



WS68IS8APBP/E

PL*POLSKI*

Instrukcja bezpieczeństwa	3
Skrócona instrukcja obsługi	5
Instrukcje instalacji urządzenia	51

FR*FRANÇAIS*

Consignes de santé et sécurité	27
Guide rapide	29
Guide d'installation	51

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa. Należy przechowywać je w pobliżu, aby móc z nich skorzystać w przyszłości.

Niniejsze instrukcje i samo urządzenie zawierają ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, których należy bezwzględnie przestrzegać. Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie instrukcji bezpieczeństwa, niewłaściwe użytkowanie urządzenia lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterujących.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego części, do których jest dostęp, nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci do lat 8 nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, nie wolno używać urządzenia – ryzyko porażenia prądem.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: Na powierzchniach grzejnych nie należy przechowywać żadnych przedmiotów.

⚠ **OSTROŻNIE:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces krótkiego gotowania musi być nadzorowany przez cały czas.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem oleju lub innych tłuszczów może spowodować zagrożenie – ryzyko pożaru. NIGDY nie należy gasić ognia wodą! Należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć ogień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

⚠ Nie używać płyty kuchennej jako powierzchni roboczej.

Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru.

⚠ Małe dzieci (0-3 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia. Małe dzieci (3-8 lat) nie powinny zbliżać się do urządzenia, o ile nie są pod stałym nadzorem. Dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji bezpiecznego użytkowania i zrozumieniu związanych z nim zagrożeń. Urządzenie nie służy do zabawy dla dzieci. Czynności czyszczenia i konserwacji nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego części, do których jest dostęp, nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.. Dzieci do lat 8, o ile nie znajdują się pod stałym nadzorem, nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia

⚠ Nigdy nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia

podczas procesu suszenia żywności. Jeśli urządzenie nadaje się do stosowania sondy, używaj tylko sondy temperaturowej zalecanej dla tego piekarnika – ryzyko pożaru.

⚠ Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru. Należy zawsze zachowywać czujność podczas pieczenia pokarmów bogatych w tłuszcze, olej lub podczas dodawania napojów alkoholowych – ryzyko pożaru. Do wyjmowania patelni i innych akcesoriów należy używać rękawic kuchennych. Na koniec pieczenia należy ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika, aby przed uzyskaniem do niego dostępu umożliwić stopniowe ujęcie gorącego powietrza lub pary – ryzyko oparzeń. Nie zakłócać przepływu gorącego powietrza z przodu piekarnika – ryzyko pożaru

⚠ Aby uniknąć uderzenia w drzwi piekarnika, zachować ostrożność, gdy są one otwarte lub skierowane w dół.

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

⚠ **OSTROŻNIE:** Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia przyłączonego, np. programatora czasowego, ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.

⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; gospodarstwa wiejskie; samodzielna obsługa przez klientów hoteli, moteli, pensjonatów oferujących nocleg ze śniadaniem i innych tego typu miejsc do zamieszkania.

⚠ Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione.

⚠ To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przemysłowego. Nie używać urządzenia na zewnątrz.

⚠ Nie przechowywać materiałów wybuchowych ani substancji łatwopalnych (np. paliwa lub puszek aerozolowych) wewnątrz lub w pobliżu urządzenia – ryzyko pożaru.

INSTALACJA

⚠ Przemieszczanie i montaż urządzenia wymaga udziału co najmniej dwóch osób – ryzyko obrażeń. Do rozpakowywania i montażu należy używać rękawic ochronnych – ryzyko skaleczenia.

⚠ Instalacja, podłączenia do źródła wody (jeśli występują) i zasilania oraz wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnych części urządzenia, chyba że wyraźnie zaznaczono to w instrukcji obsługi. Dzieci nie powinny zbliżać się do miejsca montażu. Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie uległo uszkodzeniu podczas transportu. W przypadku problemów należy skontaktować się ze sprzedawcą lub

najbliższym serwisem technicznym. Po zainstalowaniu odpady opakowaniowe (plastikowe, elementy styropianowe itp.) muszą być przechowywane poza zasięgiem dzieci - ryzyko uduszenia. Urządzenie należy odłączyć od zasilania przed każdą operacją montażową - ryzyko porażenia prądem.

Podczas instalacji upewnić się, że urządzenie nie może uszkodzić przewodu zasilającego. Występuje ryzyko porażenia prądem. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

Nie wyjmować urządzenia ze styropianowej podstawy do czasu instalacji

⚠ Nie umieszczać urządzenia za dekoracyjnymi drzwiami - ryzyko pożaru.



jeśli urządzenie jest umieszczone na podstawie, wówczas powinno ono być wypoziomowane i zamocowane do ściany za pomocą dostarczonego łańcuszka przytrzymującego, aby zapobiec ześlizgnięciu urządzenia z podstawy.



OSTRZEŻENIE : Aby uniknąć przechylenia urządzenia, należy zamocować łańcuszek podtrzymujący. W celu instalacji zapoznać się z instrukcją.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

⚠ Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej krawędzi piekarnika (widoczna przy otwartych drzwiczkach).

⚠ Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegowego, zainstalowanego w przewodzie do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodne z obowiązującymi normami krajowymi dotyczącymi sprzętu elektrycznego.

⚠ Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy i złączy pośrednich. Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do podzespołów elektrycznych urządzenia. Nie korzystać z urządzenia na bosą lub będąc mokrym. Nie uruchamiać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, nie działa ono prawidłowo lub zostało uszkodzone bądź upuszczone.

⚠ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiana na identyczny powinna być przeprowadzona przez producenta, pracownika serwisu lub inną podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa – występuje ryzyko porażenia prądem.



⚠ Jeśli kabel zasilający wymaga wymiany, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania; nigdy nie używać urządzeń do czyszczenia parowego - ryzyko porażenia prądem.

⚠ Do czyszczenia szyby w drzwiach nie używać środków ściernych ani metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.

⚠ Nie należy używać środków ściernych, żrących, środków na bazie chloru ani środków do szorowania.

⚠ Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem lub konserwacją należy upewnić się, że urządzenie ostygło. - ryzyko poparzenia.


⚠ **OSTRZEŻENIE:** Wyłączyć urządzenie przed wymianą lampy - ryzyko porażenia prądem.

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Materiał, z którego zrobione jest opakowanie, w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem ♻. Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz zutylizować zgodnie z przepisami w zakresie usuwania odpadów, określonymi przez lokalne władze.

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD należy skontaktować się z lokalnym urzędem, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. Niniejsze urządzenie jest oznakowane zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE), oraz z przepisami dotyczącymi zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego z 2013 r. (z późniejszymi zmianami). Właściwa utylizacja urządzenia pomoże zapobiec ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia ludzkiego.

- Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Urządzenie należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli gotowania lub w przepisie. Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej pochłaniają ciepło.

DEKLARACJE ZGODNOŚCI

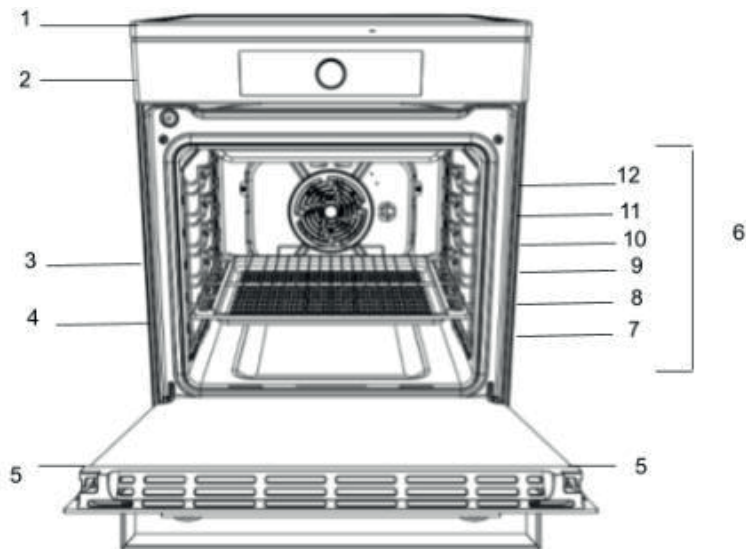
To urządzenie spełnia wymagania: Wymagania dotyczące ekoprojektu zgodnie z

Rozporządzeniem Komisji Europejskiej 66/2014; Rozporządzenia w sprawie etykietowania energetycznego nr 65/2014;

Ekoprojekt dla produktów związanych z energią i informacja energetyczna (zmiany) (wyjście z UE) Rozporządzenia 2019, zgodnie z normą europejską EN 60350-1.

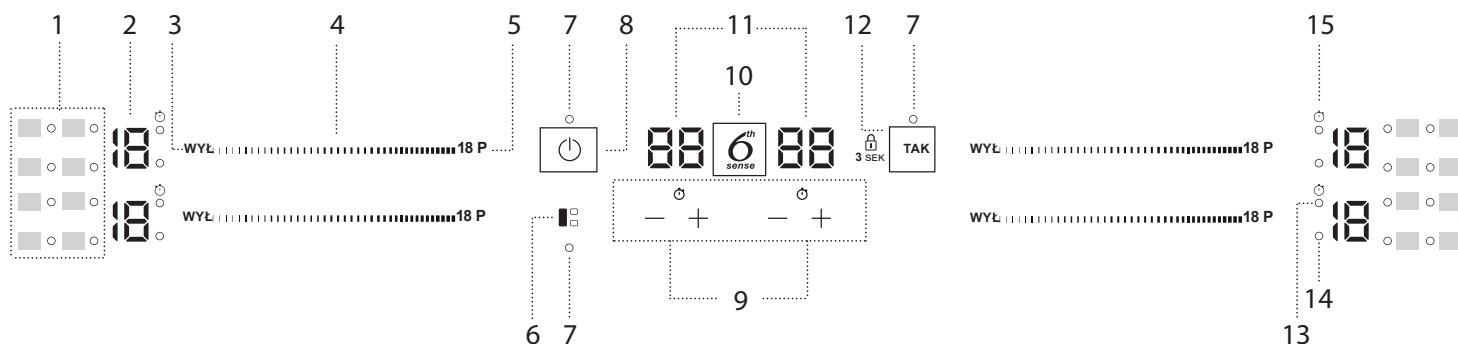
To urządzenie spełnia wymagania ekoprojektu z Rozporządzenia Komisji Europejskiej (UE) nr 66/2014 oraz rozporządzeń z 2019 r. dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią oraz informacji na temat energii (zmiana) (wyjście z UE), zgodnie z normą europejską EN 60350-2.

OPIS PRODUKTU



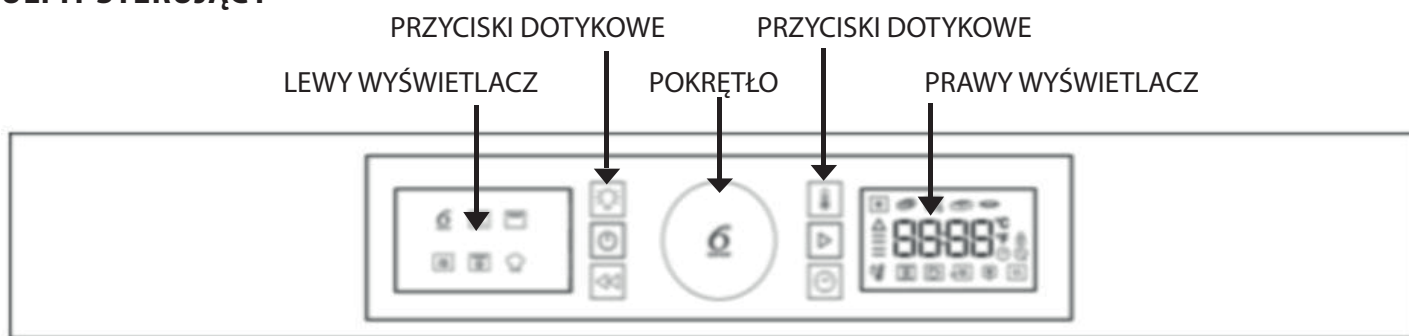
1. Płyta indukcyjna
2. Panel sterowania
3. Ruszt
4. Blacha
5. Drzwi
6. Prowadnice rusztów
7. Pozycja 1
8. Pozycja 2
9. Pozycja 3
10. Pozycja 4
11. Pozycja 5
12. Pozycja 6





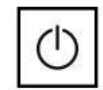

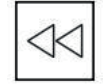

PULPIT STERUJĄCY



- | | | |
|---|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Symbole/włączanie funkcji specjalnych 2. Wybrany poziom gotowania 3. Przycisk wyłączenia danego pola grzejnego 4. Przesuwany panel przycisków 5. Przycisk szybkiego podgrzewania (Booster) | <ol style="list-style-type: none"> 6. Przycisk FLEXICOOK 7. Kontrolka – funkcja aktywna 8. Przycisk ON/OFF 9. Minutnik 10. Przycisk 6th Sense | <ol style="list-style-type: none"> 11. Wskaźnik czasu pieczenia 12. Przycisk OK / blokada klawiszy – 3 sekundy 13. Wskaźnik włączonego timera 14. Wskaźnik wyboru obszaru 15. Symbol wskaźnika timera |
|---|---|--|

PULPIT STERUJĄCY



- | | |
|---|---|
|  <p>POKRĘTŁO PRZEŁĄCZAJĄCE OBROTOWE
Służy do wyboru funkcji i regulacji wszystkich parametrów gotowania.</p> |  <p>PRZYCISK 6TH SENSE
Nacisnąć, aby wybrać, wykonać ustawienia, przejść do funkcji lub parametrów i je potwierdzić i uruchomić program gotowania.</p> |
|  <p>OŚWIETLENIE
aby włączyć/wyłączyć lampkę.</p> |  <p>TEMP
aby ustawić temperaturę.</p> |
|  <p>WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE
aby włączyć/wyłączyć piekarnik.</p> |  <p>START
aby uruchomić funkcje pieczenia.</p> |
|  <p>POWRÓT
aby powrócić do poprzedniego ekranu.</p> |  <p>CZAS
aby ustawić zegar, czas trwania pieczenia lub przedłużyć czas cyklu pieczenia.</p> |

INSTALACJA

Przed uruchomieniem nowego urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji i obsługi urządzenia.

Prosimy o zachowanie tej instrukcji obsługi do wykorzystania w przyszłości. Należy się upewnić, że instrukcja towarzyszy urządzeniu, gdy jest ono sprzedawane, oddawane lub przenoszone. Urządzenie musi zostać zainstalowane przez wykwalifikowanego specjalistę, zgodnie z dostarczonymi instrukcjami.

Wszelkie niezbędne regulacje lub prace konserwacyjne należy wykonywać po odłączeniu urządzenia od zasilania elektrycznego.

Pozycjonowanie i poziomowanie

Istnieje możliwość zamontowania urządzenia obok szafek o wysokości nieprzekraczającej powierzchni płyty. Kuchenkę należy ustawiać bezpośrednio na podłodze. Nie ustawiać kuchenki na żadnej sztucznej podstawie. Należy się upewnić, że ściana stykająca się z tylną częścią urządzenia jest wykonana z niepalnego i żaroodpornego materiału (T 90°C).

Ważne: Urządzenia nie należy instalować w pobliżu drzwi lub przejść, aby zminimalizować prawdopodobieństwo kontaktu osób korzystających z przejścia z naczyniami kuchennymi stojącymi na płycie grzewczej.

Nie wolno instalować urządzenia za ozdobnymi drzwiami, aby nie dopuścić do przegrzania

Nie wolno montować urządzenia na platformie.

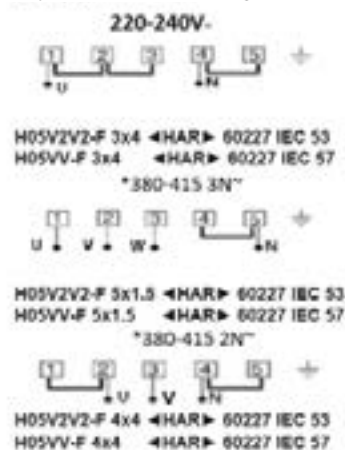
Kuchenka została zaprojektowana w taki sposób, aby zmieściła się między szafkami kuchennymi rozstawionymi w odległości 600 mm. Przestrzeń po obu stronach musi być wystarczająca, aby umożliwić wysunięcie kuchenki w celu serwisowania. Kuchenka może być zabudowana szafkami z jednej lub obu stron, a także wykorzystywana w ustawieniu narożnym. Może również służyć jako sprzęt wolnostojący. Sąsiadujące ściany boczne, wystające ponad poziom płyty, nie mogą znajdować się bliżej niż 150 mm od kuchenki i powinny być zabezpieczone materiałem odpornym na ciepło. Żadna powierzchnia podwieszana ani okap nie powinny znajdować się bliżej niż 650 mm.

- Kuchenka może być umieszczona w kuchni, pokoju z aneksem kuchennym lub w pokoju dziennym, ale nie można jej ustawiać w łazience.
- Okapy należy montować zgodnie z wymaganiami określonymi w instrukcji okapu.
- Ściana stykająca się z tyłem kuchenki musi być wykonana z materiału ognioodpornego.
- Kuchenka jest wyposażona w łańcuszek zabezpieczający, który należy przymocować do haka przymocowanego do ściany za urządzeniem.

Podłączenie do zasilania

Piekarniki z trójżyłowym przewodem zasilającym są zaprojektowane do zasilania prądem przemiennym o częstotliwości i napięciu wskazanych na tabliczce znamionowej (na dole panelu sterowania piekarnikiem). Przewód uziemiający ma kolor żółto-zielony.

Podłączenie standardowego zasilania



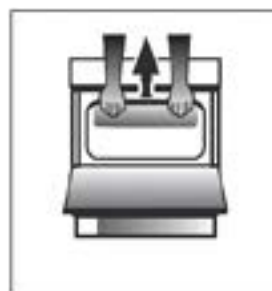
*alternatywne opcje zasilania

Podłączanie przewodu zasilającego do sieci

⚠ OSTRZEŻENIE: Ta operacja powinna być przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika

Przed przeniesieniem kuchenki należy sprawdzić, czy jest nie jest gorąca i wyłączyć ją przyciskiem na panelu sterowania. Kuchenkę można łatwo przenosić, podnosząc przednią część w następujący sposób:

Przenoszenie kuchenki



Rys. A

Otworzyć drzwi grilla na tyle, aby wygodnie chwycić dolną przednią krawędź piekarnika, nie dotykając elementów grilla. (RYS. A)

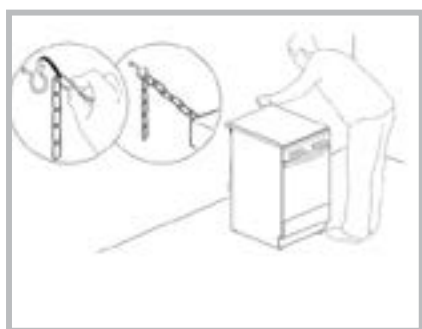
Zachować ostrożność przy przenoszeniu kuchenki, ponieważ jest ciężka. Uważać, aby nie uszkodzić wykładziny podłogowej.

W celu zapewnienia, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane, wyregulowane i serwisowane technicznie zgodnie z obowiązującymi przepisami, wykwalifikowany technik powinien zapoznać się z poniższymi instrukcjami.

OSTRZEŻENIA: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

Kuchenka musi być podłączona do sieci elektrycznej za pomocą przełączanego (dwubiegunowego) gniazda kuchenki, zabezpieczonego właściwym bezpiecznikiem i charakteryzującego się parametrami odpowiednimi do wartości wskazanej na tabliczce znamionowej kuchenki. Wszystkie przewody elektryczne prowadzące od przyłącza klienta do kuchenki, poprzez przełączane dwubiegunowe gniazdo kuchenki, muszą być odpowiedniego typu i charakteryzować się określonymi powyżej parametrami prądu znamionowego. Przewód zasilający musi być ułożony w taki sposób, aby w żadnym miejscu nie osiągnął temperatury przekraczającej o 50°C temperaturę w pomieszczeniu. Należy go poprowadzić z dala od tylnych otworów wentylacyjnych.

Łańcuszek zabezpieczający



Aby zapobiec przypadkowemu przewróceniu urządzenia, na przykład przez dziecko wchodzące na drzwi piekarnika, **NALEŻY BEZWZGLĘDNIE** zamontować dostarczony łańcuszek zabezpieczający!

Kuchenka jest wyposażona w łańcuszek zabezpieczający, który należy przymocować wkrętem (niedostarczany razem z kuchenką) do ściany za urządzeniem, na tej samej wysokości, na jakiej łańcuszek jest przymocowany do urządzenia.

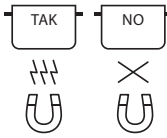
Wkręt i kołek należy dobrać do rodzaju materiału, z którego wykonana jest ściana za urządzeniem.

Jeśli łeb wkrętu ma średnicę mniejszą niż 9 mm, należy zastosować podkładkę. Ściana betonowa wymaga wkrętu o średnicy co najmniej 8 mm i długości 60 mm.

Upewnić się, że łańcuszek jest przymocowany do tylnej ściany kuchenki i do ściany pomieszczenia, jak pokazano na rysunku, tak aby po zamontowaniu był napięty i równoległy do poziomu podłoża.


AKCESORIA

GARNKI I PATELNI



Należy używać wyłącznie garnków i patelni wykonanych z materiałów ferromagnetycznych, odpowiednich do płyt indukcyjnych:

- stal emaliowana
- żeliwo
- specjalne garnki i patelnie ze stali nierdzewnej przystosowane do gotowania indukcyjnego

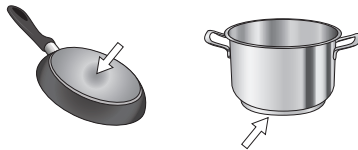
Aby określić, czy dany garnek jest odpowiedni, należy sprawdzić, czy posiada symbol  (zazwyczaj wybity na spodzie). Do sprawdzenia, czy dany garnek jest ferromagnetyczny, można też użyć magnesu.

