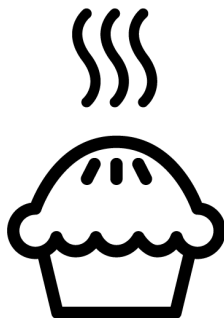




## Cuisinière

Manuel d'utilisation



W6V8LCSX

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence

285380878\_2/ FR/ R.AA/ 20.03.25 09:57  
7734986467

## **Bienvenue !**

---

Cher client, chère cliente

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil Whirlpool. Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre d'éventuels dangers.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Les conditions de garantie, les méthodes d'utilisation et de dépannage de votre appareil sont indiquées dans ce manuel.

**Avant d'utiliser l'appareil, lisez ces consignes de sécurité. Conservez-les à proximité pour référence ultérieure.**

**Beko Europe Management Srl**

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

## Table des matières

|          |                                                                            |           |
|----------|----------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ .....</b>                                         | <b>4</b>  |
| 1.1      | UTILISATION AUTORISÉE .....                                                | 5         |
| 1.2      | INSTALLATION .....                                                         | 6         |
| 1.3      | AVERTISSEMENTS ÉLEC-<br>TRIQUES .....                                      | 7         |
| 1.4      | NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....                                               | 7         |
| <b>2</b> | <b>Consignes environnementales .....</b>                                   | <b>8</b>  |
| <b>3</b> | <b>Votre produit.....</b>                                                  | <b>9</b>  |
| 3.1      | Présentation de l'appareil .....                                           | 9         |
| 3.1.1    | Unité de cuisson .....                                                     | 9         |
| 3.1.2    | Section table de cuisson .....                                             | 10        |
| 3.2      | Présentation du bandeau de com-<br>mande du four .....                     | 10        |
| 3.3      | Fonctions d'utilisation du four.....                                       | 11        |
| 3.4      | Accessoires de l'appareil .....                                            | 12        |
| 3.5      | Utilisation des accessoires de<br>l'appareil.....                          | 13        |
| 3.6      | Spécifications techniques .....                                            | 16        |
| <b>4</b> | <b>Installation.....</b>                                                   | <b>17</b> |
| 4.1      | Le bon endroit pour l'installation ..                                      | 17        |
| 4.2      | Connexion électrique .....                                                 | 18        |
| 4.3      | Positionnement du produit .....                                            | 19        |
| <b>5</b> | <b>Première utilisation.....</b>                                           | <b>19</b> |
| 5.1      | Réglage de l'heure pour la pre-<br>mière fois .....                        | 19        |
| 5.2      | Premier nettoyage .....                                                    | 20        |
| <b>6</b> | <b>Utilisation de la table de cuisson ....</b>                             | <b>21</b> |
| 6.1      | Informations générales sur l'utili-<br>sation de la table de cuisson ..... | 21        |
| 6.2      | Fonctionnement des plaques de<br>cuisson.....                              | 22        |
| <b>7</b> | <b>Utilisation du four .....</b>                                           | <b>22</b> |
| 7.1      | Informations générales sur l'utili-<br>sation du four .....                | 22        |
| 7.2      | Fonctionnement de l'unité de<br>commande du four .....                     | 22        |
| 7.3      | Cuisson à la vapeur .....                                                  | 24        |
| 7.4      | Réglages .....                                                             | 25        |
| <b>8</b> | <b>Informations générales sur la cui-<br/>sine.....</b>                    | <b>27</b> |
| 8.1      | Informations générales sur la<br>cuisson au four .....                     | 27        |

|           |                                                             |           |
|-----------|-------------------------------------------------------------|-----------|
| 8.1.1     | Pâtisseries et aliments cuits au<br>four .....              | 28        |
| 8.1.2     | Viande, poisson et volaille .....                           | 31        |
| 8.1.3     | Grille .....                                                | 32        |
| 8.1.4     | Cuisson à la vapeur .....                                   | 33        |
| 8.1.5     | Aliments test .....                                         | 33        |
| <b>9</b>  | <b>Entretien et nettoyage.....</b>                          | <b>35</b> |
| 9.1       | Consignes de nettoyage géné-<br>rales.....                  | 35        |
| 9.2       | Accessoires de nettoyage .....                              | 36        |
| 9.3       | Nettoyage de la table de cuis-<br>son.....                  | 36        |
| 9.4       | Nettoyage du bandeau de com-<br>mande .....                 | 36        |
| 9.5       | Nettoyage de l'intérieur du four<br>(zone de cuisson) ..... | 36        |
| 9.6       | Nettoyage facile à la vapeur .....                          | 37        |
| 9.7       | Nettoyage de la porte du four .....                         | 38        |
| 9.8       | Retrait de la vitre intérieure de la<br>porte du four ..... | 39        |
| 9.9       | Nettoyage de la lampe du four ...                           | 40        |
| <b>10</b> | <b>Dépannage.....</b>                                       | <b>41</b> |



