

Hisense

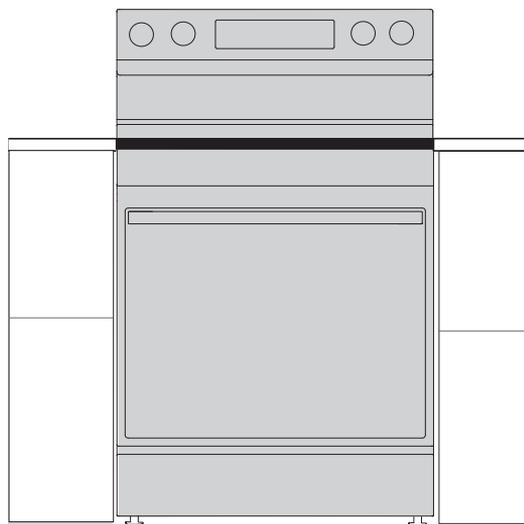
life reimagined

EN FR

INSTRUCTIONS FOR USE
ELECTRIC RANGE

MODE D'EMPLOI
CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

HBE3502CAS



Contents

Important safety information	3
Tip-Over hazard	3
Anti-Tip Bracket	3
Appliance description	9
Rating plate - information about the appliance	10
Cooktop	11
Cooking zones	11
Glass ceramic cooking surface	11
Operating the cooktop	12
Oven	13
Control unit	14
Using the appliance	15
Keypad use	15
Settings	15
Oven functions	18
Baking	20
Baking tips	20
Baking modes	21
Extra functions	23
Child Lock	25
Light	25
Switching off	25
Food table	25
Cleaning and maintenance	27
Daily exterior cleaning	27
Cleaning control panel	27
Cleaning glass cooktop	27
Light bulb	28
Storage drawer	28
Removing and installing the oven door	29
Potential issues/troubleshoot	30
Troubleshooting table	30
Baking problems and tips	32
Disposal	33

Important safety information



Tip-Over hazard

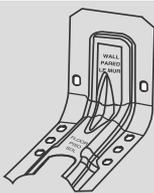
⚠ WARNING!



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

Anti-Tip Bracket

⚠ WARNING!



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

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS:

WARNING!

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

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

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

Never use the appliance for heating a room.

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

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

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

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

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



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

STORING ITEMS IN OR ON THE APPLIANCE:

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

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

BOTTOM STORAGE DRAWER SAFETY INSTRUCTIONS:

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

Use care when opening the bottom storage drawer.

COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS:

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

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

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

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



OVEN SAFETY INSTRUCTIONS:

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

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

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

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

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

Never broil with the door open.

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



GLASS/CERAMIC COOKING BURNERS SAFETY INSTRUCTIONS:

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

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

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

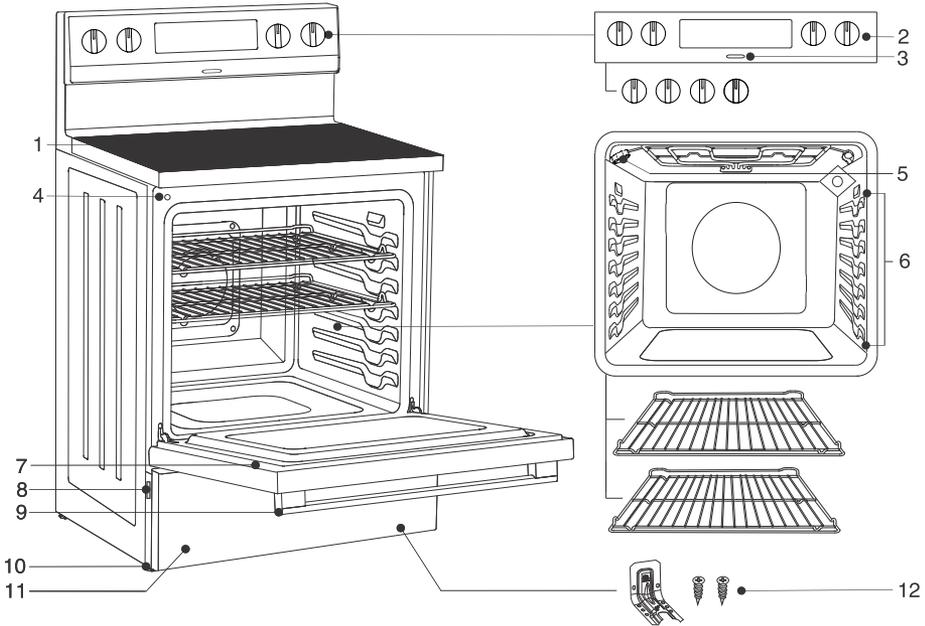
Appliance description

WARNING!

Before use, read the safety instruction first!

INFORMATION!

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

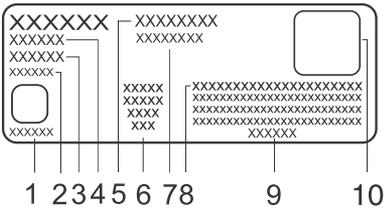


- 1 Cooktop
- 2 Control panel
- 3 Surface On Indicator Light
- 4 Door switch
- 5 Light
- 6 Guides - 7 cooking levels

- 7 Oven door
- 8 Rating plate
- 9 Door handle
- 10 Foot
- 11 Drawer
- 12 Anti-Tip Bracket

Rating plate - information about the appliance

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

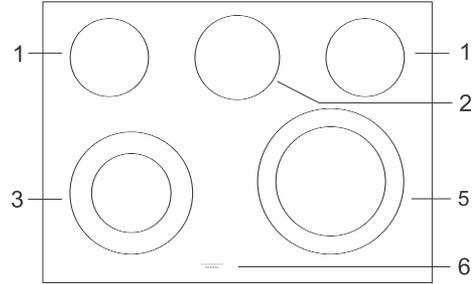
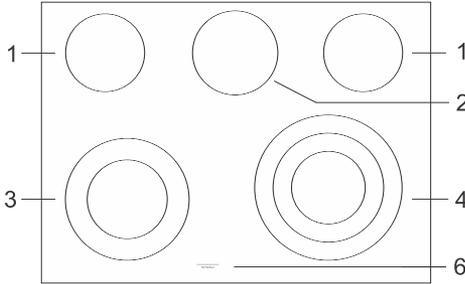


- 1 UL symbol
- 2 Serial number
- 3 Code
- 4 Model
- 5 Brand
- 6 Safety standard
- 7 Technical data
- 8 AUID number
- 9 Manufacturer address
- 10 QR Code

Cooktop

Cooking zones

(depending on the model)



1. Cooking zone \varnothing 6" - 1200 W
2. Cooking zone \varnothing 7" - 100 W (Warm Zone)
3. Double-ring cooking zone:
 - \varnothing 6" - 1400 W
 - \varnothing 9" - 3300 W

4. Triple-ring cooking zone:

- \varnothing 6" - 1050 W
- \varnothing 8" - 1950 W
- \varnothing 12" - 3000 W

5. Double-ring cooking zone:

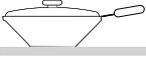
- \varnothing 8" - 1900 W
- \varnothing 12" - 3000 W

6. Cooking zone indicator

Glass ceramic cooking surface

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

Safety tips for cooking



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

Preventing scratches and stains

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

Preventing other damage

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

Operating the cooktop



WARNING!

