à côté Start commencera à clignoter.
2. Ensuite, activez le mode sélectionné en appuyant sur la touche Start . L'indicateur près du mode sélectionné et celui près Start s'allumeront.

La température par défaut sera indiquée en haut du tableau de commandel'écran d'affichage.

Vous pouvez régler la température en utilisant les touches < ou > , ou le clavier.



INFORMATION

Toutes les fonctions du four peuvent être interrompues en appuyant brièvement sur la touche Stop . **End** s''affichera à l''écran. L''appareil électroménager se met automatiquement en veille après 5 5 minutes ou si vous appuyez à nouveau sur Stop .

Temps de cuisson

Vous pouvez définir le temps de cuisson en appuyant sur la touche **Cooking Time**, avant d''activer la fonction ou pendant que la fonction est active.

Cooking Time permet de régler la durée de la cuisson et de la différer comme indiqué ci-dessous.

1. **Durée** – : définissez la durée souhaitée pour la fonction du four.



- Positionnez la ou les grilles du four et placez les aliments dans le four.
- Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée.
- Appuyez sur la touche Cooking Time.
- Réglez la durée souhaitée et appuyez sur la touche Start ou sur celle de Cooking Time pour valider le réglage.
- Une fois la durée définie, la fonction du four est désactivée.

2. **Delay Time** – utilisez cette fonction lorsque vous souhaitez activer une autre fonction après une certaine période.
   - Positionnez la ou les grilles du four et placez les aliments dans le four.
   - Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée.
   - Appuyez sur Cooking Time deux fois.



- Réglez le délai souhaité (heure de début).
- Appuyez sur la touche Start ou sur celle de Cooking Time pour valider le réglage.
- Le four commencera à fonctionner avec le délai sélectionné.

- Le départ différé peut être désactivé en appuyant sur la touche Start et le four commencera immédiatement à cuire.

INFORMATION
La durée et le départ différé peuvent être utilisés en même temps. La fonction démarrera une fois que le délai paramétré sera écoulé. La durée sera affichée.

INFORMATION
Si vous souhaitez annuler la durée et le départ différé, appuyez sur Cooking Time et quand les mots **DURATION** ou **DELAY TIME** puis, appuyez sur la touche Cancel.

Minuterie

Réglez le temps en apuyant sur la touche . Après avoir réglé le temps, appuyez sur de nouveau et la minuterie sera confirmée. Si vous ne confirmez pas la minuterie, elle sera automatiquement confirmée après 10 secondes. À l'expiration du temps défini, une alarme retentit.

REMARQUE !
La minuterie ne démarre ni n'arrête les fonctions de cuisson. Vous pouvez utiliser la minuterie avec n'importe quelle autre fonction du four.

Si vous souhaitez annuler la minuterie, appuyez sur la touche pour que **TIMER** commence à clignoter, puis appuyez sur la touche Cancel.

Cuisson

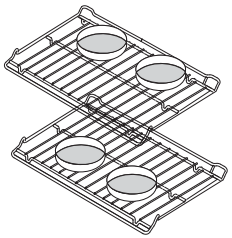
- Retirez tout l'équipement inutile du four pendant la cuisson.
- Dans la mesure du possible, n'ouvrez pas le four pendant la cuisson.
- Ne placez pas les plats, les feuilles ou les plateauxde cuisson directement sur le fond du four.
- Placez toujours les plats à cuire au centre de la grille.
- Lorsque vous cuisinez de gros morceauxde viande ou de la pâte avec une teneuren eau élevée, une grande quantité de vapeur sera générée à l'intérieur du four qui peut se condenser sur la porte. C'est un phénomène normal qui n'affectera pas le fonctionnement de l'appareil. Après la cuisson, essuyez la porte et la vitre de la porte.
- Placez une lèchefrite en dessous pour collecter l'eau lorsque vous utilisez la grille métallique.
- Lorsque vous faites des gâteaux ou de la pâtisserie, utilisez des plats de cuisson ou des moules (biscuits, petits gâteaux) de couleur claire.
- Utilisez des plats de cuisson de couleur sombre pour les tartes et les tartelettes.

Conseils de cuisson

Préchauffage
Lorsque vous démarrez, l'appareil activera le mode Préchauffage jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. Certaines fonctions activent automatiquement le préchauffage rapide. Ce paramètre peut être modifié dans les réglages.
Si vous préchauffez le four à l'aide de la fonction de préchauffage rapide, ne mettez pas les aliments dans le four avant que celui-ci ne soit entièrement chauffé. Lorsque l'appareil atteint la température définie, un signal sonore se déclenche, le voyant **PREHEATING**s'éteindra et seule la température définie sera affichée sur l'écran supérieur.
Vous pouvez voir la hausse de température sur le tableau de commande. Le préchauffage rapide est recommandé pour les morceaux de viande délicats (surlonge), ainsi que pour les pâtes levées et les gâteaux éponge.