## 1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

FR

### IMPORTANT À LIRE ET À OBSERVER

Avant d'utiliser l'appareil, lisez ces consignes de sécurité.

Conservez-les à proximité pour référence ultérieure.

Ces instructions et l'appareil lui-même contiennent des consignes de sécurité importantes, à respecter à tout moment. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces consignes de sécurité, d'utilisation inappropriée de l'appareil ou de réglage incorrect des commandes.

**⚠️ AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

**⚠️ AVERTISSEMENT** : Si la surface de la table de cuisson est fissurée, n'utilisez pas l'appareil – risque de choc électrique.

**⚠️ AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : Ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

**⚠️ ATTENTION** : La cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.

**⚠️ AVERTISSEMENT** : Laisser la table de cuisson sans surveillance pendant la cuisson avec de la matière grasse ou de l'huile peut être dangereux - risque d'incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

**⚠️** N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail ou comme support. Gardez les vêtements ou autres matériaux inflammables à l'écart de l'appareil jusqu'à ce que tous les composants aient complètement refroidi - risque d'incendie.

**⚠️** Les très jeunes enfants (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence. Les enfants à partir de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connais-

sances ne peuvent utiliser cet appareil que s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

**⚠️ AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

**⚠️** Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments. Si l'appareil est conçu pour une utilisation par sonde, utilisez uniquement une sonde de température recommandée pour ce four - risque d'incendie.

**⚠️** Tenir les vêtements ou autres matières inflammables à l'écart de l'appareil, jusqu'à ce que tous les composants aient complètement refroidi - risque d'incendie. Soyez toujours vigilant lors de la cuisson d'aliments riches en graisses, en huile ou lors de l'ajout de boissons alcoolisées -

risque d'incendie. Utilisez des gants de cuisine pour retirer les casseroles et les accessoires. En fin de cuisson, ouvrez la porte avec précaution, en laissant l'air chaud ou la vapeur s'échapper progressivement avant d'accéder à la cavité - risque de brûlure. N'obstruez pas les bouches d'aération à l'avant du four - risque d'incendie.

**⚠️** Soyez prudent lorsque la porte du four est en position ouverte ou abaissée, pour éviter de heurter la porte.

## **⚠️ 1.1 UTILISATION AUTORISÉE**

**⚠️ ATTENTION :** L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie ou un système de commande à distance séparé.

**⚠️** Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; les fermes ; par les clients dans les hôtels, les motels, les chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.

 Aucune autre utilisation n'est autorisée (par exemple chauffer des locaux).

 Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

 Ne stockez pas de substances explosives ou inflammables (par exemple de l'essence ou des bombes aérosols) à l'intérieur ou à proximité de l'appareil - risque d'incendie.

## 1.2 INSTALLATION

 L'appareil doit être manipulé et installé par deux personnes ou plus - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour déballer et installer - risque de coupure.

 L'installation, y compris l'alimentation en eau (le cas échéant), les raccordements électriques et les réparations doivent être effectués par un technicien qualifié. Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation. Tenez les enfants éloignés du lieu d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez le revendeur ou le Service Après-Vente

le plus proche. Une fois installé, les déchets d'emballage (plastique, pièces en polystyrène, etc.) doivent être conservés hors de portée des enfants - risque d'étouffement. L'appareil doit être débranché du réseau électrique avant toute opération d'installation - risque de choc électrique. Pendant l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble d'alimentation - risque d'incendie ou de choc électrique. N'allumez l'appareil qu'une fois l'installation terminée.