Jakość i struktura podstawy naczynia mogą mieć wpływ na wydajność gotowania. Niektóre oznaczenia średnicy podstawy nie odpowiadają rzeczywistej średnicy powierzchni ferromagnetycznej.

Niektóre garnki i patelnie mają wykonaną z materiału ferromagnetycznego tylko część dna, a pozostała część jest wykonana z innego materiału, który nie jest odpowiedni do gotowania indukcyjnego. Te obszary mogą nagrzewać się w różnym tempie lub osiągać niższe temperatury. W pewnych przypadkach, gdy dno jest wykonane głównie z materiału nieferromagnetycznego, płyta indukcyjna może nie wykryć patelni i tym samym nie uruchomić pola grzewczego.



Aby zapewnić optymalną wydajność, należy zawsze używać garnków i patelni z płaskim dnem, które równomiernie rozprzodza ciepło. Jeśli dno jest nierówne, będzie to miało negatywny wpływ na moc i przewodzenie ciepła.




PIERWSZE UŻYCIE

ZARZĄDZANIE MOCĄ

W momencie zakupu moc płyty ustawiona jest na maksymalną. Dostosować ustawienia w zależności od ograniczeń instalacji elektrycznej w domu, tak jak opisano w następnym akapicie.

Aby ustawić moc płyty kuchenki:

Po podłączeniu urządzenia do zasilania, przez 60 sekund można ustawić poziom mocy.

Przytrzymać przycisk „+” timera po prawej stronie przez co najmniej 5 sekund. Na wyświetlaczu pojawia się .

Naciskać przycisk  do pojawienia się ostatniego wybranego poziomu mocy.

Za pomocą przycisków „+” i „-” wybrać żądany poziom mocy. Dostępne są następujące poziomy mocy: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Potwierdzić przyciskiem .

Wybrany poziom mocy pozostanie w pamięci nawet po odłączeniu zasilania.

Aby dokonać zmiany poziomu mocy, należy odłączyć urządzenie od zasilania na co najmniej 60 sekund, a następnie podłączyć je ponownie i powtórzyć wyżej opisane kroki.

Puste naczynia o cienkim spodzie

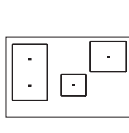
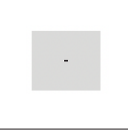

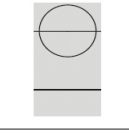
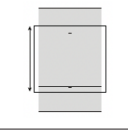
Nie należy umieszczać pustych naczyń na płycie, kiedy płyta jest włączona. Płyta jest wyposażona w wewnętrzny system zabezpieczający, który stale monitoruje temperaturę i aktywuje funkcję „automatyczne wyłączenie” w przypadku wykrycia zbyt wysokiej temperatury. W przypadku użycia pustych naczyń lub naczyń o cienkim spodzie, temperatura wzrasta bardzo szybko, a funkcja „automatyczne wyłączenie” może się uruchomić z niewielkim opóźnieniem, co doprowadzi do uszkodzenia naczynia lub powierzchni płyty. Jeśli tak się stanie, nie należy niczego dotykać i zaczekać, aż wszystkie elementy ostygną.

Jeśli pojawi się komunikat błędu, należy skontaktować się z serwisem.

Minimalna średnica podstawy garnka/patelni dla różnych pól grzewczych


Aby zapewnić prawidłowe działanie płyty, naczynie musi zakrywać jeden lub więcej punktów referencyjnych wskazanych na powierzchni płyty i musi posiadać odpowiednią średnicę podstawy.

Należy używać pola grzewczego, które rozmiarem najlepiej pasuje do średnicy dna patelni.

				
	100 mm	150 mm	120 mm	200 mm

ADAPTER DLA GARNKÓW/PATELNI NIEPRZYSTOSOWANYCH DO INDUKCJI

To akcesorium umożliwia korzystanie z garnków i patelni, które nie są przystosowane do płyt indukcyjnych. Należy pamiętać, że używanie adaptera wpływa na wydajność, co przekłada się na czas potrzebny do podgrzania jedzenia. Jego stosowanie powinno być ograniczone, ponieważ temperatury osiągane na jego powierzchni w znacznym stopniu zależą od używanego garnka/patelni, ich płaskości i rodzaju gotowanej żywności. Używanie garnka lub patelni o mniejszej średnicy niż średnica dysku adaptera może prowadzić do gromadzenia się ciepła, które nie jest przekazywane do garnka lub patelni, co może powodować zaczernienie zarówno płyty indukcyjnej, jak i adaptera. Należy dopasować średnicę garnków/patelni oraz płyty indukcyjnej do średnicy adaptera.

Jeżeli w trakcie dokonywania ustawień wystąpi błąd, pojawi się symbol  i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. W takim przypadku należy powtórzyć całą czynność.

Jeśli błąd będzie się utrzymywał, należy skontaktować się z serwisem technicznym.

WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

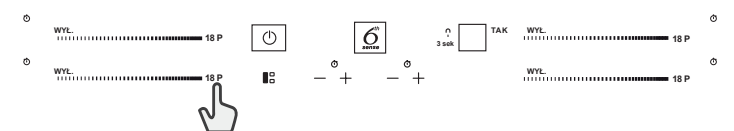
Aby włączyć/wyłączyć sygnał dźwiękowy:

- Włączyć płytę.
 - Przytrzymać przez 5 sekund przycisk „P” znajdujący się na pierwszym panelu przycisków z lewej strony na górze.
- Wszelkie ustawione alarmy pozostaną aktywne.

TRYB DEMO

Aby włączyć/wyłączyć tryb demo:

- Podłączyć płytę grzewczą do zasilania elektrycznego;
- W ciągu pierwszej minuty przytrzymać przez 5 sekund przycisk szybkiego grzania „P” znajdujący się na lewym dolnym panelu przycisków (jak pokazano poniżej).



PL CODZIENNA EKSPLOATACJA



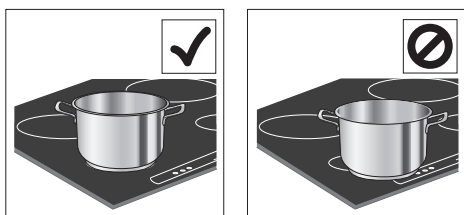
WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY

By włączyć płytę grzewczą, nacisnąć przycisk zasilania na około sekundę. Aby wyłączyć płytę, nacisnąć ponownie ten sam przycisk. Nastąpi wówczas dezaktywacja wszystkich pól grzejnych.

USTAWIANIE NACZYŃ

Nie stawiać naczyń do gotowania na symbolach panelu sterowania.

Uwaga: W przypadku pól grzejnych znajdujących przy panelu sterowania zaleca się utrzymywanie garnków i patelni wewnątrz oznaczonej powierzchni (biorąc pod uwagę zarówno spód naczynia, jak i jego górną krawędź, która może być szersza). W ten sposób zapobiega się nadmiernemu nagrzananiu panelu dotykowego. Podczas grillowania lub smażenia należy korzystać z tylnych pól grzejnych, gdy tylko to możliwe.



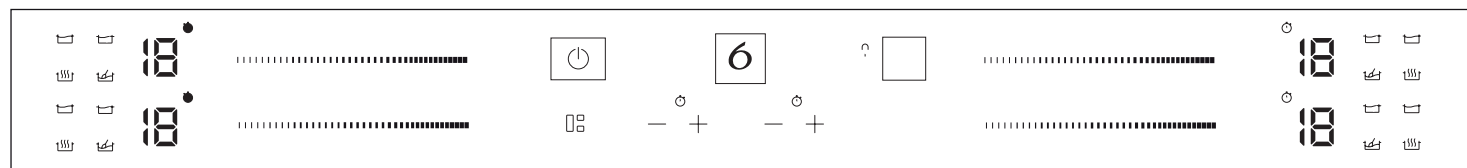
AKTYWACJA/WYŁĄCZANIE PÓL GRZEJNYCH I DOSTOSOWYWANIE POZIOMU MOCY

WYŁ. 18 P

Aktywacja pól grzejnych:

Przesunąć palec poziomo po przesuwalnym panelu przycisków (SUWAK) danego pola grzewczego, aby go włączyć i ustawić moc. Poziomą moc będzie pokazywany zgodnie z obszarem, wraz z lampką kontrolną określającą aktywne pole grzewcze. Za pomocą przycisku „P” można wybrać funkcję szybkiego grzania.

CODZIENNA EKSPLOATACJA



FLEXICOOK

Za pomocą przycisku FLEXICOOK można połączyć dwa pola grzewcze i używać ich z tą samą mocą, pokrywając całą powierzchnię dużym garnkiem lub częściowo garnkiem okrągłym/owalnym. Funkcja pozostaje zawsze włączona i podczas używania tylko jednego garnka można go przesunąć po całym obszarze. W tym przypadku oba przesuwalne panele przycisków po lewej stronie mogą być używane zamiennie. Funkcja ta idealnie sprawdza się w przypadku owalnych lub prostokątnych garnków lub podstawek.

6th SENSE

Przycisk „6th Sense” uruchamia funkcje specjalne. Postawić garnek na żądanym miejscu i wybrać pole grzejne. Nacisnąć przycisk „6th Sense”. Na wyświetlaczu pojawi się litera „A”. Zapali się wskaźnik pierwszej funkcji specjalnej dostępnej dla danego pola grzejnego. Naciskając przycisk „6th Sense” kolejne razy, wybrać żądaną funkcję specjalną. Funkcja zostanie uruchomiona po przytrzymaniu przycisku do potwierdzenia. Jeśli chcesz zmienić funkcję specjalną, naciśnij przycisk OFF, a następnie przycisk „6th Sense” i wybierz żądaną funkcję. Aby wyłączyć funkcje specjalne, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk „OFF”.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

Płyty indukcyjne mogą generować świsty lub trzaski podczas normalnej pracy. Dźwięki te pochodzą w rzeczywistości z naczyń i są związane z cechami dna (np. gdy dno wykonane jest z kilku warstw materiału lub jest nierówne).

Wyłączanie pól grzejnych:

Nacisnąć przycisk „OFF” na początku przesuwnej klawiatury.



BLOKADA PANELU STEROWANIA

Aby zablokować ustawienia i uniemożliwić przypadkowe włączenie panelu, należy nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy przycisk OK/klucz. Sygnał dźwiękowy i zapalenie się kontrolki ostrzegawczej nad symbolem wskazują, że funkcja została aktywowana. Panel sterowania jest zablokowany za wyjątkiem funkcji wyłączania . Aby odblokować sterowanie, należy powtórzyć tę samą procedurę.



ZEGAR STERUJĄCY (TIMER)

Urządzenie dysponuje dwoma timerami: jeden steruje lewymi strefami gotowania, drugi strefami gotowania po prawej stronie.

Aktywowanie timera:

Naciskać przyciski „+” i „-” do uzyskania żądanego czasu dla używanej strefy gotowania. Włączy się lampka kontrolna z odpowiednim symbolem . Gdy zadany czas upłynie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a strefa gotowania wyłączy się automatycznie. Czas może zostać zmieniony w każdym momencie oraz jednocześnie może być włączonych kilka timerów. W przypadku jednoczesnego aktywowania dwóch timerów po jednej stronie płyty grzewczej, zacznie migać kontrolka „wyboru strefy”, a na centralnym wyświetlaczu pojawi się odpowiedni czas gotowania.

Aby dezaktywować timer:

Nacisnąć i przytrzymać jednocześnie przyciski „+” i „-” aż do wyłączenia się timera.



WSKAŹNIK TIMERA

Ta dioda LED (gdy się świeci) wskazuje, że dla danego pola grzewczego został ustawiony timer.



ROZTAPIANIE

Funkcja ta polega na wytwarzaniu temperatury idealnej do roztopienia i utrzymaniu potrawy w odpowiedniej postaci, bez ryzyka przypalenia. Ta metoda nie wpływa negatywnie na produkty o delikatnej strukturze, takie jak czekolada i zapobiega ich przyleganiu do naczyń.



UTRZYMYWANIE CIEPŁA

Funkcja ta pozwala utrzymywać żywność w idealnej temperaturze, zazwyczaj po zakończeniu gotowania lub w przypadku powolnej redukcji płynów. Idealnie sprawdza się, gdy chcemy podać żywność w doskonałej temperaturze.



GOTOWANIE NA WOLNYM OGNIU

Funkcja ta jest idealna do utrzymywania tzw. „wolnego ognia”, co pozwala gotować pożywienie przez długi czas bez ryzyka jego przypalenia. Doskonale sprawdza się w przypadku przepisów wymagających długotrwałego gotowania (ryżu, sosów, pieczeni).



GOTOWANIE DO WRZENIA

Funkcja ta umożliwia zagotowanie wody do temperatury wrzenia i utrzymania tego stanu przy niskim zużyciu energii. Do naczyń należy wlać około 2 litrów wody (najlepiej o temperaturze pokojowej) i pozostawić naczynie odkryte. Zaleca się czuwanie nad gotującą się wodą i regularne sprawdzanie ilości pozostałej cieczy.

Dźwięki te mogą różnić się w zależności od rodzaju używanego naczynia oraz ilości zawartej w nim żywności i nie stanowią niepokojącego objawu.

WSKAŹNIKI


NIEPRAWIDŁOWE USTAWIENIE LUB BRAK NACZYŃIA

Ten symbol pojawia się, jeżeli naczynie do gotowania nie może być stosowane na płycie indukcyjnej, nie zostało umieszczone prawidłowo, bądź jest nieprawidłowej wielkości. Jeśli naczynie nie zostanie wykryte w ciągu 30 sekund od wyboru, dane pole grzejne wyłączy się.

CIEPŁO RESZTKOWE

Jeśli na wyświetlaczu widoczna jest literka „H”, pole grzejne jest wciąż gorące. Wskaźnik zgaśnie po schłodzeniu pola grzejnego.

TABELA PIECZENIA

POZIOM MOCY		TYP GOTOWANIA	WYKORZYSTANIE (często przygotowywane lub zwyczajowe potrawy)
Moc maksymalna	P	Szybkie podgrzewanie	Doskonały do szybkiego podgrzewania potraw lub zagotowywania wody i szybkiego podgrzewania innych płynów.
	14 – 18	Smażenie - gotowanie	Doskonały do przyrumieniania, podgotowywania, smażenia produktów głęboko zamrożonych, szybkiego doprowadzania płynów do wrzenia.
		Przyrumieniania – smażenie w małej ilości tłuszczu – gotowanie – grillowanie	Doskonały do smażenia w małej ilości tłuszczu, podtrzymywania wrzenia, gotowania i grillowania.
	10 – 14	Przyrumienianie – gotowanie – duszenie – smażenie w małej ilości tłuszczu – grillowanie	Doskonały do smażenia w małej ilości tłuszczu, podtrzymywania delikatnego wrzenia, gotowania, grillowania i wstępnego podgrzewania naczyń.
		Gotowanie – duszenie – smażenie w małej ilości tłuszczu – grillowanie – gotowanie do kremowej konsystencji	Doskonały do duszenia, podtrzymywania delikatnego wrzenia, gotowania i grillowania (przez dłuższy czas).
	5 – 9	Gotowanie – gotowanie na wolnym ogniu – zagęszczanie – zaciąganie	Doskonały do przepisów wymagających długiego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) z płynnymi dodatkami (np. wodą, winem, bulionem, mlekiem) i do zagęszczania potraw z makaronu. Idealny do potraw wymagających długiego gotowania (ilość poniżej 1 litra: ryż, sosy, pieczenie, ryby) z płynnymi dodatkami (np. wodą, winem, bulionem, mlekiem).
		Roztapianie – rozmrażanie	Doskonały do zmiękczenia masła, delikatnego roztopienia czekolady, rozmrażania niewielkich porcji artykułów spożywczych.
1 – 4	Utrzymywanie potraw w ciepłe – gotowanie kremowego risotto	Doskonały do utrzymywania temperatury niewielkich porcji świeżo przygotowanego jedzenia lub utrzymywania temperatury talerzy, na których będą podawane dania, a także do gotowania kremowego risotto.	
Zerowy poziom mocy	WYŁ.	–	Płyta w trybie czuwania lub wyłączona (możliwa obecność ciepła resztkowego, pozostałego po zakończeniu gotowania, o czym informuje symbol „H”).

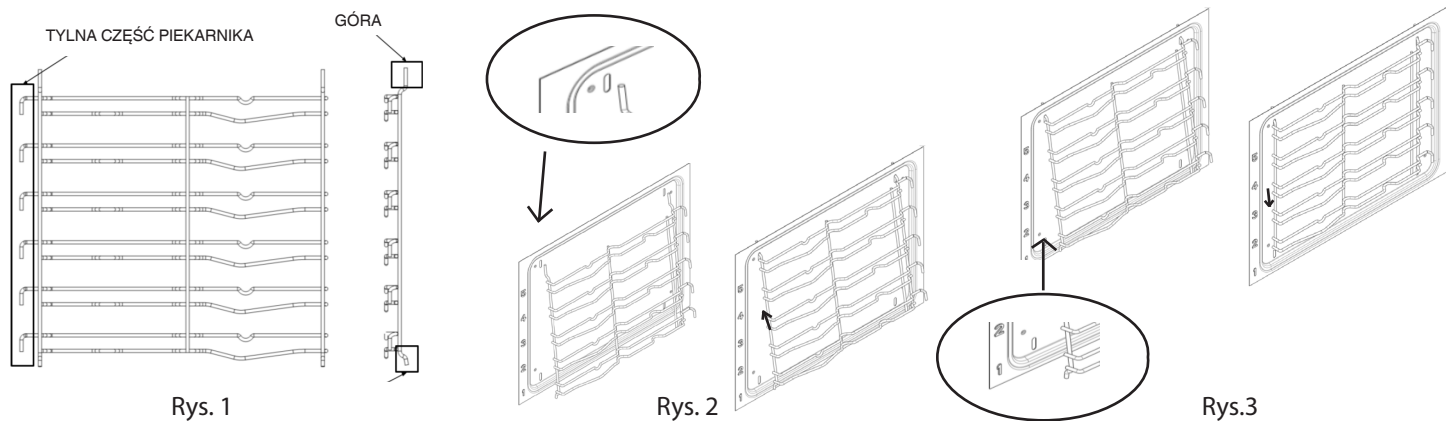
WSKAŹNIKI

- Sprawdzić, czy zasilanie elektryczne nie zostało wyłączone.
- Jeżeli po użyciu płyty nie można jej wyłączyć, należy odłączyć ją od zasilania elektrycznego.
- Jeżeli po włączeniu płyty na wyświetlaczu pojawiają się kody alfanumeryczne,

należy postępować według instrukcji podanych w poniższej tabeli.
Uwaga: Woda lub płyny wyciekające z naczyń oraz wszelkie przedmioty postawione na przyciskach płyty mogą spowodować przypadkowe włączenie lub wyłączenie funkcji blokowania panelu sterowania.

WYŚWIETLANY KOD	OPIS	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
F0E1	Wykryto naczynie do gotowania, ale nie jest ono zgodne z żądanym przeznaczeniem.	Naczynie do gotowania jest źle ustawione na strefie gotowania lub jest niezgodne z jedną ze stref.	Nacisnąć dwukrotnie przycisk wł./wyl., by usunąć kod F0E1 i przywrócić funkcjonalność strefy gotowania. Następnie spróbować użyć naczynia do gotowania na innej strefie gotowania lub zastosować inne naczynie do gotowania.
F0E7	Nieprawidłowe podłączenie przewodu zasilającego.	Przyłącze zasilanie jest niezgodne z zaleceniami sekcji „PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE”.	Dostosować przyłącze elektryczne zgodnie z zaleceniami sekcji „PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE”.
F0EA	Panel sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokich temperatur.	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka.	Poczekać, aż płyta ostygnie przed ponownym użyciem.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Odłączyć płytę od zasilania elektrycznego Zaczekać kilka sekund, a następnie podłączyć płytę do zasilania elektrycznego. Jeśli problem występuje nadal, skontaktować się z lokalnym autoryzowanym serwisem i podać kod błędu pojawiający się na wyświetlaczu.		
dE [gdy płyta grzewcza jest wyłączona]	Płyta indukcyjna nie włącza grzania. Funkcje się nie włączają.	TRYB DEMO włączony.	Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w dziale „TRYB DEMO”.

MONTAŻ RUSZTÓW BOCZNYCH



Twoja nowa kuchenka dostarczana jest z 2 chromowanymi wspornikami półek zapakowanymi w piekarniku wraz z półkami. Należy pamiętać, że górne pręty są dłuższe niż dolne, a zaczepy znajdują się z tyłu piekarnika. Patrz rys. 1.

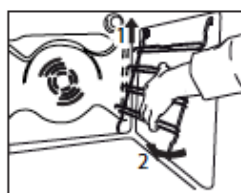
Górna część wspornika półki wchodzi w szczeliny w ścianie bocznej piekarnika, jak na Rys. 2.

Po zablokowaniu u góry, następnie wcisnąć dolne pręty w dolne szczeliny w bocznych ścianach piekarnika. Teraz należy pozwolić, aby wsporniki półek lekko się obniżyły i zatrzasnęły. Patrz rys. 3.

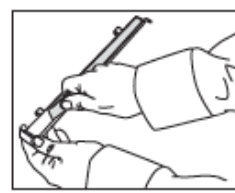
MONTAŻ WYSUWANYCH PÓŁEK (JEŻELI SĄ W WYPOSAŻENIU)

Częściowo lub całkowicie wysuwane półki ułatwiają obsługę rusztu i tacek

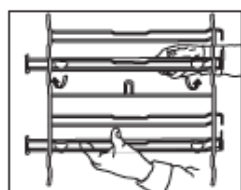
1. Wyjąć prowadnice boczne (Rys. 1)
2. Zdjąć plastikowe zabezpieczenie z wysuwanych półek (Rys. 2).
3. Zawiesić górną część szyny na prowadnicy bocznej. Upewnić się, że teleskopowe prowadnice wysuwają się swobodnie w kierunku przodu piekarnika. Następnie mocno dociskać dolną część wysuwanej półki do prowadnicy bocznej, aż znajdzie się w odpowiednim położeniu (Rys. 3).
4. Zamocować ponownie prowadnice boczne w piekarniku (Rys. 4).
5. Umieścić akcesoria na szynach (Rys. 5, 6).