INFORMATION
Le chauffage d'un four vide consomme beaucoup d'énergie. Par conséquent, nous vous recommandons de cuisiner plusieurs plats successivement, ou de faire plusieurs plats simultanément.

INFORMATION
Certaines fonctions de cuisson utilisent des températures basses et le préchauffage n'est pas nécessaire. Dans ce cas-là, **PREHEATING**ne sera pas affiché à l'écran.



Cuisson à plusieurs niveaux

- Utilisez le système Convection Bake pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux.
- Niveaux de cuisson recommandés : 3 et 5
- Disposez les petits plats de cuisson comme indiqué sur la figure ci-contre. De cette façon, vous laisserez suffisamment d'espace pour la circulation de l'air autour des aliments, ce qui permet une cuisson correcte.

Modes de cuisson

Bake
Ce mode est destiné à **la cuisson** sur un seul niveau. Le four doit être préchauffé lors de la cuisson des pâtes, des biscuits et des gâteaux.

Frozen Bake
Cette méthode permet la **cuissond'aliments congelés**surun seul niveauen un laps de tempsplus court sans préchauffage, parfait pour les produits surgelés précuits (plats surgelés, pâtisseries, croissants, frites, pépites de poulet).
Suivez les instructions de la recette ou de l'emballage pour la préparation des produits congelés (temps et température de cuisson) et utilisez la fonction de cuisson d'aliments congelés. Appuyez sur Frozen Bake pour l'activer.
Réglez la température, le temps de cuisson et le préchauffage si nécessaire. Confirmez les paramètres en appuyant sur la touche Start .

Broil
Ce mode est destiné à la cuisson d'aliments plats (pain grillé, sandwichs ouverts, hamburgers, saucisses grillées, steaks, poissons, etc.) ou aux gratins.
L'élément chauffant supérieur chauffe uniformément toute la surface du plat, peu importe où il se trouve dans le four. Niveaux de cuisson recommandés : 6 et 7. Vous pouvez choisir la fonction **Broil HI (gril supérieur)** et **Broil LO(gril inférieur)**.

Gril supérieur

Utilisez cette fonction pour griller de grandes quantités d'aliments plats comme des toasts, des sandwichs ouverts, des saucisses grillées, du poisson, des brochettes, etc., et gratiner vos plats.

Gril inférieur

Utilisez-la pour préparer de la nourriture plate, lorsque vous voulez que la nourriture soit croquante.

Pour activer la fonction, pressez la touche **Broil**. Appuyez sur < ou > sélectionnez l'intensité et activez-la en appuyant sur Start .

INFORMATION
La température recommandée est préréglée.

Utilisation normale :

- Gardez toujours la porte du four fermée lorsque vous utilisez la fonction Gril.
  Utilisez la grille et la lèchefrite ou un équipement spécial approprié.
- Utiliser les niveaux de grille supérieurs.
- Lorsque les aliments sont proches de l'élément chauffantsupérieur, la graissequi en est projetée peut provoquer de la fumée et potentiellement prendre feu. Par conséquent, surveillez attentivement les aliments pendant que vous utilisez (cette fonction).

Convection Bake

Utilisez-le pour préparer de la viande, de la pâtisserie et des légumes sur une ou plusieurs étagères simultanément.
Ce système combine les éléments chauffants et un ventilateur, ce qui le rend plus rapide que la cuisson conventionnelle.

Niveaux de cuisson recommandés :

- Pour la cuisson à un seul niveau d'aliments de formes plates (pâtisserie) : 4.
- Pour la cuisson à un seul niveau de gros morceaux(viande) : 2 ou 3 pour la cuisson à plusieurs niveaux : 3 et 5.

Convection Roast

Cette fonction est destinée à rôtir de lavolaille et des morceaux de viande entierssur une seulegrille sous un gril.
C'est un système combiné. L'air chaud circule uniformément autour des aliments, et les éléments chauffants rayonnent uniformément la chaleuret produisent une croûte croquante ainsi qu'un cœur juteux. Ce système combine les éléments chauffants et un ventilateur, ce qui le rend plus rapide que la cuisson conventionnelle.

Niveaux de cuisson recommandés :

- Pour rôtir de gros morceaux de viande : 3 ou 4.
- Pour rôtir un seul morceau de viande : 2 ou 3.