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



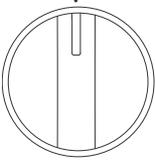
INFORMATION!

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

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

Use only cleaners safe for cooktop surfaces.

Switching on the cooking zone



Switch on the cooking zones using the knobs on the control panel. A Surface On Indicator Light on the control panel will glow when any cooking zone is on. The symbols indicate the respective cooking zones that the knobs control. Push the knob inwards and rotate it in any direction to the setting you want.

Warm Zone function can be operated using control panel.

Dual and Triple cooking zones (on some models)

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

Hot surface indicator

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



WARNING!

Do not touch the cooktop until the cooking zones have fully cooled down. The surface could still be hot and touching the glass surface before it is sufficiently cool may result in burns.

After the hot surface indicator light is turned off, immediately clean any spills of food residue from the cooktop as it will be harder to clean them later on. If there is a storage cupboard directly above the cooktop, make sure the items stored there are rarely used and that they can be safely stored in the area exposed to heat. High temperature can be dangerous to items, such as volatile liquid, cleaners or sprays.

Warm Zone



WARNING!

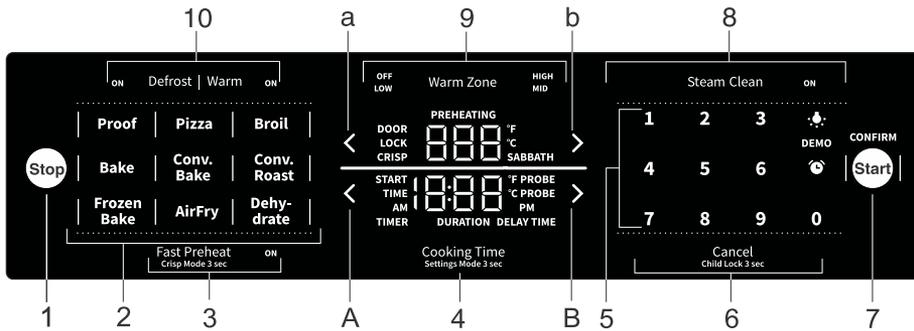
FOOD POISONING HAZARD: if the food has not been sufficiently cooked the Warm Zone function can contribute to development of harmful bacteria in the food.

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

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

Oven

Control unit



1 Stop

2 Baking modes

- Proof
- Pizza
- Broil
- Bake
- Convection Bake
- Convection Roast
- Frozen Bake
- AirFry
- Dehydrate

3 Fast Preheat/Crisp Mode

4 Cooking Time/Settings Mode

5 Keypad

6 Cancel/Child Lock

7 Start/Confirm

8 Cleaning

- Steam Clean

9 Warm Zone

10 Defrost/Warm

Time Settings

A Decrease time

B Increase time

Temperature Settings

a Decrease temperature

b Increase temperature

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



INFORMATION!

Appliance functions depend on the model.

Using the appliance

Switching on for the first time



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

To activate the appliance, briefly press the  key.

INFORMATION!

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

Keypad use



Keypad can be used to set temperature or time. For setting the temperature simply write the value desired. To set the time first press

Cooking Time or  and for the next 10 seconds keypad will be used for time setting.

INFORMATION!

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

Settings

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



Setting the clock

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

INFORMATION!

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



Setting the volume

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



INFORMATION!

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



Control unit brightness

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



Temperature unit

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



Auto Fast Preheat

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



Sabbath Mode

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

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



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



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

Briefly press the  key to start the Sabbath Mode function. The oven starts heating up after 30 seconds.

The Sabbath Mode function is active for 74 hours, after that the function is automatically switched off.

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

 **INFORMATION!**

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

 **INFORMATION!**

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

 **INFORMATION!**

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

 **INFORMATION!**

When the Sabbath Mode is active, the oven light is off, and it does not switch on when the oven door is opened.

All sounds are deactivated as well.

 **INFORMATION!**

Only the Bake function is enabled in the Sabbath Mode.



Automatic Convection Conversion

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

 **NOTE!**

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



Temperature offset

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



Adapt Sense

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



Factory settings

This function allows resetting the appliance to factory settings. **Fct** will appear on display. Press the time increase or decrease key to choose between **RES** (for factory defaults) or **OFF** (for keeping the current settings).

Confirm your selection by pressing .

Minimum and maximum settings

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

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

Program	Min (h:min)	Max (h:min)	Default (h:min)
Steam Clean	0:30	0:30	0:30

Oven functions

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

1. First, press the key for the selected mode. The indicator around it will light up and the indicator around .

2. Then, activate the selected mode by pressing the  key. The indicator around the selected mode and the indicator around  will be lit.

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

You can set the temperature using  or  key or keypad.



INFORMATION!

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

Cooking Time

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

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

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



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

2. **Delay Time** – use this option when you wish to activate a function after a certain period of time.

- Position the oven rack(s) and place the food in the oven.
- Select desired baking function.
- Press the Cooking Time twice.



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

INFORMATION!

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

INFORMATION!

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

Timer

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



NOTE!

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

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

Baking

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

Baking tips

Preheating

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



INFORMATION!

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



INFORMATION!

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



Multi-level baking

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

Baking modes

Bake

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

Frozen Bake

This method allows **baking frozen food** on a single rack in a shorter period of time without pre-heating. Optimum for pre-baked frozen products (frozen meals, bakery products, croissants, French fries, chicken nuggets).

Follow the recipe or package directions for frozen products preparation (time, and temperature). Use the Frozen Bake system for baking.

Press Frozen Bake to activate the function. Set the temperature, baking time and preheating if required.

Confirm the settings by pressing .

Broil

This mode is intended for baking flat food (toasted bread, open sandwiches, burgers, grill sausages, steaks, fish, etc.) or for Au gratin.

The top heater uniformly heats the entire surface, baking the food evenly regardless of where it is under the heater. Recommended baking levels: 6 and 7 You can choose **Broil HI** and **Broil LO**.

Broil HI

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

Broil LO

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

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



INFORMATION!

Recommended temperature is preset.