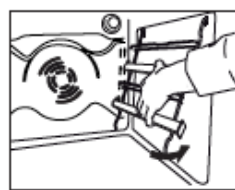
Rys. 1



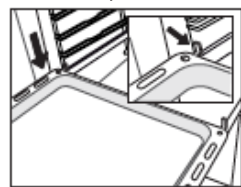
Rys. 2



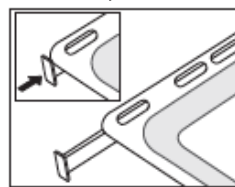
Rys. 3



Rys. 4



Rys. 5



Rys. 6

AKCESORIA

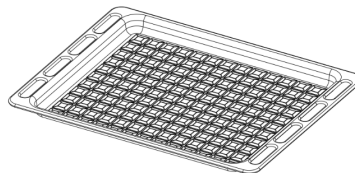
KRATKA



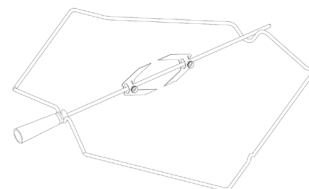
BLACHA GŁĘBOKA



BLACHA DO PIECZENIA



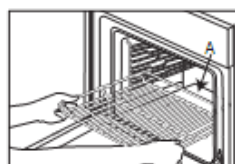
ROŻEN



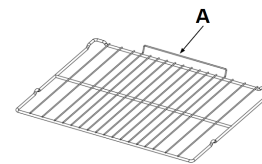
Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Akcesoria dodatkowe, których nie ma w zestawie, można kupić oddzielnie w punkcie serwisu technicznego.

WKŁADANIE RUSZTÓW ORAZ INNYCH AKCESORIÓW DO PIEKARNIKA

1. Włożyć ruszt poziomo, wygiętą częścią „A” skierowaną ku górze (rys. 1A, rys. 1B)



Rys. 1A



Rys. 1B

2. Inne akcesoria, np. ociekacz oraz blacha do pieczenia, wkłada się w ten sam sposób co ruszt (Rys. 2).







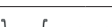





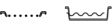


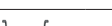
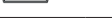
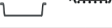
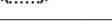



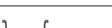

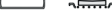
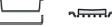

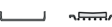





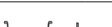





































Rys. 2






TABELA PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

PRZEPIS	FUNKCJA	PODGRZEWANIE.	TEMPERATURA. (°C)	CZAS TRWANIA (Min.)	POZIOM (L-liczba) I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe / biszkopty	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	170	30-50	L-1
Ciasta drożdżowe / biszkopty	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150	50 - 70	L-5 L-3
Ciasto z nadzieniem (sernik, strucla, tarta owocowa)	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	160 - 180	40-60	L-2
Ciasto z nadzieniem (sernik, strucla, tarta owocowa)	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 170	40 - 70	L-5 L-3
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	140	30 - 60	L-3
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	WYMUSZONY NADMUCH ECO	-	140 - 150	30 - 60	L-4
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	140	30 - 60	L-5 L-3
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	140	35 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3
Ciastka / Muffiny	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	160 - 180	20-50	L-4
Ciastka / Muffiny	WYMUSZONY NADMUCH ECO	-	160 - 180	20-50	L-2
Ciastka / Muffiny	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 160	30-50	L-5 L-3
Ciastka / Muffiny	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 160	30-50	L-6 L-4 L-2
Ptysie	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	170 - 200	20-50	L-3
Ptysie	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	170 - 200	20-50	L-5 L-3
Ptysie	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	170 - 180	20-50	L-6 L-4 L-2
Bezy	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	80 - 100	120 - 200	L-3
Bezy	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3
Bezy	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	80 - 100	120 - 200	L-6 L-4 L-2
Pizza/ Chleb/ Focaccia	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	190-250	15-50	L-2
Pizza/ Chleb/ Focaccia	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	190 - 230	20-50	L-6 L-3
Pizza/ Chleb/ Focaccia	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	190 - 230	20-50	L-6 L-4 L-1
Tarta warzywa + mięso (tarty warzywne, quiche)	PIECZENIE KONWEKCYJNE	TAK	170-180	30 - 60	L-3
Tarta warzywa + mięso (tarty warzywne, quiche)	WYMUSZONY NADMUCH ECO	-	180	30 - 60	L-3
Tarta warzywa + mięso (tarty warzywne, quiche)	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	180	50 - 80	L-5 L-3

Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	170 - 190	15 - 40	L-3 
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	180 - 210	15 - 40	L-5  L-3 
Lazania/ Tarta/ Zapiekanka makaronowa/ Cannelloni	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	180 - 200	30 - 65	L-3 
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	190-200	40 - 80	L-3 
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg	TURBOGRILL	-	3	40 - 90	L-3 
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	190 - 220	50 - 80	L-3 
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg	TURBOGRILL	-	3	50-100	L-3 
Indyk / Gęś 3 kg	TURBOGRILL	-	3	130 - 170	L-3 
Indyk / Gęś 3 kg	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	160 - 180	130 - 170	L-3 
Filety / kawałki ryb	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	180 - 200	20-30	L-3 
Filety / kawałki ryb	GRILL	-	3	10 - 30	L-4 
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	190 - 220	40 - 80	L-3 
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)	TURBOGRILL	-	3	30 - 60	L-3 
Zapiekane warzywa	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	180 - 200	20-30	L-3 
Zapiekane warzywa	GRILL	-	3	10 - 30	L-4 
Tost	GRILL	5'	3	1 - 2	L-5 
Kielbaski/ szaszłyki/ żeberka/ hamburgery	GRILL	-	3	15 - 30	L-5 
Pieczone ziemniaki	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	190 - 220	40 - 80	L-3 
Pieczone ziemniaki	TURBOGRILL	-	3	30 - 60	L-3 
Udziec jagnięcy/ golonka	TURBOGRILL	-	3	50-100	L-3 
Pełne danie (Pieczenie 3): Tarta owocowa Lazania Pieczeń	WYMUSZONY NADMUCH	-	180 - 190	40 - 80	L-6  L-4  L-2 
Pełne danie (Pieczenie 4): Tarta owocowa Lazania Kawałki mięsa Pieczone warzywa	WYMUSZONY NADMUCH	-	180 - 190	40 - 80	L-6  L-4  L-3  L-1 
Pizza na grubym mrożonym cieście	Pieczenie mrożonych potraw 6th Sense	-	180 - 250	25 - 45	L-3 
Mrożona pizza	Pieczenie mrożonych potraw 6th Sense	-	180 - 250	25 - 45	L-3 
Mrożona lazania	Pieczenie mrożonych potraw 6th Sense	-	180 - 250	25 - 45	L-3 
Frytki	Pieczenie mrożonych potraw 6th Sense	-	180 - 250	25 - 45	L-2 
Pieczeń wołowa	6th Sense - Mięso	-	190-200	40 - 90	L-3 
Drób	6th Sense - Mięso	-	200 - 220	50-100	L-3 
Pieczeń wieprz.	6th Sense - Mięso	-	170 - 200	40 - 90	L-3 
Pełne danie (Pieczenie 5): Przystawka Lazania Tarta owocowa Kawałki mięsa Pieczone warzywa	6th Sense Pieczenie 5	-	180 - 190	40 - 80	L-6  L-4  L-3  L-2  L-1 
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	6th Sense Pieczenie 5	-	140	45 - 80	L-6  L-5  L-4  L-3  L-1 
Pizza	6th Sense Pieczenie 5	-	190 - 230	45 - 70	L-6  L-5  L-4  L-3  L-1 
Bułki 60-80g na sztukę	6th Sense Chleb	-	210	25 - 45	L-3 
Chleb 1kg	6th Sense - Chleb	-	170 - 210	50 - 120	L-3 

Kanapka 0,5 - 0,7 kg	6th Sense - Chleb	-	170 - 180	70 - 100	L-3 
Pizza na cienkim cieście	6th Sense - Pizza	-	220 - 250	15-25	L-3 
Pizza na grubym cieście	6th Sense - Pizza	-	190 - 210	30 - 45	L-3 
Bułki	SHS	-	210	25 - 40	L-3 
Filety / kawałki ryb	SHS	-	180	15 - 35	L-3 
Kurczak pieczony 1-1,3 kg	SHS	-	200	50 - 80	L-3 
Pieczeń wołowa	SHS	-	200	35 - 60	L-3 
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg	SHS	-	200	60 - 90	L-3 
Ciastka / Muffiny	SHS	-	160 - 170	30 - 55	L-3 
Ciasta drożdżowe / biszkopty	SHS	-	170 - 180	30 - 60	L-2 
Focaccia	SHS	-	200 - 220	20 - 40	L-3 
Bochenek chleba	SHS	-	170 - 180	70 - 100	L-3 
Pieczone ziemniaki	SHS	-	200 - 220	50 - 70	L-3 
Befszyk 2Kg	SHS	-	200	40 - 70	L-3 
Udziec jagnięcy	SHS	-	180 - 200	65 - 75	L-3 
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg	SHS	-	200 - 220	50 - 70	L-3 
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)	SHS	-	180 - 200	25 - 40	L-3 

AKCESORIA					
	Ruszt	Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	Blacha do pieczenia/Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napełniona 200 ml wody

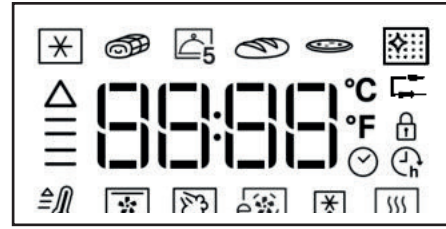
PIERWSZE UŻYCIĘ URZĄDZENIA ORAZ UŻYTKOWANIE CODZIENNE



LEWY WYŚWIETLACZ



Ten wyświetlacz pokazuje główne funkcje pieczenia. Funkcja, którą można wybrać jest wyświetlana jaśniej. Symbole określają funkcję. Pełny opis znajduje się w tabeli na stronie 17.

PRAWY WYŚWIETLACZ



Ten wyświetlacz pokazuje zegar, elementy grupy funkcji gotowania 6th Sense  i Funkcje specjalne , szczegóły wszystkich funkcji, a także pomaga w ustawieniu wszystkich parametrów gotowania. *UWAGA: szczegóły rysunku mogą się różnić w zależności od zakupionego modelu. Jeśli znajdująca się najbardziej na prawo ikona funkcji specjalnych nie świeci się, to funkcja automatycznego czyszczenia nie jest dostępna.*


1. USTAWIENIE CZASU


Przy pierwszym uruchomieniu kuchenki należy wybrać język i czas.



Zaczną migać dwie cyfry godzin: Obrócić pokrętkę ustawień, aby wybrać godziny i wcisnąć , aby potwierdzić.




Zaczną migać dwie cyfry minut. Obrócić pokrętkę ustawień, aby wybrać minuty i wcisnąć , aby potwierdzić.

Uwaga: Aby zmienić ustawienie godziny później, wcisnąć i przytrzymać  przez co najmniej jedną sekundę przy wyłączonej kuchenke i powtórzyć kroki przedstawione powyżej.

W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zająć potrzeba ponownego ustawienia czasu.


2. USTAWIENIA

Jeśli jest to wymagane można zmienić domyślną jednostkę miary, temperatury (°C) i prądu znamionowego (16 A). Przy wyłączonym piekarniku, wcisnąć i przytrzymać  przez przynajmniej 5 sekund.



Przekręcić pokrętkę wyboru, aby wybrać jednostkę miary, następnie wcisnąć  w celu potwierdzenia.



Przekręcić pokrętkę wyboru, aby wybrać prąd znamionowy, następnie wcisnąć  w celu potwierdzenia.

Uwaga: Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16 kW): Jeśli w gospodarstwie domowym wykorzystywana jest mniejsza moc, należy zmniejszyć tę wartość (13 A).

3. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko całkowicie normalne.

Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zaleca się rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się niepożądanego zapachu.

Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić włączony na około jedną godzinę, najlepiej przy użyciu funkcji z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg” lub „Piecz. konwekcyjne”).

Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

1 WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE (ON/OFF)

Gdy urządzenie jest wyłączone, wyświetla się jedynie 24-godzinny zegar.



Nacisnąć, aby włączyć piekarnik (przytrzymać przez 1/2 sek.).

Gdy piekarnik jest włączony, oba wyświetlacze są aktywne. Pokrętko i wszystkie klawisze dotykowe są gotowe do działania.



UWAGA: nacisnąć, aby w każdym przypadku zakończyć aktywny cykl pieczenia, wyłączając urządzenie.

2 WYBRAĆ FUNKCJĘ

Aby wybrać cykle pieczenia i kolejne funkcje. Opis znajduje się w tabeli na stronie 17 i stronie 18.

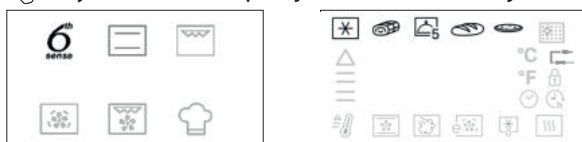
Jeżeli kuchenka jest wyłączona, na wyświetlaczu pokazany jest tylko bieżący czas. Nacisnąć i przytrzymać , aby włączyć piekarnik.

Przekręcić pokrętko aby zobaczyć główne dostępne funkcje na lewym wyświetlaczu.

Wybrać WŁ. (ON) i wcisnąć .



Aby wybrać szczegółowe opcje funkcji (jeżeli są dostępne), wybrać główną funkcję, a następnie wcisnąć , aby zatwierdzić i przejść do menu funkcji.



Zmieniając ustawienia pokrętką zapoznać się z opcjami funkcji dostępnymi na wyświetlaczu z lewej strony. Wybrać odpowiednią opcję i wcisnąć , aby zatwierdzić wybór.

Postępować tak jak opisano w rozdziale „szybkie uruchomienie” (rozdział 3), aby uruchomić funkcję pieczenia natychmiast lub przejść do kreatora ustawień trybu tak jak opisano w rozdziałach 4, 5, i 6

3 SZYBKE URUCHOMIENIE

Aby pominąć kreatora ustawień trybów i szybko uruchomić cykl.

Nacisnąć, aby bardzo szybko uruchomić dowolną funkcję.

Piekarnik rozpocznie cykl pieczenia bez określonego czasu trwania (patrz rozdział 5.1) wykorzystując domyślną temperaturę, a na wyświetlaczu pojawi się czas upływający od rozpoczęcia cyklu.

Nacisnąć, aby natychmiast uruchomić cykl pieczenia, przy ustawieniach poprzedniego cyklu pracy.

4 USTAWIANIE TEMPERATURY

Aby dopasować temperaturę dla wszystkich cykli pieczenia z wyjątkiem Grill , Turbo Grill , Utrzymywanie w cieple .

Nacisnąć, aby potwierdzić wybraną funkcję.

Ikona °C/°F miga.




Obrócić, aby ustawić żadaną temperaturę.



Nacisnąć, aby potwierdzić i przejść do ustawień czasu trwania (patrz rozdział 5) lub nacisnąć, aby przejść do Szybkie uruchomienie.

UWAGA: obrócić, aby wyregulować temperaturę podczas cyklu gotowania.

4.1 USTAWIANIE POZIOMU GRILLA


Aby ustawić poziom mocy dla funkcji pieczenia Grill  i Turbo Grill .



Istnieją trzy zdefiniowane poziomy mocy dla grillowania:


-1- (niski), -2- (średni), -3- (wysoki).

Na prawym wyświetlaczu pokazana jest domyślna wartość pomiędzy dwoma migającymi znakami "- -".







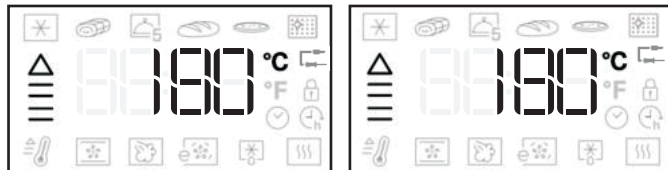
Obrócić,  aby ustawić żądany poziom.

Nacisnąć , aby potwierdzić i przejść do ustawień parametrów czas trwania (rozdział 5) lub nacisnąć , aby przejść do Szybkie uruchomienie.

UWAGA: obrócić,  aby ustawić poziom grilla podczas cyklu gotowania.

4.2 FAZA NAGRZEWANIA PIEKARNIKA

Dla określonych funkcji (Konwencjonalne , Termoobieg , Pieczenie konwekcyjne , Szybkie Nagrzewanie ) faza wstępnego nagrzewania uruchamia się automatycznie, co pozwala na szybkie osiągnięcie wymaganej temperatury.



Strzałka migająca w pętli obok temperatury docelowej wskazuje na fazę wstępnego nagrzewania.

Gdy piekarnik osiągnie temperaturę docelową, włącza się sygnał dźwiękowy.



Umieścić potrawę w piekarniku i zamknąć drzwiczki: piekarnik automatycznie rozpocznie wybrany cykl pieczenia.

UWAGA: Włożenie produktów żywnościowych do piekarnika przed końcem fazy wstępnego nagrzewania może niekorzystnie wpływać na wydajność gotowania.

5 USTAWIANIE CZASU PIECZENIA

Aby ustawić czas trwania funkcji po ustawieniu temperatury.



Ikona  miga.




Nacisnąć  lub  aby uruchomić bez określonego czasu trwania cykl pieczenia (5.1).

Obrócić,  aby ustawić czas trwania.

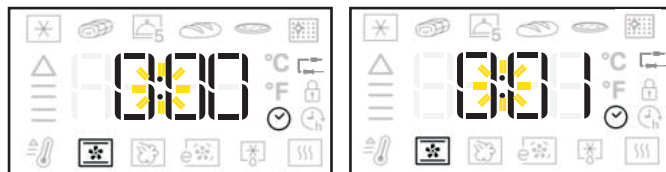



Nacisnąć,  aby potwierdzić czas trwania pieczenia (5.2) i przejść do ustawiania czasu zakończenia lub  do Szybkiego uruchomienia.


UWAGA: nacisnąć,  aby dopasować czas pieczenia podczas cyklu pieczenia.

5.1 CYKL PIECZENIA BEZ OKREŚLONEGO CZASU TRWANIA

Podczas cyklu pieczenia bez określonego czasu trwania prawy wyświetlacz pokazuje kolejne minuty upływającego czasu i migające "-".




Nacisnąć,  aby zakończyć cykl pieczenia w dowolnym momencie i wyłączyć piekarnik.

UWAGA: nacisnąć , aby przełączyć z cyklu bez określonego czasu trwania na cykl z określonym czasem trwania i ustawić czas zakończenia cyklu.

5.2 CYKL PIECZENIA Z OKREŚLONYM CZASEM TRWANIA

Podczas cyklu pieczenia z określonym czasem trwania prawy wyświetlacz pokazuje upływające minuty od rozpoczęcia cyklu i migające “.”.



Naciśnij,  aby zakończyć cykl pieczenia w dowolnym momencie.


Po upływie czasu pieczenia na prawym wyświetlaczu pojawia się komunikat „End” i włącza się sygnał dźwiękowy.



UWAGA: czas trwania nie obejmuje czasu nagrzewania wstępnego.

6 USTAWIENIE GODZINY ZAKOŃCZENIA / OPÓŹNIONY START

Aby ustawić określony czas zakończenia funkcji.

Na prawym wyświetlaczu pokazywany jest czas cyklu pieczenia a  ikona miga.




Obrócić,  aby ustawić pożądany czas zakończenia.


Naciśnij,  , aby potwierdzić czas zakończenia.



UWAGA: czas pokazywany na wyświetlaczu zawiera ustawiony czas trwania pieczenia. Podczas trwania opóźnienia można zawsze:

Obrócić  , aby przesunąć czas zakończenia.

Naciśnij  , aby zmienić temperaturę.

Naciśnij  , aby zmienić czas trwania.


funkcja zawiera fazę wstępnego nagrzewania, zostanie ona pominięta w przypadku ustawienia czasu opóźnienia.

7 6TH SENSE - FUNKCJE

Aby wybrać jeden z 6 różnych, specjalnych cykli pieczenia ze zdefiniowanymi fabrycznie ustawieniami. Lista oraz opis funkcji - patrz tabela na stronie 17.

Obrócić,  aby wybrać funkcję 6th Sense.





Naciśnij  , aby potwierdzić.

Obrócić,  aby wybrać żądaną funkcję 6th

Sense.



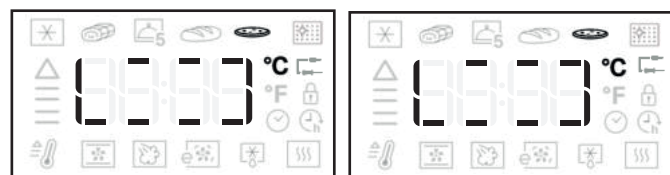
Naciśnij,  aby potwierdzić i przejść do ustawień parametrów czas trwania/czas zakończenia lub  Szybkie uruchomienie.

UWAGA: wstępne nagrzewanie piekarnika nie jest konieczne dla funkcji 6th Sense. Patrz tabela na stronie 19 zawierająca zalecane temperatury pieczenia i czasy trwania cyklu.

6TH SENSE - POWRÓT DO ODPOWIEDNIEJ TEMPERATURY

Gdy podczas cyklu pieczenia 6th Sense temperatura wewnątrz piekarnika obniży się z powodu otwarcia drzwiczek, funkcja powrotu do odpowiedniej temperatury 6th Sense automatycznie przywróci poprzednio ustawioną wartość.

W trakcie przywracania właściwej temperatury 6th Sense, na wyświetlaczu pojawi się „węzowa animacja” do momentu osiągnięcia docelowej wartości.