Équipement utilisé :

- Grille métallique.
- Bac d'égouttement.

AirFry

Cette méthode de cuisson permet d'obtenir une croûte croustillante sans avoir à ajouter de graisse.
C'est une version sainede la cuisson de repas-minute, avec moins de calories dans les alimentscuits.
Elle convient aux petits morceaux de viande, de poisson, de légumes et aux produits surgelés prêts à être frits (frites, pépites de poulet).
Il s'agit d'un système combiné. L'air chaud circule uniformément autour des aliments. La chaleur de l'élément chauffant supérieur contribue à obtenir une croûte croustillante.
Niveaux de cuisson recommandés : 4

Équipement utilisé :

- Pour un meilleur doré du fond, nous recommandons d'utiliser des plats de cuisson plus foncés.

INFORMATION
Pour un résultat optimal, répartissez les aliments de façon homogène sur toute la surface du plat ou de la plaque de cuisson et ne les couvrez pas.

Proof
Ce programme assure un processus de levage optimal. La température contrôlée accélérera le processus de levage par rapport à un levage à température ambiante.

INFORMATION
Pour obtenir de meilleurs résultats,couvrez la pâte lors de l'utilisation de la fonction de la levée du pain.

Pour un processus de levée du pain, commencer toujours le programme lorsque l'appareil a complètement refroidi.

Pour de meilleurs résultats,n'ouvrez pas la porte du four pendant le processusde levage.

N'utilisez pas cette fonction pour chauffer ou garder la nourriture au chaud. La température de levage dans le four n'est pas assez élevéepour maintenir les aliments à des températures sûres.

Dehydrate
La fonction de déshydratation est destinée à sécher les aliments pour que l'humidité puisse s'évaporer. Vous pouvez utiliser cette fonction pour déshydrater manuellement des aliments à une température comprise entre 100 et 175 °F (37,7 et 79,4 °C). Vous pouvez déshydrater des fruits, des légumes et des herbes.

Pizza
Cesystème est parfaitpour cuire rapidement des pizzas fraîchessur une seulegrille.
Niveaux de cuisson recommandés : 1 ou 2
Équipement utilisé :

- Pour un fond plus doré, nous recommandons d'utiliser des plats de cuisson plus foncés.

Fonctions supplémentaires

Self Clean

ATTENTION !

Avant de lancer la fonction d'autonettoyage, retireztous les articlesplacés dans votre four, car ils peuvent se décolorer s'ils restent à l'intérieur pendant le processus.

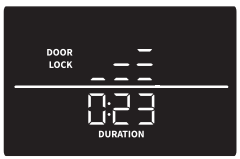
La fonction **Self Clean** nettoie le four grâce aux **températures élevées.**
Lesrésidus de graisseet autres impuretés sont incinérés pendantle processus de nettoyage et réduits en cendres. Trois niveaux d'intensité de nettoyage sont disponibles et la durée du processus est variable :

Intensité de nettoyage	But de nettoyage	Durée du programme
Nettoyage rapide	Pour les impuretés mineures	2 heures
Nettoyage d'intensité moyenne	Pour les impuretés perceptibles	3 heures
Nettoyage intensif	Pour les impuretés tenaces et persistantes (plus anciennes)	5 heures

INFORMATION
Plus les saletés sont tenaces, plus le niveau à choisir est élevé.

Préparation de la fonction d'autonettoyage :

- Assurez-vous que toute trace d'huile est essuyée avant d'utiliser cette fonction.
- Retirez toute la saleté laissée sur la porte du four ainsi que les résidus alimentaires de la cavité du four.
- Démarrez toujours le programme lorsquel'appareil électroménager a refroidi.



Appuyez brièvement sur la touche **Self Clean** et pressez < ou > pour régler l'intensité de nettoyage souhaitée. Confirmez les paramètres en pressant le symbole Start . Le verrouillage et la durée du programme apparaîtront à l'écran (la porte sera verrouillée). La durée de nettoyage par défaut est de 3 heures.

Des odeurs désagréables et de la fumée, ainsi que des vapeurs et des gaz irritants peuvent être libérés pendant le fonctionnement du programme. Par conséquent, nous vous recommandons de ventiler correctement votre cuisine pendantla durée du programme. Nous vous déconseillons de rester dans lapièce pendant une longue période.Ne laissez pas les enfantset les animaux domestiques près de l'appareil électroménager lorsque ce mode est en marche.



Lorsque la température descend à moins de 400 °F (204 °C), l'appareil électroménager se déverrouille et passe en mode veille.
Unefois que l'intérieur du four a complètement refroidi, essuyez-le avec du savon et un chiffon doux pour enlever tout résidu (p. ex., des cendres).