Regular use:

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

Convection Bake

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

Recommended baking levels:

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

Convection Roast

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

Recommended baking levels:

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

Equipment used:

- wire rack
- drip pan

AirFry

This cooking method results in a crunchy crust without added fat. This is a healthy version of fast-food frying, with fewer calories in the cooked food. Suitable for smaller cuts of meat, fish, vegetables, and frozen products ready for frying (French fries, chicken nuggets).

This is a combined system. The hot air circulates evenly around the food. The heat from the top heater contributes to a crunchy crust.

Recommended baking levels: 4

Equipment used:

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



INFORMATION!

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

Proof

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



INFORMATION!

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

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

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

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

Dehydrate

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

Pizza

This system is optimal for the fastest, pizza baking on a single rack.

Recommended baking levels: 1 or 2.

Equipment used:

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

Extra functions

Steam Clean

The **Steam Clean** function allows easier removal of soils in the oven **using steam**.

This function is most effective when used regularly.

Before running the Steam Clean program, remove all large chunks of dirt and food residue from the oven cavity.



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



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

Wipe the appliance dry with a cloth.

Fast Preheat

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

Press the **Fast Preheat** key to change the setting before activating the selected cooking function.

You can enable Fast Preheat only for Bake, Convection Bake, Convection Roast, AirFry and Pizza functions.

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

Crisp Mode

This mode is used when you need a crisp exterior, such as breaded food, bread or french fries.

You can enable Crisp mode for Bake, Broil, Convection Bake, Convection Roast, AirFry, Frozen Bake and Pizza functions.



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



INFORMATION!

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

Defrost



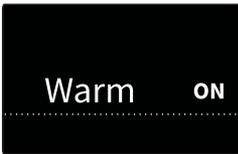
The Defrost mode is used for automatic controlled defrosting (or thawing) of frozen food (cakes, pastry, bread and rolls, and deep-frozen fruit). The temperature is preset, and it cannot be adjusted. Halfway through the defrost time, the pieces should be turned over, stirred and separated if they were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



INFORMATION!

Defrosting time is longer than when defrosting with microwaves.

Warm



This mode allows you to keep cooked food warm. The temperature for this program can be set from 140 °F to 210 °F, and the Cooking Time can be set from 0 minutes to 3 hours. Recommended Cooking Time is 30 minutes.

To activate the mode, press the **Warm** key. Set the temperature and reheating time and confirm the setting by pressing on the  symbol.

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



WARNING!

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

Child Lock

Use the Child Lock function to prevent children from turning on the oven or changing the settings, either inadvertently or when unsupervised. The function locks the control unit (prevents unwanted control or changes to the settings).

To activate the Child Lock function, press the **Child Lock** key and hold it for **3 seconds**. The display unit is locked. The keys will be unresponsive when the Child Lock function is active (a beep will be heard upon touch, indicating that the module cannot be controlled).

To deactivate the Child Lock function, press the **Child Lock** key and hold it for **3 seconds**. The display unit is unlocked.



NOTE!

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

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

Light

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

Switching off

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

Food table

Type of food	Recommended baking mode	Cooking level	Additional suggestions
Pork and beef			
Hamburgers	Broil LO	5 or 6	Use barbecue tongs to turn the meat after 2/3 of cooking time.
Steaks & chops	Broil LO	5 or 6	Use barbecue tongs to turn the meat after 2/3 of cooking time.
Beef steaks	Broil HI	5 or 6	Use barbecue tongs to turn the meat after 2/3 of the cooking time.
Chicken parts (breasts, wings, legs, thighs)	Broil LO	4 or 5	Broil skin side down first.
Roasts	Bake Convection Bake Convection Roast	2 or 3	We recommend using a broiling pan.
Poultry			
Whole poultry	Convection Roast Bake	2 or 3	We recommend using a broiling pan.
Chicken parts (breasts, wings, legs)	Convection Roast AirFry Bake	4	We recommend using a broiling pan
Fish			

Table continued from last page

Type of food	Recommended baking mode	Cooking level	Additional suggestions
Whole fish	Broil HI	5 or 6	The larger the fish, the lower the level and the longer the cooking time.
Fish fillet	Broil LO	5 or 6	
Baked Goods			
Pastry (cookies, biscuits,), cakes	Bake	3 or 4	
Angel food cakes, pies	Bake	2 or 3	
Pastry (cookies, biscuits, muffins), cakes - multiple levels	Convection Bake	3 and 5	
Various			
Frozen conventional products (potatoes, pizza, lasagna, chicken nuggets, fish fingers, etc.)	Frozen Bake Bake	3 or 4	
Fresh pizza	Pizza Bake	1 or 2	
Potato products	AirFry Bake	4	If possible, use an air fry baking tray.
Casseroles	Bake	3	
Toast bread, opened sandwiches	Broil HI	7	

Cleaning and maintenance

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

Daily exterior cleaning

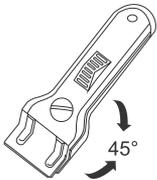
- Clean the appliance using a damp cloth and a mild detergent, such as dish soap.
- Wipe the appliance dry with a paper towel or a cloth for best results.
- For heavily polluted stainless steel surfaces use a stainless steel cleaner. Clean according to the cleaner instructions. If possible, wipe along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

Cleaning control panel

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

Cleaning glass cooktop

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



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

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

WARNING!

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

WARNING!

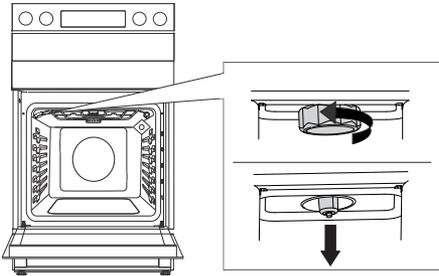
The cooktop could still be very hot from the cooking process. Do not touch the appliance surface directly. Immediately after the end of the cooking process, you can use protective gloves or mittens to prevent burns.

INFORMATION!

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

Light bulb

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



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

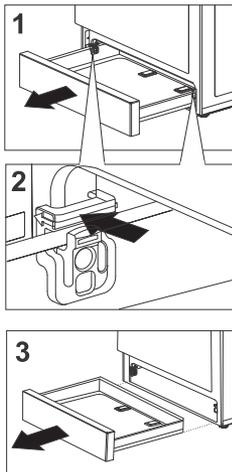
INFORMATION!

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

WARNING!