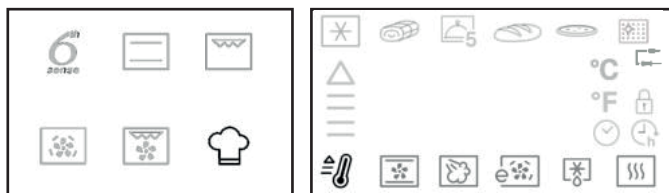



UWAGA: aby zagwarantować odpowiednią wydajność pieczenia, podczas cyklu z ograniczonym czasem trwania, czas pieczenia zostanie przedłużony o czas, w którym otwarte były drzwiczki piekarnika.


8 FUNKCJE SPECJALNE

Aby wybrać jeden z różnych specjalnych cykli pieczenia. Lista oraz opis funkcji - patrz tabela na stronie 18.



Obrócić,  aby wybrać funkcję specjalną.



Nacisnąć , aby potwierdzić.

Obrócić,  aby wybrać żądaną funkcję specjalną.




Nacisnąć , aby potwierdzić i ustawić parametry lub nacisnąć  Szybkie uruchomienie.

8.1 SZYBKIE NAGRZEWANIE



Do szybkiego nagrzewania piekarnika. Patrz pełny opis na stronie 18.

Wejść do funkcji specjalnych  .

Obrócić , aby wybrać  .

Nacisnąć, , aby potwierdzić.

Obrócić, , aby wybrać żądaną temperaturę.

Nacisnąć,  aby uruchomić cykl szybkiego nagrzewania wstępnego lub nacisnąć,  aby ustawić czas trwania następnego cyklu pieczenia.





Gdy piekarnik osiągnie temperaturę docelową, włącza się sygnał dźwiękowy.

Umieścić potrawę w piekarniku i zamknąć drzwiczki: piekarnik automatycznie rozpocznie wybrany cykl pieczenia utrzymując osiągniętą temperaturę.

Przed zakończeniem cyklu szybkiego nagrzewania nie należy wkładać produktów żywnościowych do piekarnika.

9 OŚWIETLENIE

Nacisnąć,  aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika.

Podczas funkcji Termoobieg Eco  lampa będzie wyłączona po 1 minucie.

10 BLOKADA PRZYCISKÓW

Aby zablokować przyciski panelu sterowania.

Przytrzymać  przez przynajmniej 5 sekund.



Aby odblokować.







Przytrzymać  przez przynajmniej 5 sekund.



Ze względów bezpieczeństwa, pomiędzy cyklami pieczenia piekarnik powinien być zawsze wyłączony za pomocą przycisku WŁ./WYŁ.

SONDA DO MIĘSA (DOSTĘPNA TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

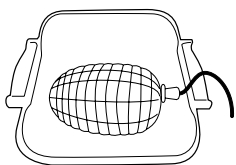
Sonda do mięsa pozwala mierzyć dokładną temperaturę wewnątrz potrawy podczas pieczenia.

Sonda do mięsa może być używana tylko z niektórymi funkcjami pieczenia (Konwencjonalne , Termoobieg , Pieczenie konwekcyjne , Turbo Grill , 6th Sense Mięso  i 6th Sense Maxicooking ).

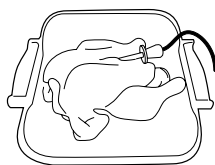
Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, konieczne jest właściwe umieszczenie sondy. Sondę należy wsunąć do końca w najbardziej mięsistą część mięsa, unikając kości i tłuszczu (Rys. 1).

W przypadku drobiu, sondę należy wsunąć z boku, w środek piersi uważając, aby jej końcówka nie wystawała w pustej przestrzeni (Rys. 2).

W przypadku mięsa o nieregularnej grubości, należy przed wyjęciem z piekarnika sprawdzić, czy zostało poprawnie wypieczone. Podłączyć końcówkę sondy do złącza w otworze w ścianie piekarnika, po prawej stronie.




Rys. 1



Rys. 2

WAŻNE: podczas wkładania sondy do mięsa należy uważać na ściany piekarnika i potrawę: mogą być gorące.

Po podłączeniu sondy do gniazdka w piekarniku, włącza się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się ikona  i docelowa temperatura.





Jeżeli sonda do mięsa zostanie podłączona podczas wyboru funkcji, wyświetlacz przełączy się na domyślną docelową temperaturę sondy do mięsa.



Nacisnąć , aby rozpocząć ustawianie.

Obrócić , aby ustawić docelową temperaturę sondy do mięsa.



Nacisnąć , aby potwierdzić.


Obrócić , aby ustawić temperaturę w komorze piekarnika.

Nacisnąć  lub , aby potwierdzić i zacząć cykl pieczenia.


Podczas cyklu pieczenia, na wyświetlaczu jest pokazywana docelowa temperatura sondy do mięsa.


Gdy mięso osiągnie docelową temperaturę, cykl pieczenia zakończy się, a na wyświetlaczu pojawi się napis „Koniec”.



Aby ponownie uruchomić cykl pieczenia z pozycji „Koniec”, obracając  można ustawić docelową temperaturę sondy do mięsa tak, jak pokazano powyżej.


Nacisnąć  lub , aby potwierdzić i ponownie uruchomić cykl pieczenia.

UWAGA: podczas cyklu pieczenia z sondą do mięsa jest możliwe obrócenie,  aby zmienić docelową temperaturę sondy do mięsa.

Nacisnąć , aby ustawić temperaturę w komorze piekarnika.

Patrz tabela na stronie 19 aby zapoznać się z idealnymi temperaturami dla każdego rodzaju mięsa.

Sonda do mięsa może zostać włożona w dowolnym momencie, również podczas cyklu pieczenia. W takim przypadku, konieczne jest ponowne ustawienie parametrów funkcji pieczenia.

Jeśli sonda do mięsa nie jest kompatybilna z funkcją, piekarnik wyłączy cykl pieczenia i włączy alarmowy sygnał dźwiękowy. W takim przypadku, należy odłączyć sondę do mięsa lub nacisnąć , aby ustawić inną funkcję.

Sonda do mięsa nie może być wykorzystywana przy opóźnieniu startu i w fazie wstępnego nagrzewania.

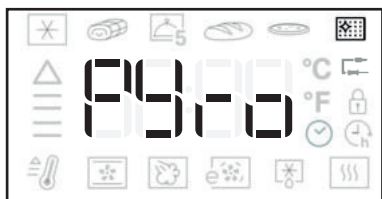
Funkcja automatycznego czyszczenia, jeżeli jest dostępna, może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

CYKL CZYSZCZENIA PYRO (JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNA)


Opis tej funkcji znajduje się w tabeli na stronie 22, 23 w rozdziale „Czyszczenie” na stronie 24.

Wejść do funkcji specjalnych .

Obrócić , aby wybrać .





Nacisnąć,  aby potwierdzić.

Obrócić,  aby wybrać żądany czas trwania ustawiony fabrycznie.




Nacisnąć,  aby uruchomić cykl czyszczenia Pyro lub nacisnąć,  aby przejść do ustawiania czasu zakończenia (rozdział 6).

Obrócić,  aby ustawić żądany czas zakończenia.

Nacisnąć  aby rozpocząć automatyczne czyszczenie piekarnika.

UWAGA: podczas cyklu czyszczenia Pyro drzwiczki piekarnika zostają automatycznie zablokowane.



Gdy ikona  zniknie, piekarnik nadaje się do dalszego użytkowania.

OSTRZEŻENIE

- **Nie** dotykać piekarnika w trakcie cyklu pirolizy.

Nie pozwalaj dzieciom zbliżać się do piekarnika podczas trwania cyklu pirolizy.

Zwierzęta nie powinny zbliżać się do urządzenia podczas i po zakończeniu cyklu pirolizy.

TABELA OPISÓW FUNKCJI





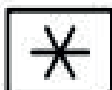











TABELA OPISÓW FUNKCJI		
FUNKCJE TRADYCYJNE	 <p>KONWENCJONALNE</p>	Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie. Używać poziomu 3. Natomiast pizze, tarty warzywne i mięsne oraz ciasta z mokrym nadzieniem piec na 1. lub 2. poziomie. Przed umieszczeniem potrawy w piekarniku należy go wstępnie nagrzać.
	 <p>GRILL</p>	Do grillowania antrykotu, szaszłyków, kiełbasek; podpiekania warzyw lub tostowania pieczywa. Umieścić potrawy na 4. lub 5. poziomie. Podczas grillowania mięs zaleca się używanie blachy-ociekacza, na której będzie się zbierał kapiący tłuszcz. Umieścić blachę na 3. lub 4. poziomie i włączyć do niej około pół litra wody. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte.
	 <p>TYMUSZONY NADMUCH</p>	Do jednoczesnego pieczenia na kilku poziomach (maks. trzech) różnych potraw wymagających tej samej temperatury (np. ryby, warzywa, ciasta). Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw. Gdy pieczenie odbywa się tylko na jednym poziomie, należy korzystać z 3. poziomu. W przypadku pieczenia na dwóch poziomach należy używać 1. i 4. poziomu, a w przypadku pieczenia na trzech poziomach — 1., 3. i 5. poziomu. Podgrzać piekarnik przed pieczeniem.
	 <p>TURBOGRILL</p>	Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Umieścić potrawę na środkowym poziomie. Zaleca się stosowanie blachy-ociekacza, która będzie zbierała ociekający tłuszcz. Umieścić blachę na pierwszym lub drugim poziomie i włączyć do niej około pół litra wody. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte. Wraz z tą funkcją można stosować rożen, jeśli jest w zestawie.
FUNKCJE 6 TH SENSE	 <p>PIECZENIE MROŻONEK 6TH Sense</p>	Funkcja automatycznie wybiera idealny tryb gotowania dla różnych rodzajów gotowych mrożonych potraw. Temperatura może być ustawiona od 180 do 250°C w celu gotowania każdego rodzaju produktu. Korzystać z 2. lub 3. poziomu pieczenia. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
	 <p>6th Sense - MIĘSO</p>	Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszy tryb przyrządzania potraw i temperaturę do przygotowania pieczonych dań z różnego rodzaju mięs (drób, wołowina, cielęcina, wieprzowina, jagnięcina itp.). Temperatura może być modyfikowana w określonym zakresie, aby można ją było idealnie dopasować do różnych przepisów i indywidualnego gustu. Funkcja ta wykorzystuje przerywany, delikatny nadmuch wentylatora, zapobiegający nadmiernemu przesychnianiu potraw. Należy używać drugiej półki. Piekarnik nie musi być wstępnie nagrzewany.
	 <p>6th Cook 5 Menu Sense</p>	Do gotowania różnych potraw, które wymagają tej samej temperatury gotowania na pięciu poziomach w tym samym czasie. Ta funkcja może być używana do gotowania ciasteczek, tart, okrągłych pizz (również mrożonych) oraz do przygotowania całego posiłku. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami z tabeli pieczenia, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
	 <p>6TH SENSE - CHLEB</p>	Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszy tryb i temperaturę do wypiekania pieczywa (bagietki, bułki, chleb itp.). Temperatura może być modyfikowana w określonym zakresie, aby można ją było idealnie dopasować do różnych przepisów i indywidualnego gustu. Użyć drugiego poziomu. Nie trzeba wstępnie nagrzewać komory kuchenki.
 <p>6TH SENSE - PIZZA</p>	Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszy tryb i temperaturę do pieczenia pizzy (pizza na cienkim i grubym cieście, focaccia itp.). Temperatura może być modyfikowana w określonym zakresie, aby można ją było idealnie dopasować do różnych przepisów i indywidualnego gustu. Użyć drugiego poziomu. Nie trzeba wstępnie nagrzewać komory kuchenki.	

TABELA OPISÓW FUNKCJI

Funkcje specjalne 	 SZYBKIE PODGRZEWANIE WSTĘPNE	<p>Do szybkiego wstępnego nagrzewania piekarnika. Po zakończeniu nagrzewania piekarnik automatycznie wybiera funkcję grzania konwencjonalnego. Produkty żywnościowe mogą zostać umieszczone w piekarniku dopiero po zakończeniu nagrzewania.</p>
	 PIECZENIE KONWEKCYJNE	<p>Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem (sernik, strudel, ciasta z owocami) i faszerowanych warzyw tylko na jednym poziomie. Funkcja ta wykorzystuje przerywany, delikatny nadmuch wentylatora, zapobiegający nadmiernemu przesychaniu potraw. Należy używać drugiej półki. Produkty żywnościowe mogą zostać umieszczone w piekarniku dopiero po zakończeniu nagrzewania.</p>
	 TERMOOBIEG ECO	<p>Do pieczenia potraw nadziewanych oraz mięsa w kawałkach na jednym poziomie. Funkcja ta wykorzystuje przerywany, delikatny nadmuch wentylatora, zapobiegający nadmiernemu przesychaniu potraw. W przypadku tej funkcji ECO podczas pieczenia oświetlenie pozostaje wyłączone. Można je tymczasowo włączyć ponownie, naciskając przycisk potwierdzenia. Aby zapewnić niskie zużycie energii, nie należy otwierać drzwi piekarnika podczas pieczenia. Zaleca się korzystanie z poziomu 3. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.</p>
	 NISKA TEMPERATURA	<p>-1 WYRASTANIE: Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Umieścić ciasto na 2. poziomie. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Aby zachować jakość wyrastania, funkcji nie powinno się włączać, gdy piekarnik jest jeszcze gorący po cyklu pieczenia. -2 UTRZYMYWANIE CIEPŁA: Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo ugotowanych potraw (np.: mięs, potraw smażonych, zapiekanek). Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie.</p>
	 Rozmrażanie	<p>Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Umieścić potrawę na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.</p>
	 GOTOWANIE NA PARZE	<p>Funkcja zapewnia wspaniałe rezultaty dzięki dodatkowi pary podczas cyklu gotowania. Tylko gdy piekarnik jest zimny włączyć wodę pitną na dno piekarnika i wybrać konkretną funkcję dla swojej potrawy. Optymalne ilości wody i temperatury dla każdej kategorii produktu są wymienione w tabeli względnego gotowania. Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem jedzenia.</p>

KOD BŁĘDU	OPIS (wszystkie kody usterek są pokazane na wyświetlaczu HMI)	MOŻLIWE DZIAŁANIA dla KLIENTÓW
F1E1	elektroniczny błąd zespołu ACU	wcisnąć przycisk WŁ./WYŁ. i rozpocząć którykolwiek cykl pieczenia przez około 20/30 minut. jeśli kod usterki dalej się pojawia, skontaktować się z serwisem.
F1EA	Nadmierna temperatura produktu	Poczekać na ostygnięcie produktu. Jeśli błąd nadal występuje, zadzwonić do serwisu
F2E1	błąd HMI/ klawiatury/ wyświetlacza.	Tylko dla Serwisu.
F3E0	Błąd czujnika głównego piekarnika	Tylko dla Serwisu.
F3E3	Błąd czujnika próbnika do mięsa	Tylko dla Serwisu.
F4E1	RTD zablokowany.	wcisnąć przycisk WŁ./WYŁ. i pozostawić potrawę wewnątrz komory. Następnie zrestartować funkcję. Jeśli kod usterki dalej się pojawia, skontaktować się z serwisem.
F5E0	Główne drzwiczki i przełączniki zatrząsków nie są zgodne ze sobą	Wyłączyć zasilanie i odczekać t>3s. Następnie włączyć główne zasilanie. jeśli kod usterki dalej się pojawia, skontaktować się z serwisem.
F5E1	Błąd silnika zatrząsku głównych drzwiczek	Wyłączyć zasilanie i odczekać t>3s. Następnie włączyć główne zasilanie. jeśli kod usterki dalej się pojawia, skontaktować się z serwisem.
F6E1	Usterka systemu komunikacyjnego między ACU a HMI	Błąd z komunikacją. Tylko dla Serwisu
FBE1	Nadmierna temperatura w komorze głównej	Otworzyć drzwiczki i pozwolić na ostygnięcie produktu

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

PRZED ROZPOCZĘCIEM CZYSZCZENIA WYŁĄCZYĆ GŁÓWNY WYŁĄCZNIK I UPEWNIĆ SIĘ, ŻE KUCHENKA NIE JEST GORĄCA. PRZED PONOWNYM WŁĄCZENIEM NALEŻY SIĘ UPEWNIĆ SIĘ, ŻE WSZYSTKIE ELEMENTY STERUJĄCE ZNAJDUJĄ SIĘ W POZYCJI WYŁĄCZONEJ.

**Nie stosować urządzeń czyszczących parą.
Używać rękawic ochronnych podczas wszystkich czynności.**

**Wymagane czynności przeprowadzać przy zimnym piekarniku.
Odłączyć urządzenie od zasilania.**

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Odłączyć urządzenie od zasilania.

CZYSZCZENIE PŁYTY CERAMICZNEJ

- Nie używać gąbek ściernych ani myjek, gdyż mogą one uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Po każdym użyciu należy oczyścić płytę kuchenki (gdy jest zimna), aby usunąć osady i plamy powstałe od resztek żywności.
- Powierzchnia, która nie jest utrzymywana w odpowiedniej czystości, może doprowadzić do zmniejszenia czułości przycisków panelu sterowania.
- Skrobaczki należy używać wyłącznie wtedy, gdy zanieczyszczenia przywarły do płyty kuchenki. Aby uniknąć zarysowania szkła, należy postępować zgodnie z instrukcją obsługi skrobaczki.
- Cukier oraz potrawy o wysokiej zawartości cukru niszczą płytę kuchenki i należy je niezwłocznie usuwać z jej powierzchni.
- Sól, cukier i piasek mogą zarysować szklaną powierzchnię.
- Używać miękkiej ściereczki, chłonnych ręczników kuchennych lub specjalnego przyrządu do czyszczenia płyty kuchenki (postępować zgodnie z instrukcją producenta).
- Płyny rozlane na polach grzewczych mogą powodować przesuwanie się lub drganie naczyń.
- Po wyczyszczeniu płyty kuchenki, należy ją dokładnie osuszyć.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozproszane po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

Nie używać produktów na bazie alkoholu, takich jak denaturat.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

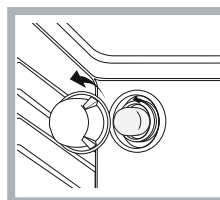
- Po każdym użyciu należy poczekać aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go, najlepiej gdy wciąż jest ciepły, usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia spowodowane przez resztki potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

WYMIANA ŻARÓWKI

1. Odłączyć piekarnik od zasilania
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.



1. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.
Uwaga: Użyć 40 W/230 V typ G9

Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009).

Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

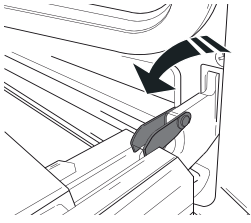
- Nie dotykać żarówek gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

CYKL CZYSZCZENIA PYRO

Opis czyszczenia pyro można znaleźć w rozdziale „użycie urządzenia po raz pierwszy oraz codzienne użytkowanie”

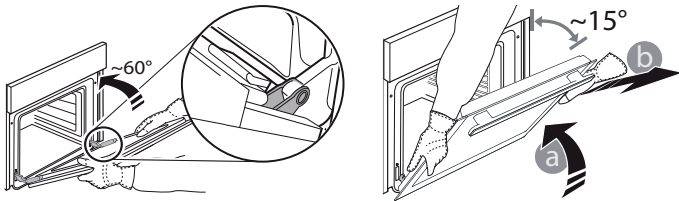
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE SZYBY DRZWICZEK PIEKARNIKA

1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry (a), aż wysuną się z miejsc zamocowania (b).



Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.

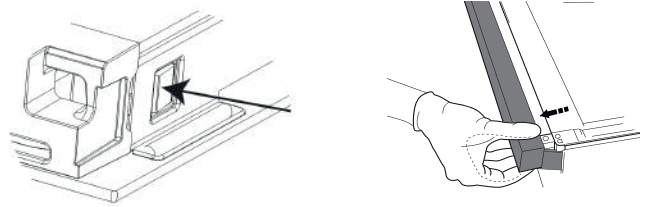
3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokować górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.

5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyższe opisane czynności.

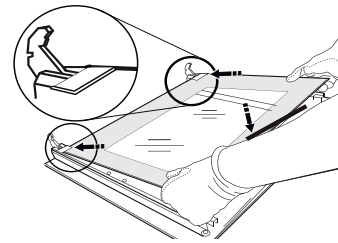
KLIKNAĆ, BY WYCZYŚCIĆ – CZYSZCZENIE SZYBY

1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.



2. Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.

3. Podczas ponownego montażu wewnętrznej szyby drzwi należy prawidłowo włożyć szybę tak, aby tekst napisany na szybie nie był odwrócony i był łatwy do odczytania.



4. Zamontować ponownie górną krawędź: charakterystyczne kliknięcie sygnalizuje prawidłową pozycję. Przed ponownym założeniem drzwiczek należy sprawdzić, czy uszczelka jest zabezpieczona.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Co zrobić, gdy...

Możliwe przyczyny

Rozwiązania

Piekarnik nie działa.

Awaria zasilania.
Urządzenie odłączone od zasilania

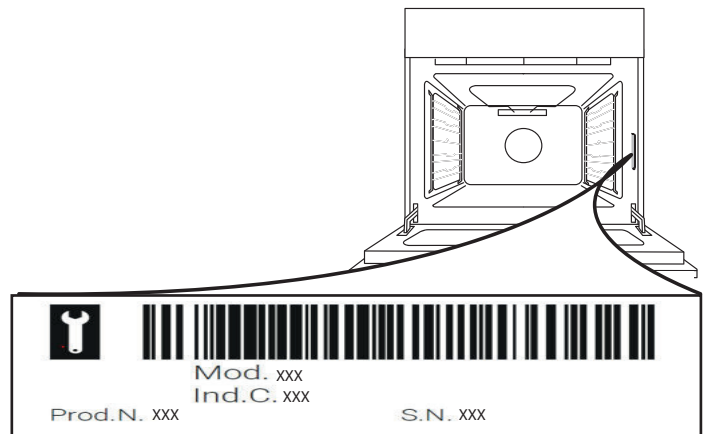
Sprawdzić, czy działa zasilanie sieci elektrycznej i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci elektrycznej. Wyłączyć urządzenie i uruchomić je ponownie, aby sprawdzić czy usterka nadal występuje.