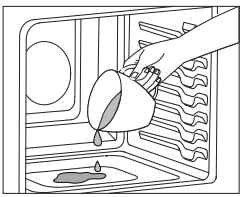
INFORMATION
Nous recommandons d'utiliser cette fonction une fois par mois.

ATTENTION !

- **N'utilisez pas la table de cuissonpendant le mode d'autonettoyage.**
- **Si vous essayez d'utiliser la table de cuisson pendant que le mode Self Clean est en cours d'utilisation, « hob » (table de cuisson) apparaîtra sur l'affichage supérieur et sera associé avec le symbole d'intensité Self Clean. Si la table de cuisson n'est pas éteinte en moins d'une minute, l'erreur 14 s'affiche et la fonction de nettoyage automatique s'arrête.**
- **Enlevez tous les ustensiles de cuisine de la zone de cuisson.**
- **Pendant le programme de nettoyage, l'appareil devient très chaud à l'extérieur. Ne touchez pas la porte du four et n'accrochez jamais d'objets combustibles, tels que des torchons ou des serviettes, à la poignée de la porte.**
- **La porte du four est verrouillée. N'essayez pas de l'ouvrir !**
- **Les petits animaux ou les animaux domestiques peuvent être particulièrement sensibles aux émanations. Nous vous recommandons de les éloignerde la cuisine pendant que cettefonction est active,et de bien aérer la cuisine aprèsle processus de nettoyage.**
- **À la suite de l'autonettoyage, la cavité du four et les accessoires du four peuvent se décolorer et perdre leur éclat. Cela n'affecte pas la fonctionnalité du four,des accessoires ou des équipements.**
- **Avant de nettoyerle four avec cette fonction, enlevez les grillesdu four et tout autre accessoire.**

Steam Clean

Steam Cleanpermet d'éliminer plus facilement les saletés dans le four **grâce à la vapeur**.
Cette fonction est plus efficace lorsqu'elle est utilisée régulièrement, de préférence après chaque cuisson.
Avant d'exécuter le programme de nettoyage à la vapeur, enlevez tous les gros morceaux de saleté et de résidus alimentaires de l'intérieur du four.



Versez au maximum 1 verre d'eau au fond du four.



Activez la fonction SteamClean en appuyantsur la touche **Self Clean** deux fois. Le programme dure 30 minutes.

Essuyez l'appareil électroménager à l'aide d'un chiffon.

Fast Preheat

Utilisez la fonction de réchauffement rapide si vous souhaitez chaufferle four à la température souhaitée le plus rapidement possible. Le réglage par défaut est **ON**.

La fonction de réchauffement rapide utilise un ventilateur de convection pour atteindre la température aussi rapidement que possible, même si une fonction qui n'utilise pas la convectionest sélectionnée.

Crisp Mode

Cette fonction est utilisée lorsque vous avez besoin d'une texture croustillante, comme pour les aliments panés, le pain ou les frites.
Vous pouvez activerla fonction pour une texture croustillante pour les fonctions cuisson, gril,cuire par convection, rôtir par convection, frire à l'aire, cuisson d'aliments congelés et pizza.



La fonction pour une texture croustillante peut être activée et désactivée en appuyant longuement sur la touche **Crisp Mode**. Le processus pour rendre les aliments croustillants peut commencer lorsquela température définiedu four est atteinte. La durée maximale de fonctionnement de cette fonction est de 5 minutes.

INFORMATION
Crisp est automatiquement annulé après 5 minutes. Si la température réglée est supérieure à 480 °F (248 °C), le mode Crisp ne peut pas être activé.

Defrost



La fonction Defrost est utilisée pour la décongélation automatique contrôlée des aliments congelés (gâteaux, pâtisseries, pain et petits pains, et fruits surgelés). La température est préréglée et ne peut être changée. À la moitiédu temps de décongélation, les morceaux doivent être retournés, remués et séparés s'ils ont été congelés ensemble.

INFORMATION
Le temps de décongélation est plus long que lors de la décongélation au micro-ondes.

Warm



Ce mode vous permet de garder les aliments cuits au chaud. La température de ce programme peut être réglée de 140 °F (60 °C) à 210 °F (98 °C), et Cooking Time peut être réglé de 0 minute à 3 heures. Le Cooking Time recommandé est de 30 minutes.
Pour activer le mode, pressezla touche **Warm**. Réglez la température et le temps de réchauffage et confirmez le réglage en appuyant sur la touche Start .