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

Storage drawer



1 Open the drawer.

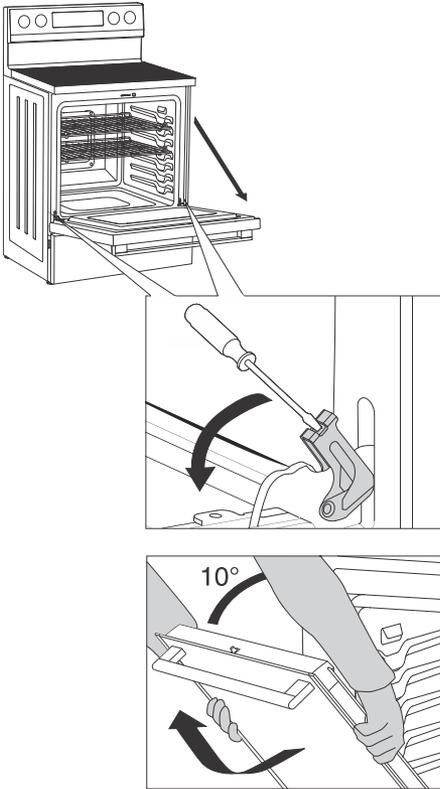
2 Simultaneously push the two spacers, one on either side, back in the direction of the arrow.

3 Completely remove the drawer.

WARNING!

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

Removing and installing the oven door



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

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

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

INFORMATION!

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

WARNING!

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

Potential issues/troubleshoot

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

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

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

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

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

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

Troubleshooting table

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

Table continued from last page

Error name	Description	Possible cause	Solution
Err 005	Overheating of user interface	Ambient temperature is too high, NTC sensor is malfunctioning.	Check ambient temperature in the room. Cool down the appliances. Disconnect the cooking range from the power mains for a few minutes (undo the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the cooking range to the power main. If the problem persists, contact service. Check position of pots. Pots position might influence temperature on the user interface.
Err 007	Failure of power board relay supply	Failure of power supply.	Check correct voltage in house installation. Disconnect the cooking range from the power mains for a few minutes (undo the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the cooking range to the power mains. If the problem persists, contact service.
Err 008	Overheating of power board	Ambient temperature is too high, NTC sensor is malfunctioning.	Check ambient temperature in the room. Cool down the appliances. Disconnect the cooking range from the power mains for a few minutes (undo the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the cooking range to the power mains. If the problem persists, contact service.
Err 015	Zero cross failure on power board	Failure on electronics.	Disconnect the cooking range from the power mains for a few minutes (undo the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the cooking range to the power mains. If the problem persists, contact service.

Baking problems and tips

Problem	Tip
When is the sponge cake done?	<ul style="list-style-type: none">• The crust turns a golden brown.• The sponge is elastic to touch.• Pierce the cake at the top with a wooden toothpick or skewer. When you pull the toothpick out, there should be no crumbs or traces of dough on it.
The cake collapsed	<ul style="list-style-type: none">• Observe the mixing time.• Use less liquid.• Increase temperature and extend baking time.
The cake is unevenly browned	<ul style="list-style-type: none">• When baking on multiple levels simultaneously, pastry may not be done all at the same time.• Remove the baking tray with the pastry that is done sooner.
The sponge cake has risen in the middle, but not along the sides	<ul style="list-style-type: none">• Only grease the bottom of the baking dish; do not grease the sides.
Small pastry clumped or stuck together during baking	<ul style="list-style-type: none">• Not enough space between pastries (allow at least 2 cm).
The pastry is dried out	<ul style="list-style-type: none">• Increase temperature and reduce the baking time.
The bottom is underbaked	<ul style="list-style-type: none">• Place the food one rack level lower.
The top side is underbaked	<ul style="list-style-type: none">• Place the pastry one rack level higher.
When baking on multiple levels simultaneously, the cake is not evenly browned	<ul style="list-style-type: none">• When baking on multiple levels simultaneously, pastry may not be done all at the same time.• Remove the baking tray with the pastry that is done sooner.
Cake is stuck to the baking dish or tin	<ul style="list-style-type: none">• When the cake cools down, carefully separate it from the mold by loosening the edges with a knife.• Next time, grease the tin more generously, or sprinkle it with breadcrumbs.

Disposal



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

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

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

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

Tables des matières

Informations importantes sur la sécurité	35
Risque de basculement	35
Attache anti-basculement	36
Description de l'appareil	42
Plaque signalétique : informations sur l'appareil	43
Table de cuisson	44
Zones de cuisson	44
Surface de la table de cuisson en vitrocéramique	44
Utilisation de la table de cuisson	45
Four	47
Tableau de commande	48
Utilisation de l'appareil	49
Utilisation du clavier	49
Réglage	49
Fonctions du four	53
Cuisson	54
Conseils de cuisson	54
Modes de cuisson	55
Fonctions supplémentaires	57
Child Lock	59
Lumière	59
Arrêt	59
Table d'aliments	60
Nettoyage et entretien	62
Nettoyage extérieur quotidien	62
Tableau de commande de nettoyage	62
Nettoyage de la table de cuisson	62
Ampoule électrique	63
Tiroir de rangement	64
Retrait et insertion de la porte du four	65
Problèmes potentiels et dépannages	66
Tableau de dépannage	66
Problèmes et astuces de cuisson	69
Mise au rebut	70

Informations importantes sur la sécurité



Risque de basculement

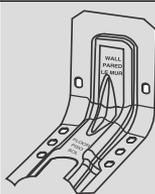
⚠ ATTENTION !



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

Attache anti-basculement

⚠ ATTENTION !



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

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ :

ATTENTION !

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ENTREPOSAGE DES OBJETS DANS OU SUR L'APPAREIL ÉLECTROMÉNAGER :

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

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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR LE TIROIR DE RANGEMENT INFÉRIEUR :

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

Soyez prudent en ouvrant le tiroir de rangement inférieur.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR LA TABLE DE CUISSON :

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

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

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

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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR :

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

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

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

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

Placez toujours les grilles du four à l'endroit souhaité pendant que le four est froid. Si vous devez déplacer une grille pendant que le four est chaud, veillez à ce que les poignées n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants du four.

Ne grillez jamais avec la porte du four ouverte.