SERWIS TECHNICZNY

W celu uzyskania pomocy, zadzwonić pod numer znajdujący się na karcie gwarancyjnej lub postępować zgodnie z instrukcjami ze strony internetowej.

Przygotować:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ modelu produktu
- kod serwisowy (numer następujący po słowie SERVICE na tabliczce znamionowej przymocowanej do urządzenia, widocznej przy krawędzi, po otwarciu drzwiczek piekarnika);
- dokładny adres;
- telefon kontaktowy.



Uwaga: Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego (zapewni to gwarancję zastosowania oryginalnych części zamiennych oraz właściwie przeprowadzonej naprawy).

Więcej szczegółów można znaleźć w załączonej karcie gwarancyjnej.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Ces instructions et l'appareil lui-même fournissent d'importantes consignes de sécurité qui doivent être respectées à tout moment. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des présentes consignes de sécurité, pour une utilisation inadaptée de l'appareil un ou réglage incorrect des commandes.

⚠ **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés sauf s'ils sont surveillés en continu.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne pas utiliser la table de cuisson si la surface est cassée ou fissurée - risque de choc électrique.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

⚠ **MISE EN GARDE** : La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse - risque d'incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle par ex. ou d'une couverture antifeu.

⚠ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou support.

Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent rester éloignés de l'appareil sauf s'ils sont surveillés en continu. Les enfants à partir de 8 ans et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet appareil uniquement s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité et s'ils comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

⚠ **AVERTISSEMENT** : L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre température élevée lors de l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

IL EST IMPORTANT DE LIRE ET OBSERVER

⚠ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments. Si une sonde peut être utilisée avec l'appareil, utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer. Soyez toujours vigilant lorsque vous faites la cuisson avec des aliments riches en matière grasse, huile, ou lorsque vous ajoutez de l'alcool - un incendie pourrait se déclarer. Utilisez des gants pour retirer les plats et les accessoires. À la fin de la cuisson, ouvrez la porte avec précaution, en laissant l'air chaud ou la vapeur s'échapper progressivement avant d'accéder à la cavité - risque de brûlures. Évitez d'obstruer les événements d'air chaud à l'avant du four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Prenez garde de ne pas entrer en collision avec la porte du four lorsque qu'elle est ouverte ou en position abaissée.

UTILISATION AUTORISÉE

⚠ **MISE EN GARDE** : L'appareil n'est pas destiné à être actionné par le biais d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou un système de télécommande séparé.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes; par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.

⚠ Aucune autre utilisation n'est permise (par exemple chauffage de pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation professionnelle. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

⚠ N'entreposez pas de substances explosives ou inflammables (p. ex. essence ou bombe aérosol) à l'intérieur ou près de l'appareil - un incendie pourrait se déclarer.

INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

L'installation, y compris l'alimentation en eau (éventuelle), les raccordements électriques ⚠ et les réparations doivent être réalisés par un technicien qualifié. Ne pas réparer ou remplacer de parties de l'appareil sauf si cela est spécifiquement indiqué dans le manuel de l'utilisateur. Maintenir les enfants éloignés du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé

pendant le transport. En cas de problèmes, contactez le distributeur ou votre service après-vente le plus proche. Une fois installé, les déchets de l'emballage (plastiques, pièces en polystyrène, etc.) doivent être stockés hors de portée des enfants - risque d'étouffement. L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique avant toute opération d'installation - risque de choc électrique.

Pendant l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble électrique - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

Retirez l'appareil de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation. ⚠ Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative - risque d'incendie.

⚠ Si la grille est placée sur une base, elle doit être nivelée et fixée à la paroi par la chaîne de conservation fournie, pour éviter l'appareil en glissant de la base.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter que l'appareil ne glisse, la chaîne de retenue doit être installée. Consultez les instructions pour l'installation.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠ La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation. N'utilisez pas l'appareil lorsque vous êtes mouillés ou pieds nus.

Ne faites pas fonctionner cet appareil s'il présente un câble ou une prise électrique endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou s'il est tombé.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avec un câble identique par le fabricant, un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

⚠ Si le câble électrique doit être remplacé, contactez un centre de maintenance agréé.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Pour éviter toute décharge électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ **AVERTISSEMENT** : Il convient de s'assurer que l'appareil est coupé et débranché de l'alimentation électrique avant de réaliser une opération de maintenance ; n'utilisez jamais d'équipement de nettoyage à la vapeur - risque de choc électrique.

⚠ N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte, ils peuvent égratigner la surface et, à la longue, briser le verre.

⚠ Utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.

⚠ Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant toute opération de nettoyage ou de maintenance. - Risque de brûlures.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Éteindre l'appareil avant de remplacer l'ampoule - vous pourriez vous électrocuter.

ÉLIMINATION DES MATÉRIEAUX D'EMBALLAGE


Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage ♻. Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales régissant la mise au rebut des déchets.

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets.

Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électriques domestiques, contactez vos autorités locales, le service de collecte pour les déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2012/19/EU, Déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE).

En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

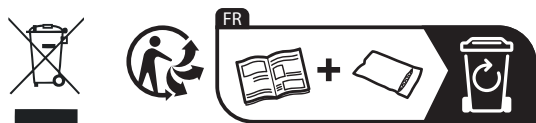
Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le demande. Utilisez des plaques de cuisson foncées, laquées ou émaillées, car elles absorbent mieux la chaleur.

DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

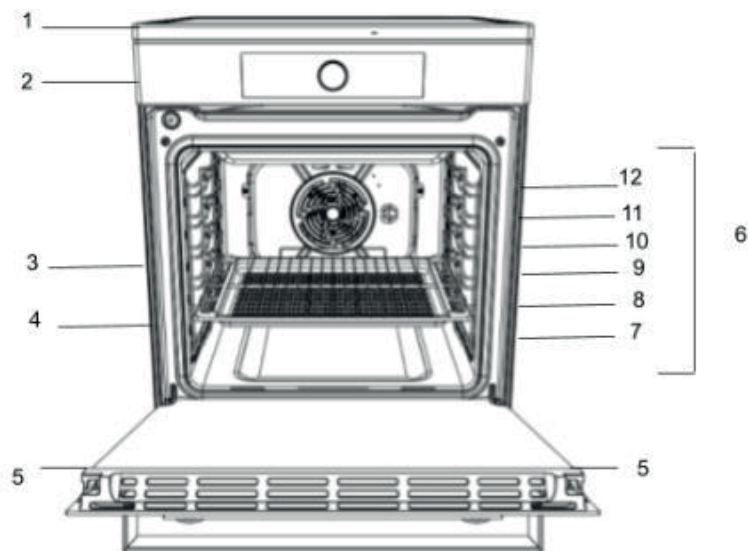
Réglementation 66/2014 ; Réglementation en matière de Label énergétique 65/2014 ;

Cet appareil respecte les normes suivantes : Réglementations en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-1.

Cet appareil respecte les conditions requises d'écoconception de la Réglementation européenne 66/2014 et des Réglementations en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-2.

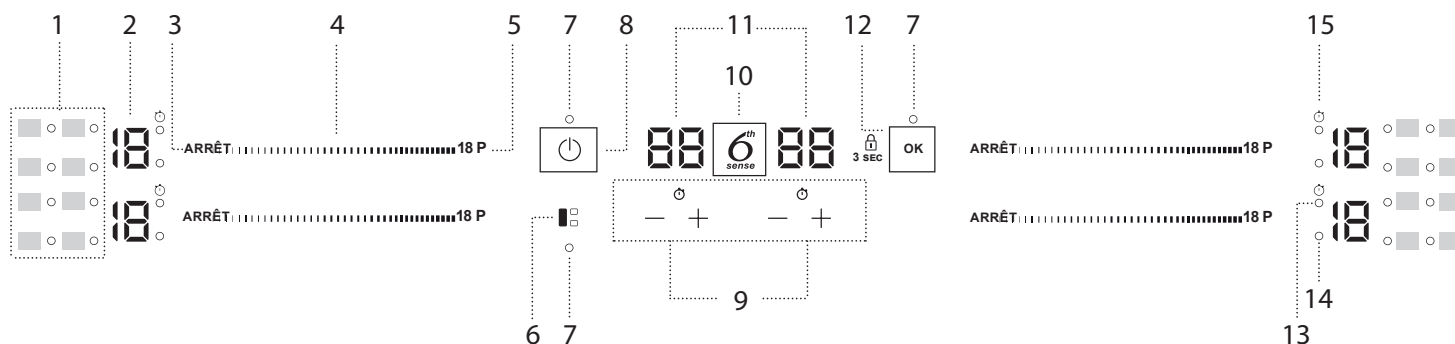


DESCRIPTION DU PRODUIT



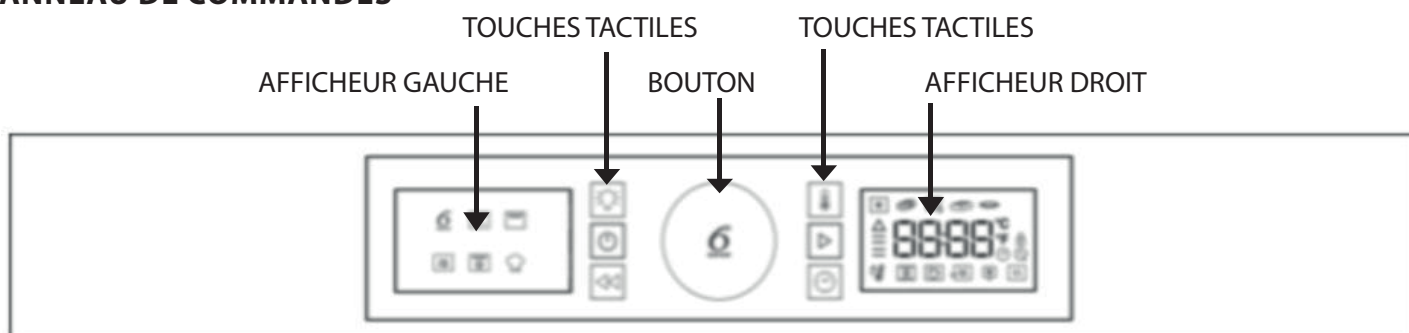
1. Table de cuisson à induction
2. Panneau de commandes
3. Clayette
4. Lèche-frite
5. Porte
6. Rails de guidage pour les grilles coulissantes
7. Position 1
8. Position 2
9. Position 3
10. Position 4
11. Position 5
12. Position 6

PANNEAU DE COMMANDES



- | | | |
|---|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Symboles/activation de fonctions spéciales 2. Niveau de cuisson choisie 3. Bouton d'arrêt de la zone de cuisson 4. Clavier déroulant 5. Touche préchauffage rapide (Booster) | <ol style="list-style-type: none"> 6. Touche FLEXICOOK 7. Témoin indicateur - fonction active 8. Touche MARCHÉ/ARRÊT 9. Minuterie 10. Touche 6th Sense | <ol style="list-style-type: none"> 11. Indicateur de temps de cuisson 12. Bouton OK/verrouillage - 3 secondes 13. Indicateur de minuterie active 14. Indicateur de sélection de zone 15. Symbole indicateur de minuterie |
|---|--|---|

PANNEAU DE COMMANDES



SÉLECTEUR ROTATIF

Tournez pour sélectionner les fonctions et régler tous les paramètres de cuisson.

BOUTON 6th SENSE

Appuyer sur ce bouton pour sélectionner, régler, accéder et confirmer les fonctions ou les paramètres et lancer le programme de cuisson.



LAMPE

pour allumer/éteindre la lampe.



TEMP

pour régler la température.



MARCHÉ/ARRÊT

pour allumer/éteindre le four.



START

pour exécuter les fonctions de cuisson.



RETOUR

pour retourner à l'écran précédent.



DURÉE

pour régler l'horloge, le temps de cuisson ou prolonger le temps du programme de cuisson.

INSTALLATION DU FOUR

Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement ce livret d'instructions. Il contient des informations importantes concernant l'installation et le fonctionnement sûrs de l'appareil.

Conservez ce mode d'emploi pour toute future consultation. Veillez à ce que les instructions soient conservées avec l'appareil s'il est vendu, donné ou déplacé. L'appareil doit être installé par un professionnel qualifié conformément aux instructions fournies.

Tout réglage ou entretien nécessaire doit être effectué après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique.

Positionnement et mise à niveau

Il est possible d'installer l'appareil à côté d'armoires dont la hauteur ne dépasse pas celle de la surface de la table de cuisson.

Cette table de cuisson doit être installée directement sur le sol. N'installez pas cette table de cuisson sur une base artificielle de quelque nature que ce soit.

Assurez-vous que la paroi en contact avec l'arrière de l'appareil est en matériau ininflammable et résistant à la chaleur (T 90°C).

Important : n'installez pas cet appareil près de la porte ou d'un autre moyen d'accès afin de minimiser le risque que les personnes utilisant la porte entrent en contact avec des casseroles sur la surface de la plaque de cuisson

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe

Cet appareil ne doit pas être installé sur une plate-forme.

La table de cuisson est conçue pour s'adapter entre des placards de cuisine espacés de 600 mm. L'espace de chaque côté doit simplement être suffisant pour permettre de sortir la table de cuisson pour l'entretien. Elle peut être utilisée avec des placards d'un côté ou des deux côtés ainsi que dans un angle. Elle peut également être utilisée de façon autonome. Les parois latérales adjacentes qui se projettent au-dessus du niveau de la table de cuisson doivent être au moins à 150 mm de la table de cuisson et protégées par un matériau résistant à la chaleur. Toute surface surplombante ou hotte de table de cuisson ne doit pas être plus proche que 650 mm.

- La table de cuisson peut être située dans une cuisine, une cuisine/salle à manger ou garçonnière, mais pas dans une salle de bains ou une salle de douche.
- Les hottes doivent être installées conformément aux exigences du manuel de hotte.
- Le mur en contact avec l'arrière de la table de cuisson doit être en matériau ignifuge.
- La table de cuisson est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être attachée à un crochet, fixé au mur derrière
- l'appareil.

Branchement électrique

Les fours équipés d'un câble d'alimentation tripolaire sont conçus pour fonctionner en courant alternatif à la fréquence et à la tension d'alimentation indiquées sur la plaque signalétique (en bas du panneau de commande du four). Le conducteur de mise à la terre du câble est le conducteur jaune-vert.

Branchement électrique de base



H05V2V2-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
380-415 3N



H05V2V2-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
380-415 2N



H05V2V2-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57

*options d'alimentation alternatives

Raccordement du câble d'alimentation au réseau

⚠ AVERTISSEMENT : Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé

Avant de déplacer la table de cuisson, vérifiez qu'elle est froide et éteignez l'unité de commande. Le déplacement de votre table de cuisson est plus facile en soulevant l'avant comme suit :

Déplacement de la table de cuisson

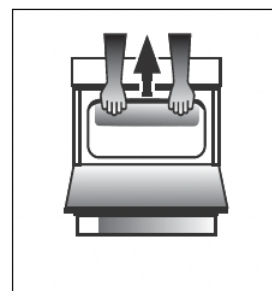


Fig. A

Ouvrez suffisamment la porte du gril pour saisir confortablement le bord inférieur avant de la voûte du four, en évitant les éléments du gril. (FIG. A)

Déplacez la table de cuisson avec précaution car elle est lourde.

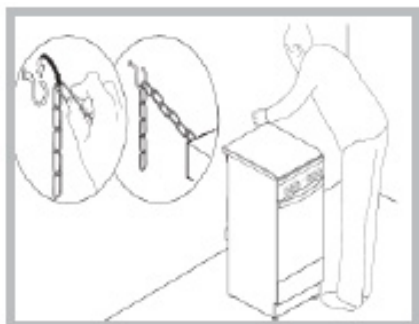
Veillez à ne pas endommager le revêtement.

Les instructions suivantes doivent être lues par un technicien qualifié afin de s'assurer que l'appareil est installé, réglé et entretenu techniquement, correctement et conformément aux réglementations en vigueur.

AVERTISSEMENTS : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

La table de cuisson doit être raccordée au réseau électrique par une prise de courant commutée (bipolaire) pour table de cuisson correctement protégée par un fusible d'une capacité appropriée à celle indiquée sur la plaque signalétique de la table de cuisson. Tout le câblage électrique de l'unité de consommateur à la table de cuisson, via la prise de la table de cuisson à double pôle commuté, doit être de type acceptable et d'un courant nominal comme ci-dessus. Le câble d'alimentation doit être positionné de sorte qu'il n'atteigne jamais en aucun endroit une température de 50°C supérieure à la température ambiante. Le câble doit être acheminé loin des événements arrière.

Chaîne de sécurité



Afin d'éviter que l'appareil ne bascule accidentellement, par exemple si un enfant grimpe sur la porte du four, la chaîne de sécurité fournie **DOIT** être installée !

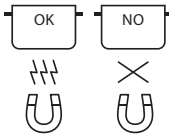
La table de cuisson est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être fixée au moyen d'une vis (non fournie avec la table) au mur derrière l'appareil, à la même hauteur que la chaîne est attachée à l'appareil.

Choisissez la vis et la cheville en fonction du type de matériau du mur derrière l'appareil. Si la tête de la vis a un diamètre inférieur à 9 mm, il faut utiliser une rondelle. Un mur en béton nécessite une vis d'au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de longueur.

Assurez-vous que la chaîne est fixée à la paroi arrière de la table de cuisson, comme indiqué sur la figure, de sorte qu'après l'installation, elle soit tendue et parallèle au niveau du sol.

ACCESSOIRES

POÊLES ET CASSEROLES



Utiliser uniquement des casseroles et poêles réalisées en matériau ferromagnétique qui sont adaptées à l'utilisation avec des plaques à induction :

- acier émaillé
- fonte
- casseroles et poêles spéciales en acier inoxydable, adaptées pour une cuisson sur plaque à induction

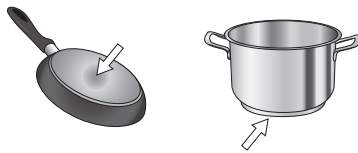
Pour déterminer si une casserole est adaptée, vérifiez si elle présente le symbole (habituellement imprimé sur le fond). Un aimant peut être utilisé pour vérifier si les casseroles sont magnétiques.

La qualité et la structure de la base de la casserole peuvent altérer les performances de cuisson. Certaines indications pour le diamètre de la base ne correspondent pas au diamètre effectif de la surface ferromagnétique.

Certaines casseroles et poêles n'ont qu'une partie du fond en matériau ferromagnétique, avec des parties dans un autre matériau qui n'est pas adapté à la cuisson sur une plaque à induction. Ces zones peuvent chauffer à différents niveaux ou avec des températures plus basses. Dans certains cas, lorsque le fond est réalisé essentiellement en matériaux non-ferromagnétiques, la table de cuisson risque de ne pas reconnaître la casserole et donc de ne pas allumer la zone de cuisson.



Pour assurer une efficacité optimale, utiliser toujours des casseroles et poêles avec un fond plat qui répartit uniformément la chaleur. Si le fond est irrégulier, cela affectera la puissance et la conduction de chaleur.



PREMIÈRE UTILISATION

Énergie

Au moment de l'achat, la table est réglée à la puissance maximale possible. Ajuster le réglage relativement aux limites du système électrique dans votre maison comme décrit au paragraphe suivant.

Pour régler la puissance de la table de cuisson :

Après avoir branché l'appareil au réseau électrique, il est possible de programmer le niveau de puissance dans les 60 secondes qui suivent. Appuyer sur le bouton « + » de minuterie totalement à droite pendant au moins 5 secondes. L'afficheur indique .

Appuyer sur le bouton jusqu'à ce que le dernier niveau de puissance sélectionné apparaisse.

Utiliser les touches « + » et « - » pour sélectionner le niveau de puissance souhaité. Puissances disponibles : 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Confirmer avec la touche .

Le niveau de puissance sélectionné restera en mémoire même si l'alimentation électrique est coupée.

Pour modifier le niveau de puissance, débrancher l'appareil du réseau électrique pendant au moins 60 secondes, puis le rebrancher et répéter les opérations décrites ci-avant.

Si une erreur se produit, pendant la séquence de réglage, le symbole apparaîtra et vous entendrez un bip. Si cela se produit, répétez l'opération.

Si l'erreur persiste, contactez le service après-vente.

Récipients vides ou à fond mince

N'utilisez pas de casseroles ou de poêles vides quand le plan de cuisson est allumé. La plaque de cuisson est équipée d'un système de sécurité qui contrôle constamment la température, en activant la fonction « arrêt automatique » lorsque des températures élevées sont détectées. En cas d'utilisation avec des casseroles vides ou à fond mince, il est possible que la température augmente très rapidement et que l'arrêt automatique n'intervienne pas à temps pour empêcher d'endommager la casserole ou la poêle. Dans ce cas, ne touchez à rien et attendez que les parties intéressées refroidissent.

Si des messages d'erreur s'affichent, contactez l'assistance technique après-vente.

Diamètre minimum du récipient pour les différentes zones de cuisson

En vue d'un fonctionnement optimal de la table de cuisson, le récipient doit recouvrir un ou plusieurs des points de repère figurant sur la surface de la table et présenter un diamètre minimum du socle.

Utiliser toujours la zone de cuisson qui correspond le mieux au diamètre du fond de la poêle.

	100 mm	150 mm	120 mm	200 mm

ADAPTATEUR POUR CASSEROLES/POÊLES INADAPTÉ POUR L'INDUCTION

L'utilisation de cet accessoire permet d'utiliser des casseroles et poêles qui ne sont pas adaptées pour les tables de cuisson à induction. Il est important de garder à l'esprit que l'utilisation de cet accessoire affecte l'efficacité et par conséquent, le temps nécessaire pour chauffer les aliments. Son utilisation doit être limitée car les températures atteintes sur sa surface dépendent considérablement de la casserole/poêle utilisée, de sa planéité et du type d'aliment cuit. L'utilisation d'une casserole ou d'une poêle ayant un diamètre inférieur au disque adaptateur peut provoquer la formation de chaleur qui ne sera pas transmise à la casserole ou à la poêle et cela pourrait noircir à la fois la table de cuisson et le disque. Adapter le diamètre de vos casseroles/poêles et la table de cuisson au diamètre de l'adaptateur.