- Couvrez les aliments à forte teneuren eau avec une feuilled'aluminium. Si vous préférez une croûte croustillante, ne recouvrez pas l'aliment.
- N'utilisez pas cette fonction pour réchauffer les aliments froids.

ATTENTION !

RISQUE D'INTOXICATION ALIMENTAIRE : si l'aliment n'a pas été suffisamment traité thermiquement, la fonction Warm peut contribuer au développement de bactéries nocives dans l'aliment.

Child Lock

Utilisez la fonction Child Lock pour empêcher les enfants d'allumer le four ou de modifier les paramètres par inadvertance ou lorsqu'ils sont sans surveillance. La fonction verrouille l'unité de commande (empêche tout contrôle ou modification indésirable des paramètres).
Pour activer la fonction Child Lock, pressez la touche **Child Lock** et maintenez-la enfoncée pendant **3 secondes**. L'unité d'affichage est verrouillée. Les touches ne répondront pas lorsque la fonction Child Lock est active (un bip retentira au toucher indiquant que le module ne peut pas être contrôlé).
Pour désactiver le mode Child Lock, pressez la touche **Child Lock** et maintenez-la enfoncée pendant **3 secondes**. L'écran d'affichage est déverrouillé.

REMARQUE !

La table de cuisson peut être utiliséenormalement lorsque la fonction de verrouillage enfant est active. En cas de nécessité d'arrêt d'urgence des éléments chauffants, vous pouvez toujours utiliser la touche Stop même si la fonction de verrouillage enfant est active.

Lumière

Pour activer ou désactiver la lumière, appuyez brièvement sur la touche **Light.**

Arrêt

Les fonctions du four peuvent être désactivées à tout moment en appuyant sur la touche Stop .

Table d'aliments

Type d'aliment	Mode de cuisson recommandé	Niveau de cuisson	Suggestions supplémentaires
Porc et bœuf			
Hamburgers	Gril inférieur	5 ou 6	Utilisez une pince à barbecue pour retourner la viande après les 2/3 du temps de cuisson.
Steaks et côtelettes	Gril inférieur	5 ou 6	Utilisez une pince à barbecue pour retourner la viande après les 2/3 du temps de cuisson.
Steaks de bœuf	Gril supérieur	5 ou 6	Utilisez une pince à barbecue pour retourner la viande après les 2/3 du temps de cuisson.
Morceaux de poulet (poitrines, ailes, cuisses)	Gril inférieur	4 ou 5	Grillez d'abord le côté peau.
Rôtis	Bake Convection Bake Convection Roast	2 ou 3	Nous vous recommandons d'utiliser une poêle à griller.
Volaille			
Poulet entier	Convection Roast Bake	2 ou 3	Nous vous recommandons d'utiliser une poêle à griller.
Morceaux de poulet (poitrines, ailes, cuisses)	Convection Roast AirFry Bake	4	Nous vous recommandons d'utiliser une poêle à griller.
Poisson			
Poisson entier	Gril supérieur	5 ou 6	Plus le poisson est gros, plus le niveau est bas et plus le temps de cuisson est long.
Filet de poisson	Gril inférieur	5 ou 6	
Produits de boulangerie			
Pâtisseries (biscuits), gâteaux	Bake	3 ou 4	
Gâteaux, tartes	Bake	2 ou 3	
Pâtisserie (biscuits, petits gâteaux), gâteaux- plusieurs niveaux	Convection Bake	3 et 5	
Divers			
Produits conventionnels surgelés (pommes de terre, pizza, lasagne, morceaux de poulet, réglettes de poisson, etc.)	Frozen Bake Bake	3 ou 4	
Pizza fraîche	Pizza Bake	1 ou 2	
Produits à base de pommes de terre	AirFry Bake	4	Si possible,utilisez une plaquede cuisson pour frire à l'air.

Suite du tableau de la page précédente

Type d'aliment	Mode de cuisson recommandé	Niveau de cuisson	Suggestions supplémentaires
Casseroles	Bake	3	
Pain grillé, sandwichs ouverts	Gril supérieur	7	

Nettoyage et entretien

Nous recommandons de nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Cela évitera que les aliments collés à la table de cuisson ne chauffent et n'endommagent la surface en verre.

Nettoyage extérieur quotidien

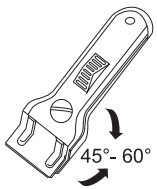
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffonhumide et d'un détergent doux, tel que du liquidevaisselle.
- Pour de meilleurs résultats, essuyez l'appareil à l'aide d'un essuie-tout ou d'un chiffon.
- Pour les surfaces en acier inoxydable lourdement pollué, utilisez un nettoyant en acier inoxydable. Nettoyer conformément aux instructions du nettoyeur. Si possible, essuyez le long de la direction du grain.