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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR LES PLAQUES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE :

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

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

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

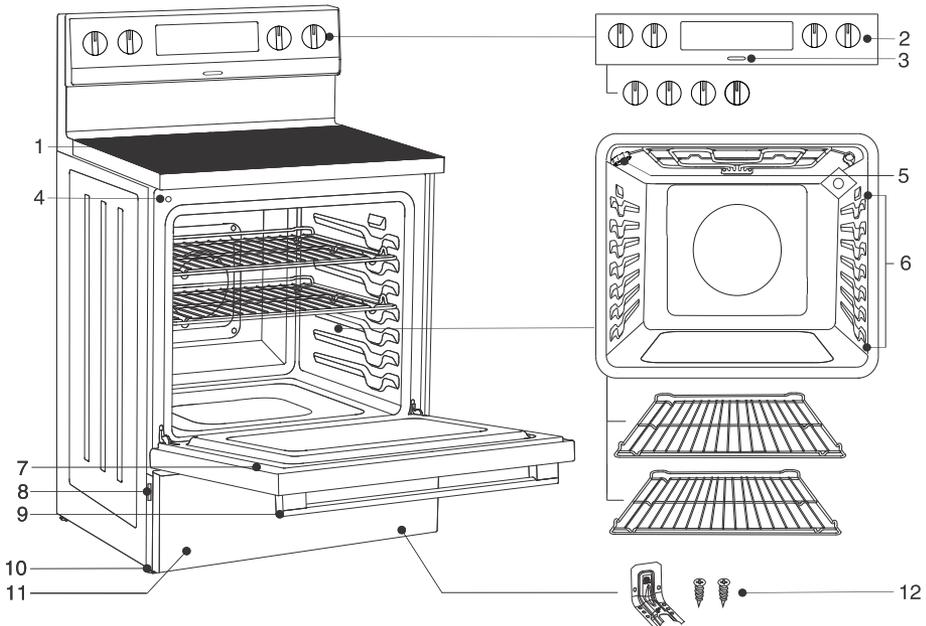
Description de l'appareil

⚠ ATTENTION !

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

💡 INFORMATION

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

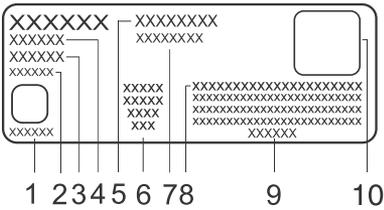


- 1 Table de cuisson
- 2 Tableau de commande
- 3 Voyant de surface activée
- 4 Interrupteur de porte
- 5 Lumière
- 6 Guides : 7 niveaux de cuisson

- 7 Porte du four
- 8 Plaque signalétique
- 9 Poignée de la porte du four
- 10 Pied
- 11 Tiroir
- 12 Dispositif anti-basculement

Plaque signalétique : informations sur l'appareil

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

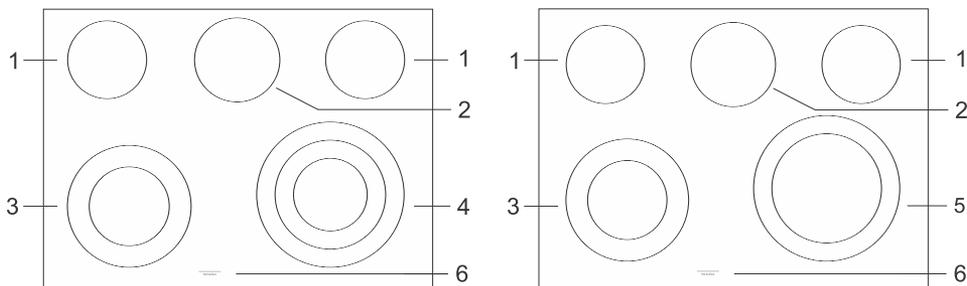


- 1 Symbole UL
- 2 Numéro de série
- 3 Code
- 4 Modèle
- 5 Marque
- 6 Norme la sécurité
- 7 Données techniques
- 8 Numéro AUID
- 9 Adresse du fabricant
- 10 Code QR

Table de cuisson

Zones de cuisson

(selon le modèle)



1. Zone de cuisson : \varnothing 15,24 cm (6 po) – 1 200 W

2. Zone de cuisson : \varnothing 17,78 cm (7 po) - 100 W (Warm Zone)

3. Zone de cuisson à double anneau

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

4. Zone de cuisson à tripleanneau :

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

5. Zone de cuisson à double anneau :

- \varnothing 20,32 cm (8 po)- 1 900 W
- \varnothing 30,48 cm (12 po) - 3 000 W

6. Indicateur de zone de cuisson

Surface de la table de cuisson en vitrocéramique

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

Conseils de sécurité pour la cuisson



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

Prévention des rayures et des taches

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

Prévention d'autres dommages

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

Utilisation de la table de cuisson

ATTENTION !

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



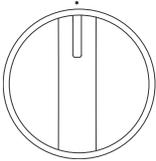
INFORMATION

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

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

Utilisez uniquement des nettoyeurs sans danger pour les surfaces de la table de cuisson.

Mise en service des zones de cuisson



Mettez les zones de cuisson en marche à l'aide des boutons du panneau de commande. Le voyant de surface activée s'allume sur le panneau de commande lorsqu'une zone de cuisson est en marche. Les symboles indiquent les zones de cuisson respectives contrôlées par les boutons. Appuyez sur le bouton et tournez-le dans n'importe quelle direction jusqu'à ce que vous obteniez le réglage désiré.

Warm Zone peut être activée à l'aide du panneau de commande.

Zones de cuisson doubles et triples (disponible uniquement sur certains modèles)

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

Voyant de surface chaude

Lorsqu'il est allumé, le voyant avertit que la zone de cuisson est chaude (danger de brûlures).

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



ATTENTION !

Ne touchez pas la table de cuisson avant que les zones de cuisson aient complètement refroidi. La surface peut être encore chaude et toucher la surface en verre avant qu'elle ne soit suffisamment refroidie peut entraîner des brûlures.

Une fois que le voyant lumineux de surface chaude est éteint, nettoyez immédiatement tout résidu alimentaire tombé sur la table de cuisson, car il sera plus difficile de le nettoyer plus tard. S'il y a un meuble de rangement directement au-dessus de la table de cuisson, assurez-vous que les éléments stockés sont rarement utilisés et qu'ils peuvent être stockés en toute sécurité dans la zone exposée à la chaleur. Une température élevée peut être dangereuse pour des éléments tels que les liquides volatils, les nettoyeurs ou les aérosols.

Warm Zone



ATTENTION !

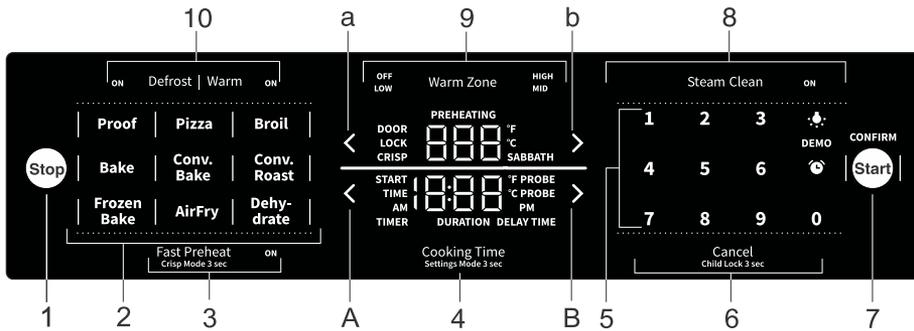
RISQUE D'INTOXICATION ALIMENTAIRE : si la nourriture n'a pas été suffisamment cuite, la fonction Warm Zone peut contribuer à la prolifération de bactéries nocives dans les aliments.