MARCHE / ARRÊT DU SIGNAL SONORE

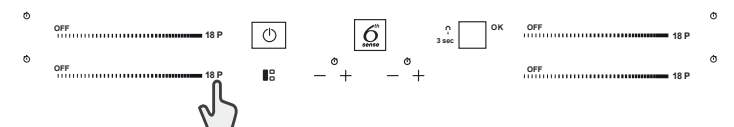
Pour actionner / exclure le signal sonore :

- Allumer le plan de cuisson.
 - Appuyer sur le bouton « P » du premier clavier dans la partie supérieure gauche pendant 5 secondes.
- Les éventuelles alarmes demeurent actives.

MODE DÉMO

Pour allumer et éteindre le mode démo :

- Branchez la table de cuisson à l'alimentation électrique ;
- Pendant la première minute, appuyer sur le bouton de chauffage rapide « P » du clavier inférieur gauche pendant 5 secondes (comme indiqué ci-dessous).



FR UTILISATION QUOTIDIENNE



MARCHE / ARRÊT DU PLAN DE CUISSON

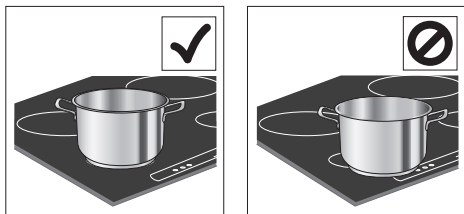
Pour allumer la table de cuisson, appuyez sur le bouton d'alimentation pendant environ 1 seconde. Pour éteindre le plan, appuyer sur cette même touche jusqu'à ce que les afficheurs s'éteignent. Toutes les plaques de cuisson s'éteignent.

Positionnement

Ne couvrez pas les symboles du panneau de commande avec la casserole.

Veillez noter : Dans les foyers proches du panneau de commande, il est conseillé de conserver poêles et casseroles dans les limites (en tenant compte du fond de la casserole et du bord supérieur, dans la mesure où il tend à être plus large).

Cela empêche toute surchauffe excessive du clavier. Pour griller et frire, utilisez les foyers arrière autant que possible.



MARCHE / ARRÊT DES ZONES DE CUISSON ET RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

OFF18 P

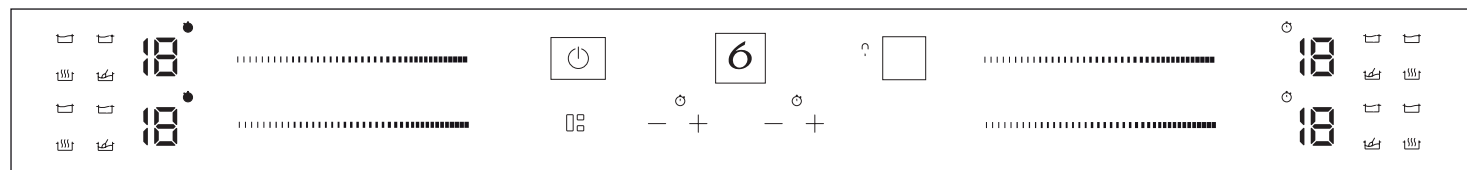
Pour activer les foyers :

Déplacer votre doigt horizontalement à travers le clavier déroulant (CURSEUR) de la zone de cuisson requise pour l'activer et régler la puissance. Le niveau sera indiqué de manière alignée à la zone, avec le témoin indicateur identifiant la zone de cuisson active. Le bouton « P » peut être utilisé pour sélectionner la fonction de chauffage rapide.

Pour désactiver les foyers :

Sélectionnez le bouton « OFF » au début du clavier déroulant.

UTILISATION QUOTIDIENNE



FLEXICOOK

En sélectionnant le bouton « FLEXICOOK », vous pouvez combiner deux zones de cuisson et les utiliser à la même puissance en couvrant toute la surface avec une grande casserole ou partiellement avec une casserole ronde/ovale. La fonction reste toujours allumée et, lors de l'utilisation d'une seule casserole, elle peut être déplacée sur toute la zone. Dans ce cas les deux claviers gauches peuvent être utilisés indifféremment. Idéal pour cuire avec des casseroles ovales ou rectangulaires ou avec des supports de casseroles.



6th SENSE

Le bouton « 6th Sense » active les fonctions spéciales.

Placer la casserole en position et sélectionner la zone de cuisson.

Appuyez sur la touche « 6th Sense ». Un « A » apparaîtra sur l'afficheur.

L'indicateur pour la première fonction spéciale disponible pour la zone de cuisson s'allumera. Sélectionnez la fonction spéciale souhaitée en appuyant sur le bouton « 6th Sense » une ou plusieurs fois.

La fonction est activée une fois que le bouton a été enfoncé pour confirmer. Si vous souhaitez changer la fonction spéciale, appuyer sur le bouton « OFF » puis sur le bouton « 6th Sense » pour sélectionner la fonction souhaitée.

Pour désactiver les fonctions spéciales, appuyez sur le bouton « OFF » et maintenez-le enfoncé.

UTILISATION QUOTIDIENNE

Les tables de cuisson à induction peuvent produire des sifflements ou des craquements durant le fonctionnement normal.

Ces bruits proviennent en réalité des casseroles et ils sont liés aux caractéristiques des fonds (par exemple, lorsque le fond de la casserole est fait de plusieurs



OK

BLOCAGE PANNEAU DE COMMANDE

Pour verrouiller les réglages et empêcher que la table de cuisson ne soient allumées accidentellement, appuyer et maintenir le bouton OK/verrouillage pendant 3 secondes. Un signal sonore et un voyant au-dessus du symbole indiquent que cette fonction a été activée. Le panneau de commande est verrouillé, à l'exception de la fonction Arrêt (). Pour déverrouiller les commandes, répétez ces opérations.



MINUTERIE

Il y a deux minuteurs - l'un commande les zones de cuisson à gauche, tandis que l'autre commande les zones de cuisson à droite.

Pour activer la minuterie :

Appuyer sur le bouton « + » ou « - » pour régler le temps souhaité sur la zone de cuisson utilisée. Un témoin sera activé de manière alignée au symbole spécifique .

Une fois que la durée établie s'est écoulée, un signal sonore retentit et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Le temps peut être changé à tout moment, et plusieurs minuteurs peuvent être activés simultanément.

Si 2 minuteurs du même côté de la table de cuisson sont activés simultanément, « Indicateur de sélection de zone » clignote et le temps de cuisson correspondant sélectionné est affiché sur l'écran central.

Pour désactiver la minuterie :

Appuyer conjointement sur les touches « + » et « - » jusqu'à ce que le minuteur soit désactivé.



MINUTERIE

Ce voyant (lorsqu'il est allumé) signale que la minuterie a été programmée pour la zone de cuisson.



FAIRE FONDRE

Cette fonction vous permet d'amener les aliments à la température idéale pour les faire fondre et maintenir leur condition sans risque qu'ils ne brûlent. Cette méthode est idéale, car elle respecte les aliments délicats (comme le chocolat) et leur évite d'attacher.



MAINTENIR AU CHAUD

Cette fonction vous permet de maintenir vos aliments à une température idéale, habituellement une fois la cuisson terminée, ou lorsque vous réduisez des liquides très lentement.

Idéal pour servir des aliments à la parfaite température.



MIJOTER

Cette fonction est idéale pour maintenir une température de frémissement, vous permettant de cuire des aliments longtemps sans risque qu'ils ne brûlent. Idéal pour les recettes qui durent longtemps (riz, sauces, rôtis) avec des sauces liquides.



BOUILLIR

Cette fonction vous permet d'amener l'eau à ébullition et de la maintenir à ébullition avec une consommation d'énergie inférieure. Environ 2 litres d'eau (de préférence à température ambiante) doivent être placés dans la casserole, sans couvercle. Dans tous les cas, les utilisateurs sont informés de contrôler l'eau en ébullition et de vérifier régulièrement la quantité d'eau restante.

couches de matériau ou si il est irrégulier).

Ces bruits peuvent varier selon les casseroles utilisées et selon la quantité d'aliments qu'elles contiennent et ils n'indiquent aucun type de défaut.

INDICATEURS

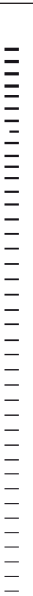
CASSEROLE MAL POSITIONNÉE OU ABSENTE

Ce symbole apparaît si la casserole n'est pas adaptée à une cuisson par induction, si elle est mal positionnée ou n'est pas de la dimension appropriée pour le foyer sélectionné. Si aucun récipient n'est détecté dans un délai de 30 secondes, la table de cuisson s'éteint.

CHALEUR RÉSIDUELLE

Si la lettre H est visible sur l'écran, la zone est encore chaude. Dès que le foyer a refroidi, l'afficheur s'éteint.

TABLEAU DE CUISSON

NIVEAU DE PUISSANCE		TYPE DE CUISSON	UTILISATION DU NIVEAU (indication de l'expérience et des habitudes de cuisson)
Puissance maximale	P	Chauffer rapidement	Idéal pour augmenter rapidement la température de cuisson jusqu'à ébullition rapide (pour l'eau) ou pour chauffer rapidement des liquides.
	14 – 18	Frيره - bouillir	Idéal pour dorer, démarrer une cuisson, frيره des produits surgelés, porter à ébullition rapide.
		Dorer - sauter - bouillir - griller	Idéal pour faire sauter, maintenir à ébullition, cuire et griller.
	10 – 14	Dorer - cuire - cuire à l'étouffée - sauter - griller	Idéal pour faire sauter, maintenir à faible ébullition, cuire et griller, et préchauffer les récipients.
		Cuire - cuire à l'étouffée - sauter - griller - cuire jusqu'à obtenir une sauce	Idéal pour cuire à l'étuvée, maintenir à faible ébullition, cuire et griller (longue durée).
	5 – 9	Cuire – frيره – épaissir – préparer la sauce	Idéal pour les recettes exigeant une cuisson prolongée (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait), et pour préparer la sauce des pâtes.
			Idéal pour les cuissons prolongées (volume inférieur à 1 l : riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait).
	1 – 4	Fondre - décongeler	Idéal pour ramollir le beurre, faire fondre lentement du chocolat, décongeler les aliments de petite taille.
		Maintien au chaud, risotto crémeux	Idéal pour garder au chaud de petites portions à peine cuisinées ou des plats de service, et pour des risottos bien crémeux.
Puissance zéro	OFF	–	La table de cuisson est en veille ou éteinte (la présence de chaleur résiduelle à la fin de la cuisson est indiquée par un « H »).

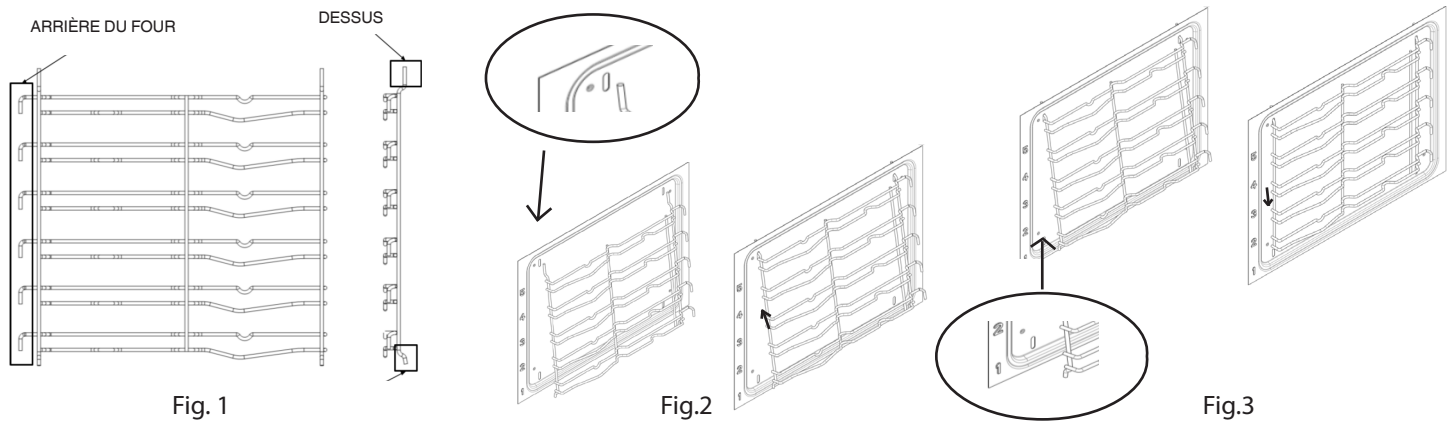
INDICATEURS

- Contrôlez que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.
- Si vous ne parvenez pas à éteindre la table de cuisson après l'avoir utilisée, débranchez-la de l'alimentation électrique.
- Si un code alphanumérique apparaît à l'écran lorsque la table de

cuisson est allumée, consultez le tableau suivant pour les consignes. Veuillez noter : De l'eau, du liquide ayant débordé des casseroles ou tout objet posé sur les commandes peuvent provoquer l'activation ou la désactivation accidentelles du verrouillage du bandeau de commandes.

CODE D'AFFICHAGE	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
F0E1	L'ustensile de cuisson est détecté mais n'est pas compatible avec l'opération demandée.	L'ustensile de cuisson n'est pas bien positionné sur le foyer, ou n'est pas compatible avec un ou plusieurs foyers.	Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt deux fois pour supprimer le code F0E1 et rétablir la fonctionnalité du foyer. Puis, essayez d'utiliser l'ustensile de cuisson avec une zone de cuisson différente, ou d'utiliser un ustensile de cuisson différent.
F0E7	Mauvaise connexion de câble électrique.	Le branchement de l'alimentation électrique n'est pas exactement comme indiqué au paragraphe « BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ».	Ajuster le branchement de l'alimentation électrique selon le paragraphe « BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ».
F0EA	Le panneau de commande s'éteint en raison de températures excessivement élevées.	La température interne des pièces électroniques est trop élevée.	Patiencez que la table de cuisson refroidisse avant de la réutiliser.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Débranchez la table. Attendez quelques secondes, puis rebranchez la table de cuisson à l'alimentation électrique. Si le problème persiste, appelez le Service Après-vente et spécifiez le code erreur qui apparaît sur l'afficheur.		
dE <i>[quand la table de cuisson est éteinte]</i>	La table de cuisson ne s'allume pas et ne chauffe pas. Les fonctions ne s'activent pas.	MODE DEMO activé.	Respectez les instructions au paragraphe « DEMO MODE ».

MONTAGE DES GRILLES LATÉRALES



Votre nouvelle cuisinière est fournie avec 2 supports d'étagères chromés emballés dans le four avec les grilles. Il faut noter que les tiges supérieures sont plus longues, donc la partie inférieure et les crochets sont à l'arrière du four. Voir fig. 1. Le haut du support de grille s'engage dans des fentes de la paroi latérale du four comme indiqué sur la Fig. 2. Une fois inséré en haut, poussez les tiges inférieures dans les fentes inférieures dans les parois latérales du four. Laissez maintenant les supports de grille s'abaisser légèrement et se mettre en prise. Voir Fig. 3

MONTAGE DES GRILLES COULISSANTES (LE CAS ÉCHÉANT)

Les grilles coulissantes à extension partielle ou intégrale facilitent la manipulation des grilles et des plaques

1. Enlevez les grilles de support latérales (Fig. 1)
2. Enlevez la protection en plastique des gradins coulissants (Fig. 2).
3. Accrochez la partie supérieure des glissières sur les grilles de support. Assurez-vous que les glissières télescopiques bougent librement vers l'avant du four.
Appuyez ensuite sur la partie inférieure des gradins coulissants contre la grille de support jusqu'à l'emboîtement (Fig. 3).
4. Remplacez les grilles de support latérales dans la cavité (Fig. 4).
5. Placez les accessoires sur la glissière (Fig. 5, 6).

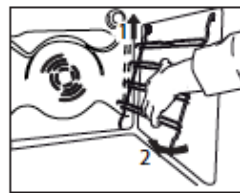


Fig. 1

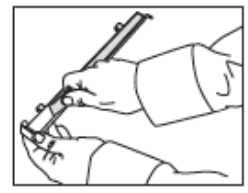


Fig. 2

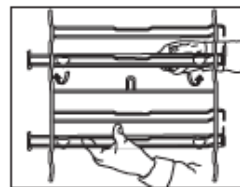


Fig.3

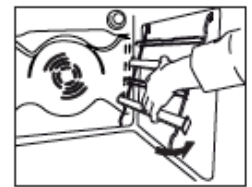


Fig.4



Fig.5

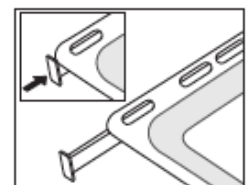


Fig. 6

ACCESSOIRES

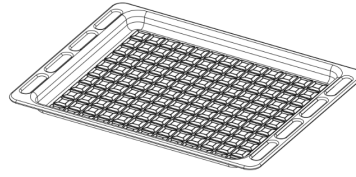
GRILLE



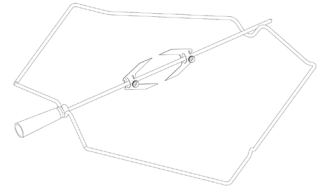
LÈCHEFRITE



PLAQUE DE CUISSON



KIT TOURNEBROCHE



Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté. Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service après-vente.

INTRODUCTION DES GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES DANS LE FOUR

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (Fig. 1A, Fig. 1B)

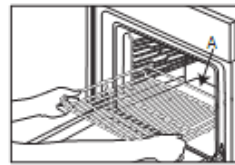


Fig. 1a

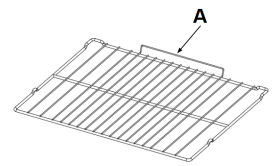


Fig. 1B































































2. Pour les autres accessoires, tels que la lèchefrite et la plaque à pâtisserie, l'introduction s'effectue de la même manière que pour la grille (Fig. 2).

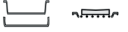
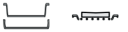
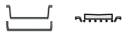

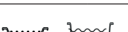


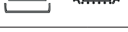
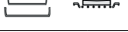

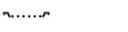
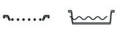


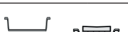
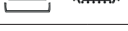






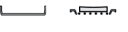

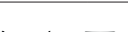




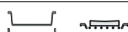




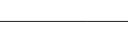

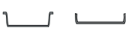


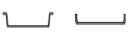








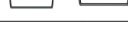



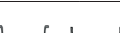

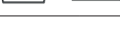
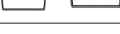
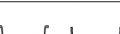

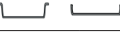
Fig. 2






TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire utilisé. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFER	TEMPÉRATURE. (°C)	DURÉE (min)	NIVEAU (numéro L) ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Gênoise	CONVENTIONNELLE	OUI	170	30 - 50	L-1  
Gâteaux à pâte levée / Gênoise	CHALEUR PULSÉE	OUI	150	50 - 70	L-5 L-3  
Gâteau fourré(gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)	CONVENTIONNELLE	OUI	160 - 180	40 - 60	L-2  
Gâteau fourré(gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)	CHALEUR PULSÉE	OUI	150 - 170	40 - 70	L-5 L-3  
Biscuits / Petit pain	CONVENTIONNELLE	OUI	140	30 - 60	L-3  
Biscuits / Petit pain	Éco Air Pulsé	-	140 - 150	30 - 60	L-4  
Biscuits / Petit pain	CHALEUR PULSÉE	OUI	140	30 - 60	L-5 L-3  
Biscuits / Petit pain	CHALEUR PULSÉE	OUI	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2  
Biscuits / Petit pain	CHALEUR PULSÉE	OUI	140	35 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3  
Petits gâteaux / Muffins	CONVENTIONNELLE	OUI	160 - 180	20 - 50	L-4  
Petits gâteaux / Muffins	Éco Air Pulsé	-	160 - 180	20 - 50	L-2  
Petits gâteaux / Muffins	CHALEUR PULSÉE	OUI	150 - 160	30 - 50	L-5 L-3  
Petits gâteaux / Muffins	CHALEUR PULSÉE	OUI	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2  
Chouquettes	CONVENTIONNELLE	OUI	170 - 200	20 - 50	L-3  
Chouquettes	CHALEUR PULSÉE	OUI	170 - 200	20 - 50	L-5 L-3  
Chouquettes	CHALEUR PULSÉE	OUI	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Meringues	CONVENTIONNELLE	OUI	80 - 100	120 - 200	L-3  
Meringues	CHALEUR PULSÉE	OUI	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3  
Meringues	CHALEUR PULSÉE	OUI	80 - 100	120 - 200	L-6 L-4 L-2  
Pizza / Pain / Fougasse	CONVENTIONNELLE	OUI	190 - 250	15 - 50	L-2  
Pizza / Pain / Fougasse	CHALEUR PULSÉE	OUI	190 - 230	20 - 50	L-6 L-3  
Pizza / Pain / Fougasse	CHALEUR PULSÉE	OUI	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-1  
Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)	CUISSON PAR CONVECTION	OUI	170-180	30 - 60	L-3  
Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)	Éco Air Pulsé	-	180	30 - 60	L-3  
Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)	CHALEUR PULSÉE	OUI	180	50 - 80	L-5 L-3  
Vol-au-vent / Feuilletés	CONVENTIONNELLE	OUI	170 - 190	15 - 40	L-3  
Vol-au-vent / Feuilletés	CHALEUR PULSÉE	OUI	180 - 210	15 - 40	L-5 L-3  
Lasagnes/pâtes cuites/cannellonis/tartes	CONVENTIONNELLE	OUI	180 - 200	30 - 65	L-3  
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg	CONVENTIONNELLE	OUI	190 - 200	40 - 80	L-3  
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg	TURBOGRIL	-	3	40 - 90	L-3  
Poulet / Lapin / Canard 1 kg	CONVENTIONNELLE	OUI	190 - 220	50 - 80	L-3  