Tableau de commande de nettoyage

- Pour éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, n'utilisez pas de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de produits à nettoyer les fours.
- Si vous retirez les boutons pendant le nettoyage du tableau de commande, veillez à ne pas déplacer le joint de bouton de son emplacement.
- Si vous déplacez le joint, vous pouvez le réinstaller au bon endroit par vous-même.

Nettoyage de la table de cuisson

- Retirez immédiatement les restes de nourriture, la graisse brûlée,le sucre ou les taches tenaces de la table de cuisson à l'aide d'un grattoir, même si la table de cuisson est encore chaude! Le sucre ou les aliments à forte teneur en sucre renversés sur la surfaceen vitrocéramique peuvent l'endommager de manière définitive.



- Tenez le grattoir (non fourni) à l'angle approprié (45° à 60°) par rapport à la table de cuisson. Faites glisser doucement le grattoir sur la surface du verre pour enlever la saleté. Veillez à ce que la poignée en plastique du grattoir (sur certains modèles) n'entre pas en contact avec une zone de cuisson chaude. N'appuyez pas le grattoir perpendiculairement contre la surface. Veillez à ne pas rayer la surface de la table de cuisson avec les coinsde la lame du grattoir, cela pourrait entraîner des rayures permanentes sur la surface.

- Après avoir éliminé les taches tenaces du verre, utilisez les étapes du nettoyage quotidien pour nettoyer la table de cuisson.

⚠ ATTENTION !

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, car ils peuvent causer des rayures. N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer ou tout type d'objets tranchants pour nettoyer l'appareil.

ATTENTION !

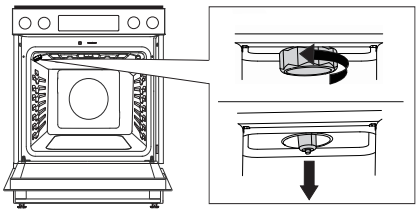
La table de cuisson pourraitêtre encore très chaude après le processusde cuisson. Ne touchez pas directement la surface de l'appareil électroménager. Immédiatement après la fin du processus de cuisson, vous pouvez utiliserdes gants ou des poignéespour éviter les brûlures.

INFORMATION

Si vous remarquez une fissure dans le plateau en verre (aussi petite soit-elle), éteignez immédiatement la table de cuisson, débranchez la cuisinière, désactivez le/les fusibles-interrupteurs (automatiques) dans l'armoire à compteurs ou, en cas de raccordement permanent, mettez l'interrupteur du câble d'alimentation à zéro. Contactez le service après-vente.

Ampoule électrique

L'ampoule est consommable, donc non couverte par une garantie. Avant de remplacer l'ampoule, retirez tous les accessoires du four.



Dévissez et retirez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez l'ampoule.

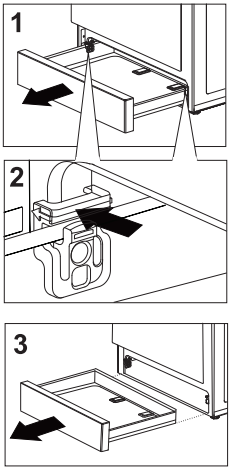
INFORMATION

Veillez à ne pas endommager le revêtement en émail.
Utilisez du matériel de protection pour éviter de vous brûler.
Pour tout remplacement d'ampoule, contactez notre service client.

ATTENTION !

Avant de remplacer l'ampoule, débranchez la cuisinière du réseau électrique. Remplacez uniquement l'ampoule lorsque l'appareil est éteint.
Remplacez l'ampoule uniquement lorsque le four est froid.

Tiroir de rangement



1 Ouvrez le tiroir.

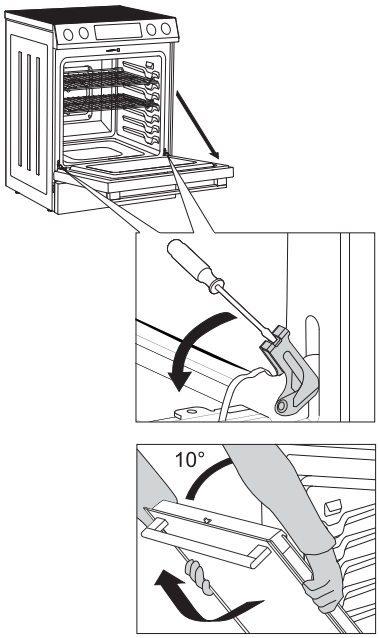
2 Poussez simultanément les deux entretoises, une de chaque côté, vers l'arrière dans la direction de la flèche.