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

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

Four

Tableau de commande



1 Arrêt

2 Modes de cuisson

- Proof (levée du pain)
- Pizza
- Broil (griller)
- Bake (cuire)
- Conv. Bake (cuire par convection)
- Conv. Roast (rôtir par convection)
- Frozen Bake (cuisson d'aliments congelés)
- AirFry (frir à l'aire)
- Dehydrate (déshydrater)

3 Mode préchauffage rapide et texture croustillante

4 Temps de cuisson et modes réglage

5 Clavier

6 Annulation et verrouillage enfant

7 Démarrer/Confirmer

8 Nettoyage

- Steam Clean (nettoyage à la vapeur)

9 Warm Zone

10 Décongélation et réchauffement

Réglages du temps

A Diminuer le temps

B Augmenter le temps

Réglages de la température

a Diminuer la température

b Augmenter la température



INFORMATION

Les fonctions de l'appareil électroménager dépendent du modèle.

Utilisation de l'appareil

Première mise en marche



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

Pour activer l'appareil électroménager, appuyez brièvement sur la touche



INFORMATION

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

Utilisation du clavier



Le clavier peut être utilisé pour régler la température ou l'heure. Pour régler la température, il suffit d'écrire la valeur souhaitée. Pour régler

l'heure, appuyez d'abord sur **Temps de cuisson** ou  et pendant les 10 secondes suivantes, le clavier sera utilisé pour régler l'heure.



INFORMATION

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

Réglage

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



Réglage de l'heure

L'heure internationale est toujours affichée sur l'écran inférieur. Les deux premiers chiffres représentent les heures et les troisième et quatrième chiffres représentent les minutes. Utilisez le **clavier** pour paramétrer

l'heure. Confirmez votre sélection avec la  touche.



INFORMATION

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



Réglage du volume

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



INFORMATION

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



Luminosité du tableau de commande

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



Unité de température

Sélectionnez les degrés Fahrenheit (°F) ou les degrés Celsius (°C).

Confirmez votre sélection avec la touche .



Auto Fast Preheat

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



Sabbath Mode

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

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



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



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

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

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



INFORMATION

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



INFORMATION

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



INFORMATION

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



INFORMATION

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



INFORMATION

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



Automatic Convection Conversion

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



REMARQUE !

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



Temperature offset

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



Adapt Sense

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



Réglages d'usine

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

Réglages minimum et maximum

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

Programme	Min	Max	Défaut
Cuisson	175 °F/80 °C	550 °F/290 °C	350 °F/177 °C
Cuisson d'aliments congelés	265 °F/129 °C	480 °F/249 °C	325 °F/163 °C
Gril	LO (Inférieur)	HI (Supérieur)	HI (Supérieur)
Réchauffage	140 °F/60 °C	210 °F/99 °C	150 °F/65 °C
Cuisson par convection	175 °F/80 °C	550 °F/290 °C	325 °F/163 °C
Rôtir par convection	175 °F/80 °C	550 °F/290 °C	325 °F/163 °C
Frir à l'aire	300 °F/149 °C	500 °F/260 °C	425 °F/218 °C
Levée du pain	100 °F/38 C	100 °F/38 C	100 °F/38 C
Pizza	300 °F/149 °C	550 °F/290 °C	425 °F/218 °C
Décongélation	100 °F/38 C	100 °F/38 C	100 °F/38 C
Déshydrater	100 °F/38 C	175 °F/80 °C	150 °F/65 °C

Programme	Min (h:min)	Max (h:min)	Par défaut (h:min)
Nettoyage à la vapeur	0:30	0:30	0:30

Fonctions du four

Les fonctions du four comprennent **Modes de cuisson** : Proof, Pizza, Broil, Bake, Convection Bake, Convection Roast, Frozen Bake, AirFry, Dehydrate Ainsi que **des modes supplémentaires** : Fast Preheat, Crisp Mode, Steam Clean, Defrostet Warm. Toutes les fonctions du four sont activées en deux étapes :

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

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

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



INFORMATION

Toutes les fonctions du four peuvent être interrompues en appuyant brièvement sur la touche . **End** s'affichera à l'écran. L'appareil électroménager se met automatiquement en veille après 55 minutes ou si vous appuyez à nouveau sur .

Temps de cuisson

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

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

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



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

2. **Delay Time** – utilisez cette fonction lorsque vous souhaitez activer une autre fonction après une certaine période.

- Positionnez la ou les grilles du four et placez les aliments dans le four.
- Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée.
- Appuyez sur Cooking Time deux fois.



- Réglez le délai souhaité (heure de début).
- Appuyez sur la touche  ou sur celle de Cooking Time pour valider le réglage.
- Le four commencera à fonctionner avec le délai sélectionné.
- Le départ différé peut être désactivé en appuyant sur la touche  et le four commencera immédiatement à cuire.



INFORMATION

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



INFORMATION

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

Minuterie

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



REMARQUE !

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

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

Cuisson

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

Conseils de cuisson

Préchauffage

Lorsque vous démarrez, l'appareil activera le mode Préchauffage jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. Certaines fonctions activent automatiquement le préchauffage rapide. Ce paramètre peut être modifié dans les réglages.

Si vous préchauffez le four à l'aide de la fonction de préchauffage rapide, ne mettez pas les aliments dans le four avant que celui-ci ne soit entièrement chauffé. Lorsque l'appareil atteint la température définie, un signal sonore se déclenche, le voyant **PREHEATING**s'éteindra et seule la température définie sera affichée sur l'écran supérieur.

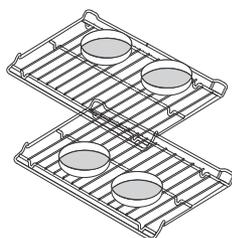
Vous pouvez voir la hausse de température sur le tableau de commande. Le préchauffage rapide est recommandé pour les morceaux de viande délicats (surlonge), ainsi que pour les pâtes levées et les gâteaux éponge.

INFORMATION

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

INFORMATION

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



Cuisson à plusieurs niveaux

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

Modes de cuisson

Bake

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

Frozen Bake

Cette méthode permet le **cuisson d'aliments congelés** sur un seul niveau en un laps de temps plus court sans préchauffage, parfait pour les produits surgelés précuits (plats surgelés, pâtisseries, croissants, frites, pépites de poulet).

Suivez les instructions de la recette ou de l'emballage pour la préparation des produits congelés (temps et température de cuisson) et utilisez la fonction de cuisson d'aliments congelés. Appuyez sur Frozen Bake pour l'activer. Réglez la température, le temps de cuisson et le préchauffage si nécessaire.