Poulet / Lapin / Canard 1 kg	TURBOGRIL	-	3	50 - 100	L-3 
Dinde/Oie 3 kg	TURBOGRIL	-	3	130 - 170	L-3 
Dinde/Oie 3 kg	CONVENTIONNELLE	OUI	160 - 180	130 - 170	L-3 
Filets de poisson/steaks	CONVENTIONNELLE	OUI	180 - 200	20 - 30	L-3 
Filets de poisson/steaks	GRIL	-	3	10 - 30	L-4 
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	CONVENTIONNELLE	OUI	190 - 220	40 - 80	L-3 
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	TURBOGRIL	-	3	30 - 60	L-3 
Gratin de légumes	CONVENTIONNELLE	OUI	180 - 200	20 - 30	L-3 
Gratin de légumes	GRIL	-	3	10 - 30	L-4 
Pain grillé	GRIL	5'	3	1 - 2	L-5 
Saucisses/kebab/côtes levées/hamburgers	GRIL	-	3	15 - 30	L-5 
Pom. terre rôties	CONVENTIONNELLE	OUI	190 - 220	40 - 80	L-3 
Pom. terre rôties	TURBOGRIL	-	3	30 - 60	L-3 
Gigot d'agneau/jarrets	TURBOGRIL	-	3	50 - 100	L-3 
Repas complet (Cook3) : Tarte aux fruits Lasagnes Rôti	CHALEUR PULSÉE	-	180 - 190	40 - 80	L-6  L-4  L-2 
Repas complet (Cook4) : Tarte aux fruits Lasagnes Morceaux de viandes Légumes rôtis	CHALEUR PULSÉE	-	180 - 190	40 - 80	L-6  L-4  L-3  L-1 
Pizza épaisse congelée	Cuisson produits congelés 6th Sense	-	180 - 250	25 - 45	L-3 
Pizzas surgelées	Cuisson produits congelés 6th Sense	-	180 - 250	25 - 45	L-3 
Lasagnes surgelées	Cuisson produits congelés 6th Sense	-	180 - 250	25 - 45	L-3 
Frites	Cuisson produits congelés 6th Sense	-	180 - 250	25 - 45	L-2 
Rôti de bœuf	6th Sense VIANDES	-	190 - 200	40 - 90	L-3 
Poulet	6th Sense VIANDES	-	200 - 220	50 - 100	L-3 
Rôti de porc	6th Sense VIANDES	-	170 - 200	40 - 90	L-3 
Repas complet (Cook5) : Amuse-gueules Lasagnes Tarte aux fruits Morceaux de viandes Légumes rôtis	6th Sense Cook5	-	180 - 190	40 - 80	L-6  L-4  L-3  L-2  L-1 
Biscuits / Petit pain	6th Sense Cook5	-	140	45 - 80	L-6  L-5  L-4  L-3  L-1 
Pizzas	6th Sense Cook5	-	190 - 230	45 - 70	L-6  L-5  L-4  L-3  L-1 
Petits pains de 60-80g chacun	6th Sense PAIN	-	210	25 - 45	L-3 
Pain 1kg	6th Sense PAIN	-	170 - 210	50 - 120	L-3 
Pain de mie 0,5 - 0,7 kg	6th Sense PAIN	-	170 - 180	70 - 100	L-3 
Pizza fine	6th Sense PIZZA	-	220 - 250	15 - 25	L-3 
Pizza épaisse	6th Sense PIZZA	-	190 - 210	30 - 45	L-3 
Petits pains	SHS	-	210	25 - 40	L-3 

Filets de poisson/steaks	SHS	-	180	15 - 35	L-3 
Poulet rôti de 1 à 1,3 kg	SHS	-	200	50 - 80	L-3 
Rôti de bœuf	SHS	-	200	35 - 60	L-3 
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg	SHS	-	200	60 - 90	L-3 
Petits gâteaux / Muffins	SHS	-	160 - 170	30 - 55	L-3 
Gâteaux à pâte levée / Génoise	SHS	-	170 - 180	30 - 60	L-2 
Fougasse	SHS	-	200 - 220	20 - 40	L-3 
Pain (miche)	SHS	-	170 - 180	70 - 100	L-3 
Pom. terre rôties	SHS	-	200 - 220	50 - 70	L-3 
Rosbif 2Kg	SHS	-	200	40 - 70	L-3 
Gigot d'agneau	SHS	-	180 - 200	65 - 75	L-3 
Poulet / Lapin / Canard 1 kg	SHS	-	200 - 220	50 - 70	L-3 
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	SHS	-	180 - 200	25 - 40	L-3 

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite / plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau

UTILISATION DE L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS ET UTILISATION QUOTIDIENNE

AFFICHEUR GAUCHE

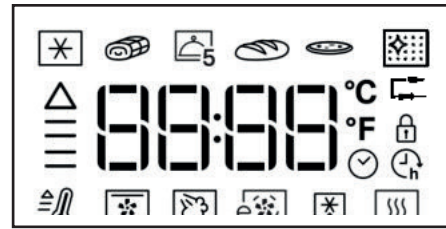




L'afficheur visualise les principales fonctions de cuisson.

La fonction sélectionnable est affichée en caractères plus lumineux. Les symboles indiquent la fonction.

Pour une description complète, consultez le tableau à la page 17.

AFFICHEUR DROIT





Cet écran affiche l'horloge, les groupes de commande pour le 6th Sense  et les fonctions spéciales , les détails de toutes les fonctions. Cet écran permet aussi de régler tous les paramètres de cuisson.


REMARQUE : l'image indiquée peut varier selon le modèle acheté. Si le dernier icône à la droite du groupement de fonctions spéciales ne s'illumine pas, la fonction de nettoyage automatique n'est pas disponible.

1. RÉGLER L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois.


Les deux chiffres de l'heure clignotent : Tournez le bouton pour régler l'heure et appuyez sur  pour confirmer.

Les deux chiffres des minutes clignotent. Tournez le bouton pour régler les minutes et appuyez sur  pour confirmer.


Veuillez noter: Pour changer l'heure plus tard, appuyez sur  pour au moins une seconde alors que le four est éteint, et répétez les étapes décrites plus haut.

Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

2. RÉGLAGES

Si nécessaire, vous pouvez changer l'unité par défaut de Avec le four arrêté, appuyez sur  et maintenez-le enfoncé pendant au moins 5 secondes. mesure, température (°C) et courant nominal (16 A).

Tournez le bouton de sélection pour sélectionner l'unité de mesure, appuyez ensuite sur  pour confirmer.

Tournez le bouton de sélection pour sélectionner le courant nominal, appuyez ensuite sur  pour confirmer.

Veuillez noter: Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW (16A) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur (13A).

3. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normale.

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.


Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Convection forcée »). Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

Veuillez noter: Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

1 MARCHE/ARRÊT


Lorsque l'appareil est éteint, seule l'horloge 24 heures est affichée.



Appuyez sur  pour éteindre le four (maintenez enfoncé pendant 1/2 seconde).


Lorsque le four est allumé, les deux afficheurs sont activés. Le bouton et toutes les touches tactiles sont entièrement fonctionnels.




REMARQUE : appuyez sur  pour terminer un cycle de cuisson actif, en éteignant l'appareil.

2 SÉLECTIONNER UNE FONCTION


Pour choisir les cycles de cuisson et autres fonctions. Pour les descriptions, consulter le tableau à la page 17 et à la page 18.

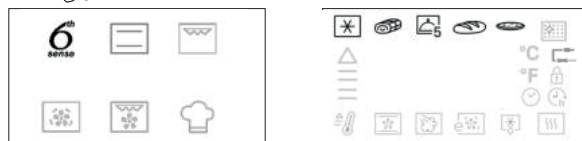
Lorsque le four est éteint, seul l'heure est affichée à l'écran. Appuyez sur  pour allumer le four.


Tournez le bouton pour afficher les principales fonctions disponibles sur l'écran de gauche.

Sélectionnez en appuyant sur .



Pour sélectionner une sous-fonction (selon le modèle), sélectionnez la fonction principale et appuyez ensuite sur  pour confirmer et accéder au menu de la fonction.




Tournez le bouton pour afficher les sous-fonctions disponibles sur l'écran de droite. Sélectionnez une fonction et appuyez sur  pour confirmer.


Procédez selon les indications fournies dans la section « démarrage rapide » (section 3), pour exécuter immédiatement la fonction de cuisson ou pour passer en revue l'assistant de réglage de mode comme indiqué dans les sections 4, 5, et 6

3 DÉMARRAGE RAPIDE




Pour passer l'assistant de réglage de mode et lancer rapidement un programme de cuisson.


Sélectionnez  pour démarrer rapidement n'importe quelle fonction.

Le four exécutera un programme de cuisson sans durée (voir la section 5.1) en utilisant la température par défaut, et l'écran comptera en ordre croissant afin d'indiquer le temps effectif.

Appuyez sur  pour démarrer immédiatement le cycle de cuisson en utilisant les valeurs les plus récentes.


4 RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Pour régler la température de tous les programmes de cuisson proposés, à l'exception du gril , Turbo Grill  Maintien au chaud 



Appuyez sur  pour confirmer la fonction souhaitée.

L'icône °C/°F clignote.





Tournez  pour régler la température souhaitée.



Appuyez sur  pour confirmer passer au réglage de la durée (voir section 5) ou appuyez sur  pour un Démarrage rapide.

REMARQUE : tournez  pour ajuster la température pendant un cycle de cuisson.

4.1 RÉGLAGE DU NIVEAU DU GRIL



Pour régler la puissance des fonctions de cuisson du Gril  et du Turbo Gril .

Il existe 3 niveaux de puissance pour le gril :
-1- (bas), -2- (moyen), -3- (haut).

L'afficheur droit visualise la valeur prédéfinie entre deux clignotement « - - ».







Tournez  pour régler le niveau souhaité.

Appuyez sur  pour confirmer et passer au réglage de la durée (section 5) ou appuyez sur  pour un démarrage rapide.

REMARQUE : tournez  pour régler le niveau de la grille pendant un cycle de cuisson.

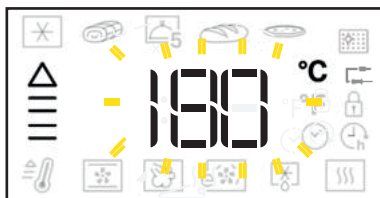
4.2 PHASE DE PRÉCHAUFFAGE

Pour certaines fonctions (Traditionnel , Chaleur pulsée , Convection forcée , Préchauffage Rapide ) on retrouve une phase de préchauffage obligatoire qui commence automatiquement et permet d'atteindre rapidement la température souhaitée.



Une flèche clignotante en boucle à côté de la température cible indique la phase de préchauffage.

Lorsque le four atteint la température cible, un signal sonore retentit.



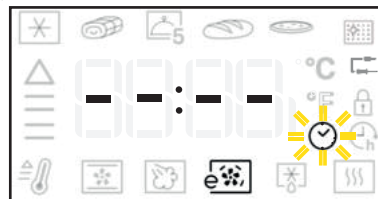
Placez les aliments dans la cavité et fermez la porte : le four lance automatiquement le programme de cuisson sélectionné.



REMARQUE : Mettre un aliment dans la cavité avant la fin de la phase de préchauffage risque de compromettre les performances de cuisson.


5 RÉGLAGE DE LA DURÉE

Pour régler la durée d'une fonction après le réglage de la température.



L'icône  clignote.




Appuyez sur  ou  pour effectuer un cycle de cuisson sans durée (5.1).

Tournez  pour régler la durée.

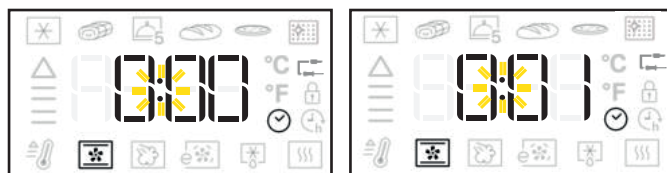



Appuyez sur  pour confirmer le temps de cuisson prévu (5.2) et aller au réglage de l'heure de fin ou appuyez sur  pour un Démarrage rapide.


REMARQUE : appuyez sur  pour ajuster la durée pendant un cycle de cuisson.

5.1 PROGRAMME DE CUISSON NON TEMPORISÉE

Au cours d'un programme de cuisson non temporisée, l'afficheur droit visualise la durée minute par minute en ordre croissant et « : » clignote.

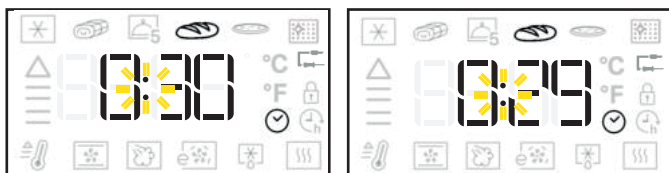



Appuyez sur  pour mettre fin au cycle de cuisson à tout moment et éteignez le four.

REMARQUE : appuyez sur  pour passer d'un programme de cuisson non temporisée à un programme de cuisson temporisé et régler une heure de fin.

5.2 PROGRAMME DE CUISSON TEMPORISÉE

Au cours d'un programme de cuisson temporisée, l'afficheur droit visualise la durée à rebours minute par minute et « : » clignote.



Appuyez sur  pour mettre fin au cycle de cuisson à tout moment.


Une fois écoulé le temps de cuisson, l'afficheur droit affiche « Fin » et un signal sonore retentit.




REMARQUE : La durée ne comprend pas le temps de la phase de préchauffage.

6 RÉGLAGE DE LA FIN DU PROGRAMME AVEC DÉPART DIFFÉRÉ

Pour régler l'heure de fin souhaitée d'une fonction.

L'écran à droite indique l'heure de fin du cycle de cuisson et l'icône  clignote.



Tournez  pour régler l'heure de fin souhaitée.

Appuyez sur  pour confirmer l'heure de fin.



REMARQUE : l'heure indiquée sur l'écran inclut la durée réglée. Pendant le départ différé, il est toujours possible de :

Tournez  pour augmenter l'heure de fin.

Appuyez sur  pour régler le niveau de température.

Appuyez sur  pour régler la durée.

Si la fonction prévoit une phase de préchauffage, elle sera sautée lorsqu'une heure différée a été réglée.


7 FONCTIONS 6TH SENSE

Pour sélectionner l'un des 6 programmes spécifiques de cuisson avec les valeurs prédéfinies. Pour la liste complète et une description des fonctions, consultez le tableau à la page 17.



Tournez  pour sélectionner la fonction 6th Sense.



Appuyez sur  pour confirmer.

Tournez  pour choisir la fonction 6th Sense souhaitée.



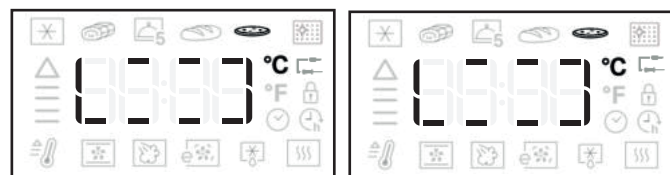
Appuyez sur  pour confirmer et aller au réglage des valeurs de durée/heure de fin ou appuyez sur  pour un Démarrage rapide.

REMARQUE : le préchauffage du four n'est pas nécessaire pour les fonctions 6th Sense. Consultez le tableau à la page 19 pour les températures et les temps de cuisson suggérés.

RÉTABLISSEMENT DE LA TEMPÉRATURE 6th SENSE

Si, au cours d'un programme de cuisson 6th Sense, la température de la cavité baisse car la porte a été ouverte, la fonction 6th Sense de rétablissement de la température rétablit automatiquement la température d'origine.

Lors du rétablissement 6th Sense de la température, l'afficheur visualise une « animation en serpent » jusqu'à ce que la température cible ait été atteinte.



REMARQUE : Pendant un programme temporisé, de manière à garantir les performances de cuisson, la durée est prolongée du temps où la porte est restée ouverte.


8 FONCTIONS SPÉCIALES

Pour sélectionner l'un des programmes de cuisson spécifiques. Pour la liste complète et une description des fonctions, consultez le tableau à la page 18.



Tournez  pour choisir la fonction spéciale.



Confirmer avec la touche .

Tournez  pour choisir la fonction spéciale souhaitée.





Appuyez sur  pour confirmer et régler les valeurs ou appuyez sur  pour un Démarrage rapide.

8.1 PRÉCHAUFFAGE RAPIDE



Pour préchauffer le four rapidement. Consultez la description complète à la page 18.

Accédez aux fonctions spéciales .

Tournez  pour sélectionner .

Appuyez sur  pour confirmer.

Tournez  pour sélectionner la température souhaitée.

Appuyez sur  pour effectuer un cycle de préchauffage rapide ou appuyez sur  pour régler la durée du cycle de cuisson suivant.





Lorsque le four atteint la température cible, un signal sonore retentit.

Placez les aliments dans la cavité et fermez la porte : le four démarre automatiquement un cycle de cuisson en maintenant la température atteinte.

Ne placez pas d'aliments dans la cavité avant la fin du programme de préchauffage rapide.


9 ÉCLAIRAGE DE LA CAVITÉ

Appuyez sur  pour allumer ou éteindre l'ampoule de la cavité.

Pendant la fonction Eco Air pulsé , l'ampoule sera coupée après 1 minute.


10 VERROUILLAGE DES TOUCHES

Pour verrouiller les boutons du panneau de commande.

Maintenez enfoncée la touche  pendant au moins 5 secondes.



Pour désactiver.







Maintenez enfoncée la touche  pendant au moins 5 secondes.



Pour des raisons de sécurité, le four peut toujours être éteint pendant un programme de cuisson en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.

SONDE À VIANDE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

La sonde à viande fournie permet de mesurer la température interne exacte des aliments pendant la cuisson.

La sonde à viande est autorisée uniquement dans certaines fonctions de cuisson (Traditionnel , Chaleur pulsée , Convection forcée , Turbo Grill , 6th Sense Viandes ) et 6th Sense Maxicooking )

Il est très important de positionner la sonde précisément pour obtenir des résultats de cuisson parfaits. Insérez entièrement la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande, en évitant les os et le gras (Fig. 1).

Pour la volaille, la sonde doit être insérée latéralement, au centre du blanc, en s'assurant que le bout de la sonde n'aboutit pas dans une cavité (Fig. 2).

Si l'épaisseur de la viande est irrégulière, contrôler qu'elle est cuite correctement avant de la retirer du four. Brancher l'extrémité de la sonde dans le trou situé sur la paroi droite de la cavité du four.

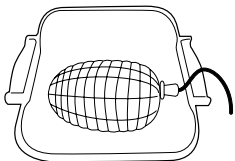


Fig. 1

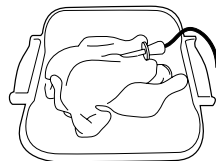




Fig. 2


IMPORTANT : faites attention aux parois de la cavité et aux aliments lors de l'insertion du thermomètre à viande : ils peuvent être chauds.

Quand la sonde à viande est insérée dans la cavité du four, un signal sonore est activé et l'écran présente l'icône  et la température à atteindre.




Si la sonde à viande est insérée pendant la sélection d'une fonction, l'écran passe à la température cible par défaut de la sonde à viande.



Appuyez sur  pour démarrer les réglages.

Tournez  pour régler la température cible du thermomètre à viande.



Confirmer avec la touche .


Tournez  pour régler la température de la cavité du four.

Appuyez sur  ou  pour confirmer et démarrez le cycle de cuisson.


Pendant le cycle de cuisson, l'écran affiche la température cible du thermomètre à viande.


Quand la viande atteint la température cible établie, le cycle de cuisson s'arrête et l'écran affiche « Fin ».



Pour redémarrer le cycle de cuisson à partir de « Fin », en tournant  il est possible d'ajuster la température cible du thermomètre cible comme indiqué ci-dessus.


Appuyez sur  ou  pour confirmer et redémarrer le cycle de cuisson.

REMARQUE : pendant le cycle de cuisson avec un thermomètre à viande, il est possible de tourner  pour changer la température cible du thermomètre à viande.

Appuyez sur  pour ajuster la température de la cavité du four.

Consultez le tableau à la page 19 pour connaître la température idéale pour chaque type de viande.

La sonde à viande peut être insérée à n'importe quel moment, même pendant un cycle de cuisson. Dans ce cas, il est nécessaire de régler de nouveau les paramètres de la fonction de cuisson.

Si la sonde à viande est incompatible avec une fonction, le four éteint le cycle de cuisson et émet un signal sonore d'alerte. Dans ce cas, débrancher la sonde à viande ou appuyez sur  pour régler une autre fonction.



Le démarrage différé et la phase de préchauffage ne sont pas compatibles avec la sonde à viande

La fonction de nettoyage automatique, lorsqu'elle existe, peut varier selon le modèle acheté.

CYCLE DE PYROLYSE (SELON LE MODÈLE)


Pour la description de cette fonction, consultez également le tableau des fonctions à la page 22, 23 et le chapitre « Nettoyage » à la page 24.

Accédez aux fonctions spéciales .



Tournez  pour sélectionner .





Appuyez sur  pour confirmer.

Tournez  pour sélectionner la durée préétablie souhaitée.




Appuyez sur  pour effectuer un cycle de pyrolyse ou appuyez sur  pour aller au réglage de l'heure de fin (section 6).

Tournez  pour régler l'heure de fin souhaitée.

Appuyez sur  pour démarrer le nettoyage automatique du four.

REMARQUE: Lors du programme de nettoyage Pyro, la porte du four est verrouillée automatiquement.



Lorsque l'icône  disparaît, le four est à nouveau entièrement fonctionnel.

AVERTISSEMENT

- Ne touchez pas le four pendant le cycle de pyrolyse.
- Éloignez les enfants du pendant le cycle de pyrolyse.
- Gardez les animaux éloignés pendant et après le cycle de pyrolyse.

TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

















TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS		
FONCTION FOUR TRADITIONNEL		<p>CONVECTION NATURELLE</p> <p>Pour cuire tout type de plat sur un seul niveau. Utilisez le 3^e gradin. Pour les pizzas, les tartes salées, et les pâtisseries avec une garniture liquide, utilisez la 1^e ou la 2^e grille. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.</p>
		<p>GRIL</p> <p>Pour griller des biftecks, des brochettes, et des saucisses ; faire gratiner des légumes ou dorer du pain. Placez les aliments sur la 4^e ou 5th grille. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite afin de recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur le 3^e/4^e grille en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.</p>
		<p>AIR PULSÉ</p> <p>Pour cuire une variété d'aliments à la même température, sur plusieurs grilles (trois au maximum), en même temps (p. ex. poisson, légumes, gâteaux). Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez la 3^e grille pour la cuisson sur une seule grille, la 1^e et la 4^e pour la cuisson sur deux grilles, et la 1^e, 3^e et 5^e pour la cuisson sur trois grilles. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson.</p>
		<p>TURBOGRIL</p> <p>Pour griller de gros morceaux de viande (cuisses, rosbifs, poulets). Placez la viande sur les gradins intermédiaires. Utilisez une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur la 1^{er}/2^e grille, en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Avec cette fonction, il est possible d'utiliser le tournebroche, si l'accessoire est fourni.</p>
FONCTIONS 6TH SENSE	 6th Sense CUISSON CONGELÉS 6TH Sense	<p>La fonction sélectionne automatiquement le mode de cuisson idéal pour différents types d'aliments congelés prêts à consommer. La température peut être réglée de 180 à 250°C pour cuire tous les types de produits. Utilisez la 2^e ou la 3^e grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.</p>
	 6th Sense VIANDES	<p>La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour rôtir tout type de viande (volaille, bœuf, veau, porc, agneau, etc.). La température peut être modifiée dans une plage donnée pour s'adapter à la perfection aux différentes recettes et aux goûts personnels. Cette fonction utilise la chaleur tournante discontinue et modérée, ce qui empêche l'assèchement excessif des aliments. Utilisez la 2^e gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant la cuisson.</p>
	 6th Cook 5 Menu Sense	<p>Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur cinq niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des cookies, des tartes, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.</p>
	 6TH Sense PAIN	<p>La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire tout type de pain (baguettes, petits pains, pain de mie, etc.). la température peut être modifiée dans une plage donnée pour s'adapter à la perfection aux différentes recettes et aux goûts personnels. Utiliser le 2^{ème} niveau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.</p>
	 6TH Sense PIZZA	<p>La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire tout type de pizza (pizza fine, pizza maison, focaccia etc.). la température peut être modifiée dans une plage donnée pour s'adapter à la perfection aux différentes recettes et aux goûts personnels. Utiliser le 2^{ème} niveau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.</p>

TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

Fonctions spéciales 	 PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	<p>Pour préchauffer le four rapidement. À la fin de la phase de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la fonction traditionnelle. Attendre la fin du préchauffage avant d'y placer des aliments.</p>
	 CUISSON PAR CONVECTION	<p>Pour la cuisson de viandes, tartes garnies (tarte au fromage blanc, strudel, tartes aux fruits) et légumes farcis sur un seul gradin. Cette fonction utilise la chaleur tournante discontinue et modérée, ce qui empêche l'assèchement excessif des aliments. Utilisez la 2e gradin. Attendre la fin du préchauffage avant d'y placer des aliments.</p>
	 ÉCO AIR PULSÉ	<p>Pour cuisiner rôtis farcis et pièces de viande sur un gradin. Cette fonction utilise la chaleur tournante discontinue et modérée, ce qui empêche l'assèchement excessif des aliments. Lorsque la fonction ÉCO est activée, l'éclairage reste éteint pendant la cuisson et peut être rallumé temporairement en appuyant sur la touche de confirmation. De manière à optimiser l'efficacité énergétique, il est conseillé de ne pas ouvrir la porte pendant la cuisson. Il est conseillé d'utiliser le 3^e niveau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.</p>
	 BASSE TEMPÉRATURE	<p>-1 LEVAGE : Pour obtenir un levage optimal des pâtons salés ou sucrés. Placez la pâte sur la 2e grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pour maintenir la qualité de la fermentation, n'activez pas la fonction si le four est toujours chaud après la cuisson. -2 MAINTENIR AU CHAUD : Pour maintenir les aliments à peine cuits au chaud et croustillant (par ex : viandes, fritures ou tartes). Placez les aliments sur la grille du milieu.</p>
	 Décongeler	<p>Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'ils ne sèchent sur l'extérieur.</p>
	 VAPEUR	<p>Les fonctions fournissent d'excellents résultats grâce à l'ajout de cycles de cuisson à la vapeur. Lorsque le four est froid uniquement, verser de l'eau potable sur le fond du four et sélectionner la fonction spécifique pour votre préparation. Les quantités d'eau et les températures optimales pour chaque catégorie d'aliments sont énumérés dans le tableau de cuisson correspondant. Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments.</p>

CODE D'ERREUR	DESCRIPTION (tous les codes d'erreur s'affichent sur l'écran IHM)	ACTIONS POSSIBLES pour les CLIENTS
F1E1	Erreur électronique ensemble ACU	appuyer sur le bouton MARCHÉ/ARRÊT et démarre n'importe quel cycle de cuisson pendant environ 20/30 minutes. Si l'erreur apparaît même après cela, appeler la maintenance.
F1EA	Surchauffe du produit	Attendre que le produit refroidisse. Si cette erreur est toujours présente, appeler la maintenance
F2E1	Erreur IHM/Clavier/Affichage.	Uniquement pour la maintenance.
F3E0	Erreur capteur de four principal	Uniquement pour la maintenance.
F3E3	Erreur de capteur de sonde à viande	Uniquement pour la maintenance.
F4E1	RTD bloqué.	appuyer sur le bouton MARCHÉ/ARRÊT et maintenir la viande dans la cavité. Puis redémarrer la fonction. Si la panne apparaît même après cela, appeler la maintenance.
F5E0	Les commutateurs de porte principale et de verrou ne se mettent pas d'accord	Couper la ligne d'alimentation et attendre t>3s. Puis allumer la ligne principale. Si l'erreur apparaît même après cela, appeler la maintenance.
F5E1	Erreur du moteur de verrouillage de porte principale	Couper la ligne d'alimentation et attendre t>3s. Puis allumer la ligne principale. Si l'erreur apparaît même après cela, appeler la maintenance.
F6E1	Panne du système de communication entre ACU et IHM	Erreur de communication. Uniquement pour la maintenance
FBE1	Surchauffe cavité principale	Ouvrir la porte et laisser le produit refroidir

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

COUPEZ L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL ET ASSUREZ-VOUS QUE LA TABLE DE CUISSON EST FROIDE AVANT DE LA NETTOYER. AVANT DE LA RALLUMER, ASSUREZ-VOUS QUE TOUTES LES COMMANDES SONT EN POSITION OFF.

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.

Utilisez des gants de protection lors de toutes les opérations.

Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

- N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à récurer car ils peuvent endommager le verre.
- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.
- Une surface qui n'est pas maintenue convenablement propre peut réduire la sensibilité des boutons de panneau de commande.
- Utilisez un racloir uniquement si des résidus sont collés sur la table de cuisson. Respectez les instructions du fabricant pour éviter de rayer le verre.
- Le sucre et les aliments très sucrés peuvent abîmer la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout, ou un nettoyeur pour cuisinière pour nettoyer la table de cuisson (suivez les consignes du fabricant).
- Des déversements de liquide dans les zones de cuisson peuvent provoquer le déplacement ou la vibration des casseroles.
- Après le nettoyage de la table de cuisson, séchez-la soigneusement.

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibres humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez-les avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

N'utilisez pas de produits à base d'alcool comme de l'alcool dénaturé.

SURFACES INTÉRIEURES

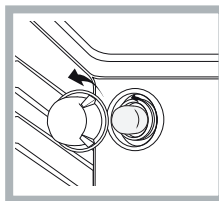
- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

REEMPLACER L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.



1. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Remarque : Utilisez une ampoule 40 W/230 V type G9

L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

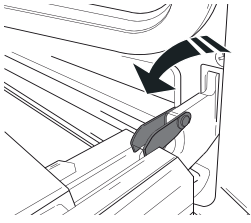
- Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

CYCLE DE PYROLYSE

Vous trouverez une description du nettoyage pyrolyse dans le chapitre « utilisation de l'appareil pour la première fois et utilisation quotidienne »

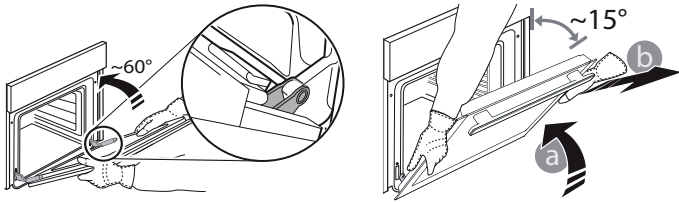
ENLEVER ET RÉINSTALLER LA VITRE DE LA PORTE DU FOUR

1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



2. Fermez le plus possible la porte.

Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.

3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

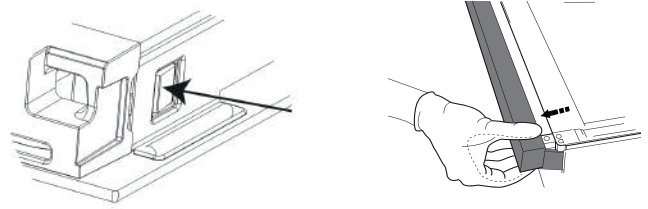
4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

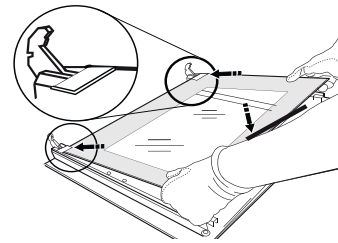
CLIQER POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.



2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

3. Lors du remontage de la vitre de porte intérieure, insérez le panneau en verre correctement de sorte que le texte écrit sur le panneau ne soit pas à l'envers et qu'il soit facilement lisible.



4. Remplacez le bord supérieur : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

DÉPANNAGE

Que faire si...

Causes possibles

Solutions

Le four ne fonctionne pas.

Coupure de courant.
Débranchez de l'alimentation principale

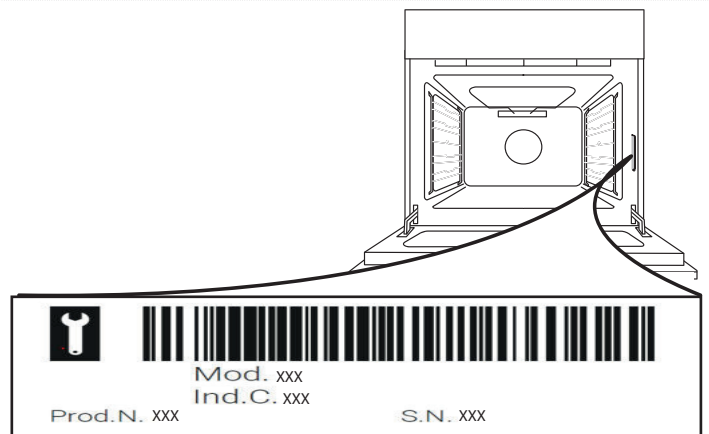
Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

SERVICE APRÈS-VENTE

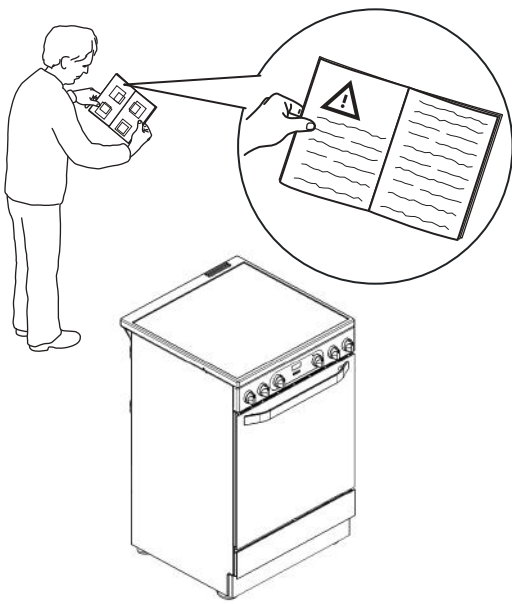
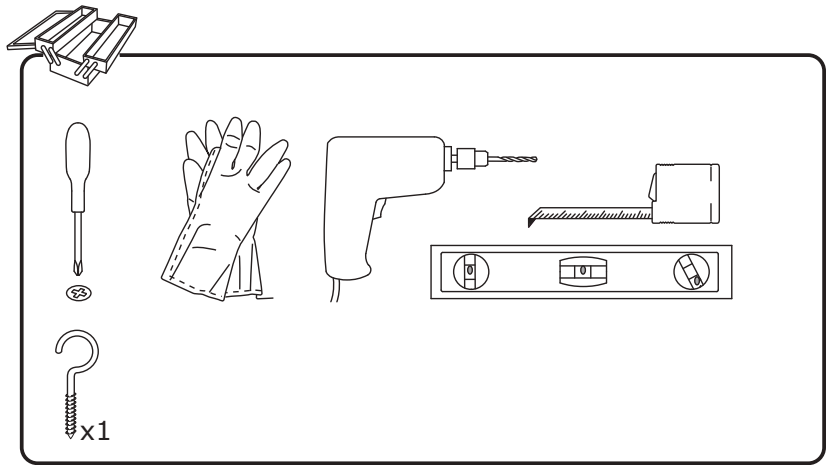
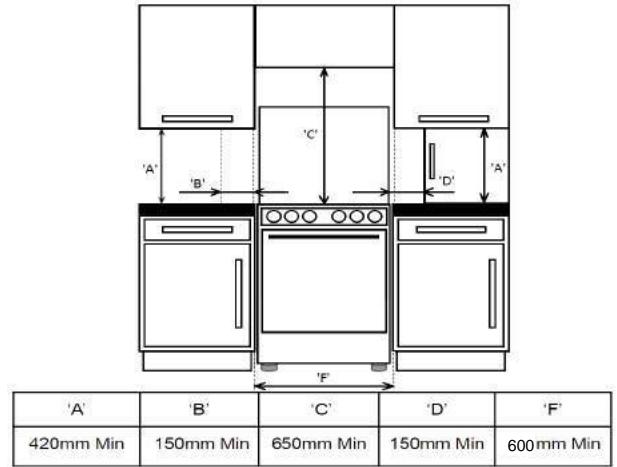
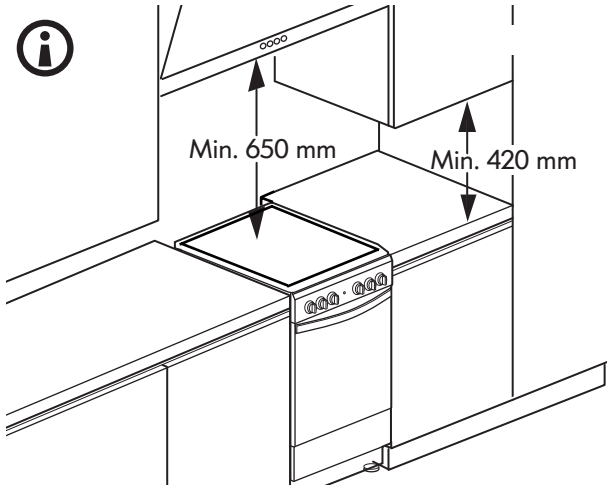
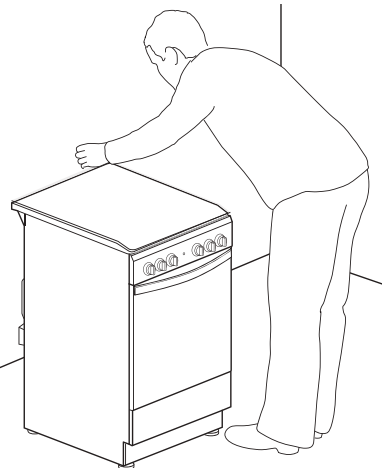
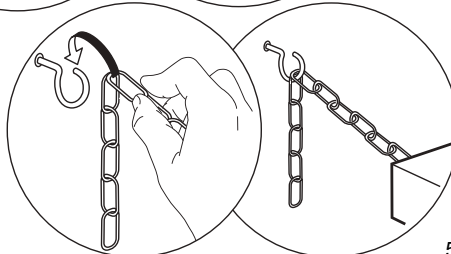
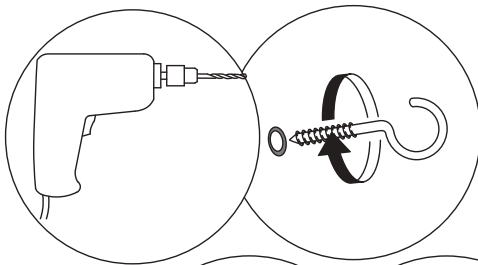
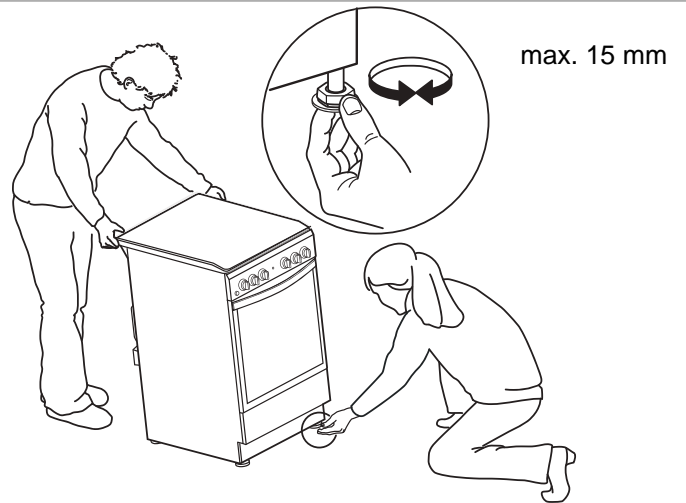
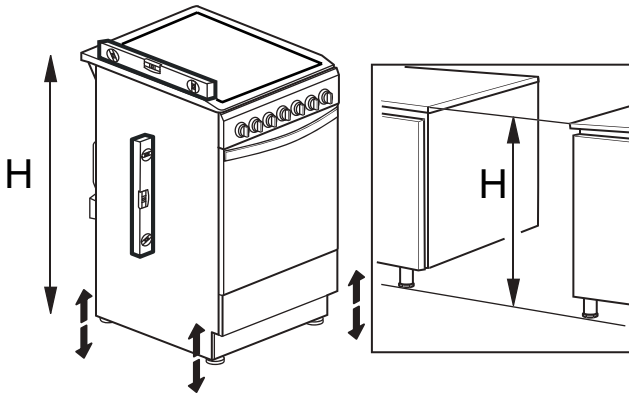
Pour obtenir de l'aide, appelez le numéro disponible dans le livret de garantie fourni avec l'appareil, ou suivez les directives sur notre site Web.

Soyez prêt à fournir :

- Une brève description du problème ;
- Le type et le modèle exact de l'appareil ;
- Le code d'aide (le nombre qui suit le mot SERVICE sur la plaque signalétique placée sur l'appareil, qui est visible sur le bord intérieur gauche lorsque la porte du four est ouverte) ;
- Votre adresse complète ;
- Un numéro de téléphone de contact.

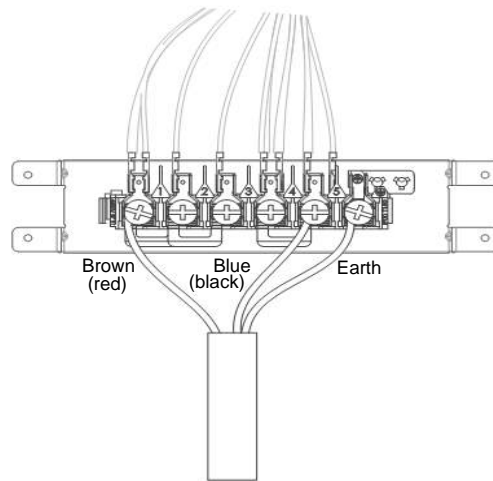
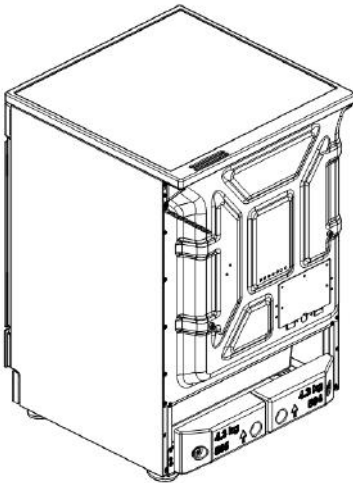


Veillez noter: Si des réparations sont nécessaires, veuillez contacter un Service Après-vente autorisé pour garantir que des pièces d'origines sont utilisées et que la réparation est effectuée correctement. Veuillez vous référer au livret de garantie pour plus d'information sur la garantie.

1**2****3** **4**



5



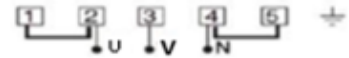
220-240V-



H05V2V2-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
 H05VV-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
 *380-415 3N~



H05V2V2-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
 H05VV-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
 *380-415 2N~



H05V2V2-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
 H05VV-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57

6

6.1



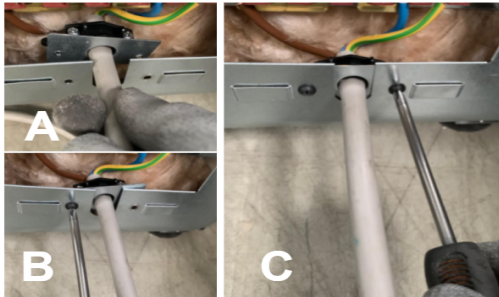
6.2



6.3



6.4



6.5



7