3 Retirez complètement le tiroir.

⚠ ATTENTION !

N'entreposez pas d'articles combustibles, explosifs, volatils ou sensibles aux températures élevées (p. ex. papier, chiffons à vaisselle, sacs en plastique, nettoyants ou détergents, et aérosols) dans le tiroir de rangement du four, car ils peuvent s'enflammer pendant le fonctionnement de celui-ci et provoquer un incendie.

Retrait et insertion de la porte du four



1 D'abord, ouvrez complètement la porte (jusqu'à la butée).

2 Tournez avec un tournevis les deux dispositifs de retenue jusqu'à la position finale.

3 Fermez lentement la porte à un anglede 10 degrés (par rapport à la position de la porte complètement fermée); puis tirez la porte.

INFORMATION
Pour replacer la porte, suivez l'ordre inverse. Si la porte ne s'ouvre ou ne se fermepas correctement, vérifiezque les encoches des charnières sont alignées avec les lits de charnières.

ATTENTION !

Lors du remplacement de la porte, assurez-vous toujours que les fixations des charnières soient correctement placées dans leur support pour éviter une fermeture soudaine de la charnière principale, laquelle est reliée à un ressort principal puissant. Il y a un risque de blessure.

Problèmes potentiels et dépannages

Seul un centre de service autorisé par le fabricant pendant la période de garantie peut effectuer des réparations.

Avant toute réparation, assurez-vous que l'appareil électroménager est débranché du réseauélectrique, soit en retirant le fusible, soit en débranchant le débranchant de la prise murale.

Toute réparation non autorisée de l'appareil électroménager peut entraîner un choc électrique et un risque de court-circuit. Par conséquent, ne tentez pas le coup, laissez ce travail à un technicien de maintenance agréé.

En cas de problèmes mineurs liés au fonctionnement de l'appareil électroménager, consultez ce manuel pour voir si vous pouvez résoudre le problème vous-même.

Supposons que l'appareil électroménager ne fonctionne pas correctement ou pas du tout en raison d'une opération ou d'une manipulation inappropriées. Dans ce cas, la visite d'un technicien de service ne sera pas gratuite, même pendant la période de garantie.

Conservez les instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement et les transmettre à tout propriétaire ou utilisateur ultérieur de l'appareil.

Tableau de dépannage

Nom du dysfonctionnement	Description	Cause possible	Solution
Err 001	Défaillance du capteur de température du four	Le capteur de température de l'appareil est peut-être défectueux.	Vérifiez si la connexion du cordon d'alimentation est correcte. Les couleurs des fils du cordon d'alimentation doivent correspondre aux couleurs des fils de l'appareil. Débranchez la cuisinière du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez le fusible ou éteignez l'interrupteur principal), puis rebranchez la cuisinière au réseau électrique. Si le problème persiste, contactez le service d'assistance.
Err 003	Panne de communication entre le tableau de commande et la carte d'alimentation	Problème au niveau de l'électronique de l'appareil	Débranchez la cuisinière du réseau électrique pendant quelquesminutes (retirez le fusible ou éteignez l'interrupteur principal); puis, rebranchez la cuisinière au réseau électrique. Si le problème persiste, prenez contact avec le service après-vente.

Suite du tableau de la page précédente

Nom du dysfonctionnement	Description	Cause possible	Solution
Err 004	Défaillance du capteur tactile sur l'interface utilisateur	Défaillance du capteur tactile.	Nettoyez le tableau de commande avec un chiffon sec. Débranchez la cuisinière du réseau électriquependant quelques minutes (retirer le fusible ou éteindre l'interrupteur principal); puis, rebranchez la cuisinière au réseau électrique. Si le problème persiste, prenez contact avec le service après-vente.
Err 005	Surchauffe du tableau de commande	La température ambiante est trop élevée, le capteur NTC est défectueux.	Vérifiez la température ambiante de la pièce. Laissez refroidir les appareils électroménagers. Débranchez la cuisinière du réseau électrique pendant quelques minutes (retirer le fusible ou éteindre l'interrupteur principal); puis, rebranchez la cuisinière au réseau électrique. Si le problème persiste, prenez contacte avec le service après-vente. Vérifiez la position des casseroles. Ceci peut influencer la température sur le tableau de commande.
Err 006	Défaillance de la fermeture de la porte lors de la fonction Self Clean	Le verrouillage de la porte de l'appareil électroménager est défectueux.	Arrêtez la fonction d'autonettoyage, attendez que la porte soit déverrouillée et redémarrez la fonction. Si le problèmepersiste, prenez contact avec le service d'assistance.
Err 007	Défaillance de l'alimentation du relaisde la carte d'alimentation	Défaillance de l'alimentation électrique.	Vérifiez la tension correcte dans l'installation domestique. Débranchez la cuisinière du réseau électrique pendant quelques minutes (retirer le fusible ou éteindre l'interrupteur principal); puis, rebranchez la cuisinière au réseau électrique. Si le problèmepersiste, prenez contact avec le service après-vente.
Err 008	Surchauffe de la carte d'alimentation	La température ambiante est trop élevée, le capteur NTC est défectueux.	Vérifiez la température ambiantede la pièce. Laissez refroidir les appareils électroménagers. Débranchez la cuisinière du réseau électrique pendant quelques minutes (retirer le fusible ou éteindre l'interrupteur principal); puis rebranchez la cuisinière au réseau électrique. Si le problème persiste, prenez contact avec le service après-vente.