Confirmez les paramètres en appuyant sur la touche .

Broil

Ce mode est destiné à la cuisson d'aliments plats (pain grillé, sandwichs ouverts, hamburgers, saucisses grillées, steaks, poissons, etc.) ou aux gratins.

L'élément chauffant supérieur chauffe uniformément toute la surface du plat, peu importe où il se trouve dans le four. Niveaux de cuisson recommandés : 6 et 7. Vous pouvez choisir la fonction **Broil HI (gril supérieur)** et **Broil LO (gril inférieur)**.

Gril supérieur

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

Gril inférieur

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

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

INFORMATION

La température recommandée est pré-réglée.

Utilisation normale :

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

Convection Bake

Utilisez-le pour préparer de la viande, de la pâtisserie et des légumes sur une ou plusieurs étagères simultanément.

Ce système combine les éléments chauffants et un ventilateur, ce qui le rend plus rapide que la cuisson conventionnelle.

Niveaux de cuisson recommandés :

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

Convection Roast

Cette fonction est destinée à rôtir de la volaille et des morceaux de viande entiers sur une seule grille sous un gril.

C'est un système combiné. L'air chaud circule uniformément autour des aliments, et les éléments chauffants rayonnent uniformément la chaleur et produisent une croûte croquante ainsi qu'un cœur juteux. Ce système combine les éléments chauffants et un ventilateur, ce qui le rend plus rapide que la cuisson conventionnelle.

Niveaux de cuisson recommandés :

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

Équipement utilisé :

- Grille métallique.
- Bac d'égouttement.

AirFry

Cette méthode de cuisson permet d'obtenir une croûte croustillante sans avoir à ajouter de graisse. C'est une version saine de la cuisson de repas-minute, avec moins de calories dans les aliments cuits. Elle convient aux petits morceaux de viande, de poisson, de légumes et aux produits surgelés prêts à être frits (frites, pépites de poulet).

Il s'agit d'un système combiné. L'air chaud circule uniformément autour des aliments. La chaleur de l'élément chauffant supérieur contribue à obtenir une croûte croustillante.

Niveaux de cuisson recommandés : 4

Équipement utilisé :

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



INFORMATION

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

Proof

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



INFORMATION

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

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

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

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

Dehydrate

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

Pizza

Ce système est parfait pour cuire rapidement des pizzas fraîches sur une seule grille.

Niveaux de cuisson recommandés : 1 ou 2

Équipement utilisé :

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

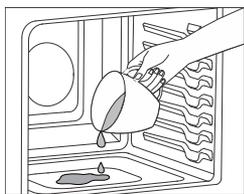
Fonctions supplémentaires

Steam Clean

Steam Clean permet d'éliminer plus facilement les saletés dans le four **grâce à la vapeur**.

Cette fonction est plus efficace lorsqu'elle est utilisée régulièrement, de préférence après chaque cuisson.

Avant d'exécuter le programme de nettoyage à la vapeur, enlevez tous les gros morceaux de saleté et de résidus alimentaires de l'intérieur du four.



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



Activez la fonction Steam Clean en pressant la touche **Steam Clean**. Le programme dure 30 minutes.

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

Fast Preheat

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

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

Crisp Mode

Cette fonction est utilisée lorsque vous avez besoin d'une texture croustillante, comme pour les aliments panés, le pain ou les frites.

Vous pouvez activer la fonction pour une texture croustillante pour les fonctions cuisson, gril, cuire par convection, rôtir par convection, frire à l'aire, cuisson d'aliments congelés et pizza.



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



INFORMATION

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

Defrost



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



INFORMATION

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

Warm



Ce mode vous permet de garder les aliments cuits au chaud. La température de ce programme peut être réglée de 140 °F (60 °C) à 210 °F (98 °C), et Cooking Time peut être réglé de 0 minute à 3 heures. Le Cooking Time recommandé est de 30 minutes.

Pour activer le mode, pressez la touche **Warm**. Réglez la température et le temps de réchauffage et confirmez le réglage en appuyant sur la touche



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



ATTENTION !

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

Child Lock

Utilisez la fonction Child Lock pour empêcher les enfants d'allumer le four ou de modifier les paramètres par inadvertance ou lorsqu'ils sont sans surveillance. La fonction verrouille l'unité de commande (empêche tout contrôle ou modification indésirable des paramètres).

Pour activer la fonction Child Lock, pressez la touche **Child Lock** et maintenez-la enfoncée pendant **3 secondes**. L'unité d'affichage est verrouillée. Les touches ne répondront pas lorsque la fonction Child Lock est active (un bip retentira au toucher indiquant que le module ne peut pas être contrôlé). Pour désactiver le mode Child Lock, pressez la touche **Child Lock** et maintenez-la enfoncée pendant **3 secondes**. L'écran d'affichage est déverrouillé.



REMARQUE !

La table de cuisson peut être utilisée normalement lorsque la fonction de verrouillage enfant est active.

En cas de nécessité d'arrêt d'urgence des éléments chauffants, vous pouvez toujours utiliser la touche  même si la fonction de verrouillage enfant est active.

Lumière

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

Arrêt

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

Table d'aliments

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

Suite du tableau de la page précédente

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

Nettoyage et entretien

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

Nettoyage extérieur quotidien

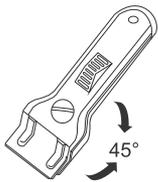
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent doux, tel que du liquide vaisselle.
- Pour de meilleurs résultats, essuyez l'appareil à l'aide d'un essuie-tout ou d'un chiffon.
- Pour les surfaces en acier inoxydable lourdement pollué, utilisez un nettoyant en acier inoxydable. Nettoyer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

Tableau de commande de nettoyage

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

Nettoyage de la table de cuisson

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



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

ATTENTION !

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

ATTENTION !

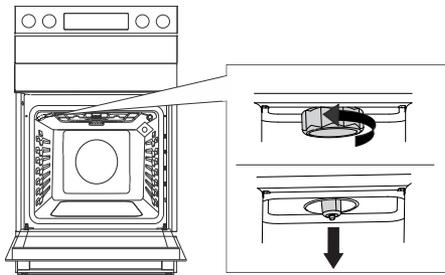
La table de cuisson pourrait être encore très chaude après le processus de cuisson. Ne touchez pas directement la surface de l'appareil électroménager. Immédiatement après la fin du processus de cuisson, vous pouvez utiliser des gants ou des poignées pour éviter les brûlures.

INFORMATION

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

Ampoule électrique

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



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

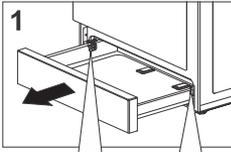
INFORMATION

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

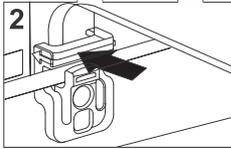
ATTENTION !

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

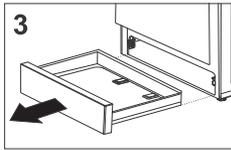
Tiroir de rangement



1 Ouvrez le tiroir.



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



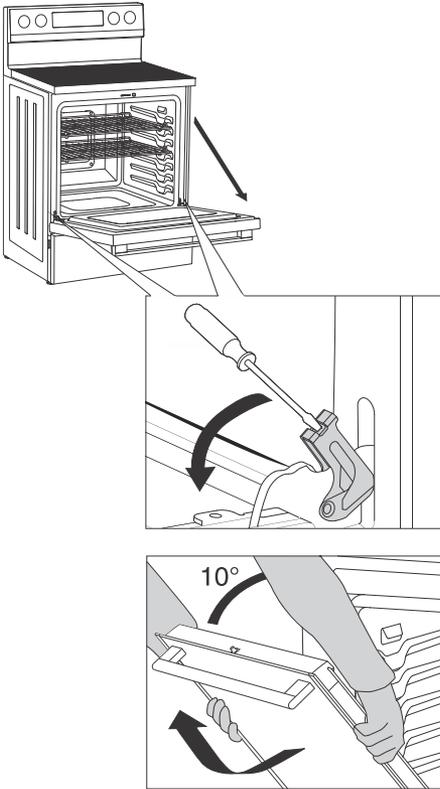
3 Retirez complètement le tiroir.



ATTENTION !

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

Retrait et insertion de la porte du four



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

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

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

INFORMATION

Pour replacer la porte, suivez l'ordre inverse. Si la porte ne s'ouvre ou ne se ferme pas correctement, vérifiez que les encoches des charnières sont alignées avec les lits de charnières.

ATTENTION !

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

Problèmes potentiels et dépannages

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

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

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

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

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

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

Tableau de dépannage

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

Suite du tableau de la page précédente

Nom du dysfonctionnement	Description	Cause possible	Solution
Err 004	Défaillance du capteur tactile sur l'interface utilisateur	Défaillance du capteur tactile.	Nettoyez le tableau de commande avec un chiffon sec. Débranchez la cuisinière du réseau électrique pendant quelques minutes (retirer le fusible ou éteindre l'interrupteur principal); puis, rebranchez la cuisinière au réseau électrique. Si le problème persiste, prenez contact avec le service après-vente.
Err 005	Surchauffe du tableau de commande	La température ambiante est trop élevée, le capteur NTC est défectueux.	Vérifiez la température ambiante de la pièce. Laissez refroidir les appareils électroménagers. Débranchez la cuisinière du réseau électrique pendant quelques minutes (retirer le fusible ou éteindre l'interrupteur principal); puis, rebranchez la cuisinière au réseau électrique. Si le problème persiste, prenez contact avec le service après-vente. Vérifiez la position des casseroles. Ceci peut influencer la température sur le tableau de commande.
Err 007	Défaillance de l'alimentation du relais de la carte d'alimentation	Défaillance de l'alimentation électrique.	Vérifiez la tension correcte dans l'installation domestique. Débranchez la cuisinière du réseau électrique pendant quelques minutes (retirer le fusible ou éteindre l'interrupteur principal); puis, rebranchez la cuisinière au réseau électrique. Si le problème persiste, prenez contact avec le service après-vente.
Err 008	Surchauffe de la carte d'alimentation	La température ambiante est trop élevée, le capteur NTC est défectueux.	Vérifiez la température ambiante de la pièce. Laissez refroidir les appareils électroménagers. Débranchez la cuisinière du réseau électrique pendant quelques minutes (retirer le fusible ou éteindre l'interrupteur principal); puis rebranchez la cuisinière au réseau électrique. Si le problème persiste, prenez contact avec le service après-vente.

Suite du tableau de la page précédente

Nom du dysfonctionnement	Description	Cause possible	Solution
Err 015	Défaillance de passage à zéro sur la carte d'alimentation	Défaillance de l'alimentation électrique.	Débranchez la cuisinière du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez le fusible ou éteignez l'interrupteur principal); puis, rebranchez la cuisinière au réseau électrique. Si le problème persiste, prenez contact avec le service après-vente.

Problèmes et astuces de cuisson

Problème	Astuce
Quand le gâteau éponge est-il prêt?	<ul style="list-style-type: none">• La croûte prend une couleur dorée.• Le gâteau éponge est élastique autotoucher.• Percez le gâteau au sommet avec un cure-dent ou une brochette en bois. Lorsque vous retirez le cure-dent, il ne doit pas y avoir de miettes ou de traces de pâte.
Le gâteau s'est effondré	<ul style="list-style-type: none">• Respectez le temps de mélange.• Utilisez moins de liquide.• Augmentez la température et prolongez le temps de cuisson.
Le gâteau n'est pas uniformément doré	<ul style="list-style-type: none">• Lors de la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux, la pâte peut ne pas être entièrement cuite en même temps.• Retirez la plaque de cuisson avec la pâte qui s'est dorée plus tôt.
Le gâteau éponge a levé au milieu, mais pas sur les côtés	<ul style="list-style-type: none">• Ne graissez que le fond du plat allant au four; ne graissez pas les côtés.
Les petites pâtisseries s'agglutinent ou se collent les unes aux autres pendant la cuisson	<ul style="list-style-type: none">• N'oubliez pas de laisser assez d'espace entre les pâtisseries (prévoir au moins 2 cm).
La pâte est desséchée	<ul style="list-style-type: none">• Augmentez la température et réduisez le temps de cuisson.
Le fond n'est pas assez cuit	<ul style="list-style-type: none">• Placez la nourriture un niveau de grille plus bas.
La face supérieure n'est pas assez cuite	<ul style="list-style-type: none">• Placez la pâtisserie à un niveau de grille plus haut.
Lors de la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux, le gâteau n'est pas uniformément doré	<ul style="list-style-type: none">• Lors de la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux, la pâte peut ne pas être entièrement cuite en même temps.• Retirez la plaque de cuisson avec la pâte qui s'est dorée plus tôt.
Le gâteau est collé au plat de cuisson ou au moule	<ul style="list-style-type: none">• Lorsque le gâteau refroidit, retirez-le délicatement du moule en détachant les bords à l'aide d'un couteau.• La fois suivante graissez le moule plus généreusement, ou saupoudrez-le de chapelure.

Mise au rebut



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

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

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

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



Hisense
life reimagined



NotDefined-a4DRAFT