Suite du tableau de la page précédente

Nom du dysfonctionnement	Description	Cause possible	Solution
Err 014	Activation de la table de cuisson pendant que la fonction d'autonettoyage est active	La table de cuisson s'est activée alors que la fonction d'autonettoyage était active.	Éteignez toutes les zones chauffantes de la table de cuisson et redémarrez la fonction d'autonettoyage.
Err 015	Défaillance de passage à zéro sur la carte d'alimentation	Défaillance de l'alimentation électrique.	Débranchez la cuisinière du réseau électrique pendant quelquesminutes (retirez le fusible ou éteignez l'interrupteur principal); puis, rebranchez la cuisinière au réseau électrique. Si le problème persiste, prenez contact avec le service après-vente.

Problèmes et astuces de cuisson

Problème	Astuce
Quand le gâteau éponge est-il prêt?	• La croûte prend une couleur dorée. • Le gâteau éponge est élastique autoucher. • Percez le gâteau au sommet avec un cure-dent ou une brochetteen bois. Lorsque vous retirez le cure-dent, il ne doit pas y avoir de miettes ou de traces de pâte.
Le gâteau s'est effondré	• Respectez le temps de mélange. • Utilisez moins de liquide. • Augmentez la température et prolongez le temps de cuisson.
Le gâteau n'est pas uniformément doré	• Lors de la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux, la pâte peut ne pas être entièrement cuite en même temps. • Retirez la plaque de cuisson avec la pâte qui s'est dorée plus tôt.
Le gâteau éponge a levé au milieu, mais pas sur les côtés	• Ne graissez que le fond du plat allant au four; ne graissez pas les côtés.
Les petites pâtisseries s'agglutinent ou se collent les unes aux autres pendant la cuisson	• N'oubliez pas de laisser assez d'espace entre les pâtisseries (prévoir au moins 2 cm).
La pâte est desséchée	• Augmentez la température et réduisez le temps de cuisson.
Le fond n'est pas assez cuit	• Placez la nourriture un niveau de grille plus bas.
La face supérieure n'est pas assez cuite	• Placez la pâtisserie à un niveau de grille plus haut.
Lors de la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux, le gâteau n'est pas uniformément doré	• Lors de la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux, la pâte peut ne pas être entièrement cuite en même temps. • Retirez la plaque de cuisson avec la pâte qui s'est dorée plus tôt.
Le gâteau est collé au plat de cuisson ou au moule	• Lorsque le gâteau refroidit, retirez-le délicatement du mouleen détachant les bords à l'aide d'un couteau. • La fois suivante graissezle moule plus généreusement, ou saupoudrez-le de chapelure.

Mise au rebut



L'emballage de nos produits est fabriqué à partir de matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, éliminés ou détruits sans aucun effet négatif pour l'environnement. À cette fin, les matériaux d'emballage sont étiquetés de manière appropriée.

Le symbole figurant sur le produit ou son emballage indique que le produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager normal. Apportez le produit à un centre de collecte agréé pour le traitement des déchets d'équipements électriques et électroniques.

Une élimination correcte du produit permettra d'éviter tout effet négatif sur l'environnement et la santé des personnes, ce qui pourrait se produire en cas de mauvaise élimination du produit. Pour obtenir plus de renseignements sur le retrait et la transformation du produit,veuillez prendre contact avec l'organisme municipal compétent en charge de la gestion des déchets, votre service d'élimination des déchets ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications et de corriger des erreurs dans le présent mode d'emploi.

Vos remarques

Vos remarques

Vos remarques

Hisense

life reimagined

885781-a9

CE