 Ne retirez pas l'appareil de sa base en polystyrène expansé avant le moment de l'installation.

 N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative - risque d'incendie.

 si la cuisinière est posée sur un socle, celui-ci doit être mis à niveau et fixé au mur par la chaîne de retenue fournie, pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

 **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter tout basculement de l'appareil, il est nécessaire d'installer la chaîne de retenue fournie. Se référer aux instructions d'installation.

### 1.3 AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

 **IMPORTANT** : Les informations sur la consommation de courant et de tension sont indiquées sur la plaque signalétique.

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

 L'appareil doit pouvoir être déconnecté de l'alimentation électrique en le débranchant si la fiche est accessible, ou par un interrupteur multipolaire installé en amont de la prise conformément aux règles de câblage et l'appareil doit être mis à la terre conformément aux normes nationales de sécurité électrique.

 Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre de raccorder l'appareil, une fois installé dans son boîtier, au réseau électrique. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation.

 N'utilisez pas de rallonges, de prises multiples ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou

pieds nus. N'utilisez pas cet appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé.

 Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon identique par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger - risque de choc électrique.

 Si le câble d'alimentation doit être remplacé, contactez un centre de service agréé.

 **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

 L'installation à l'aide d'une fiche de câble d'alimentation n'est pas autorisée, sauf si le produit est déjà équipé de celle fournie par le fabricant.

### 1.4 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

 **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché de l'alimentation électrique avant d'effectuer toute opération d'entretien ;

n'utilisez jamais d'équipement de nettoyage à la vapeur - risque de choc électrique.

⚠ N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ni de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte, car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement du verre.

⚠ N'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs, de nettoyeurs à base de chlore ou de tampons à récurer.

⚠ Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant de le nettoyer ou de procéder à son entretien. - risque de brûlures.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Éteignez l'appareil avant de remplacer la lampe - risque de choc électrique.

## 2 Consignes environnementales

### ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Le matériau d'emballage est 100 % recyclable et porte le symbole de recyclage . Les différentes parties de l'emballage doivent donc être éliminées de manière responsable et dans le respect absolu des réglementations des autorités locales régissant l'élimination des déchets.

### ÉLIMINATION DES APPAREILS ÉLECTRO-MÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Éliminez-le conformément à la réglementation locale en matière d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez votre municipalité, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est marqué conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques de 2013 (telle que modifiée). En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir les

conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine. Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager mais doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

### CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

Préchauffez le four uniquement si cela est spécifié dans le tableau de cuisson ou dans votre recette.

Utilisez des plaques de cuisson laquées foncées ou émaillées car elles absorbent mieux la chaleur.

Les aliments nécessitant une cuisson prolongée continueront de cuire même une fois le four éteint.

Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée lorsque l'appareil est allumé et gardez-la fermée autant que possible pendant la cuisson.

Coupez les aliments en petits morceaux de taille égale pour réduire le temps de cuisson et économiser de l'énergie.

Lorsque la cuisson dure plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum pendant la dernière phase (3 à 10



minutes), en fonction du temps de cuisson total. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four continuera à cuire les aliments.

### DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme aux exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 ; du règlement sur l'étiquetage énergétique 65/2014 ; du règlement sur l'écoconception des produits liés à l'énergie et sur les informations relatives à l'énergie (modification) (sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-1.

Cet appareil est conforme aux exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 et du règlement sur l'écoconception des produits liés à l'énergie et les informations sur l'énergie (modification) (sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-2.

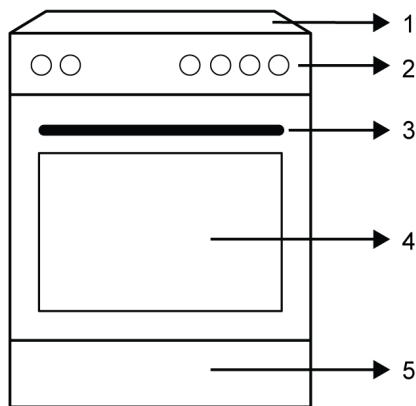
Ce produit peut contenir une lumière halogène (classe d'efficacité énergétique G) ou une source lumineuse LED (classe d'efficacité énergétique F).



## 3 Votre produit

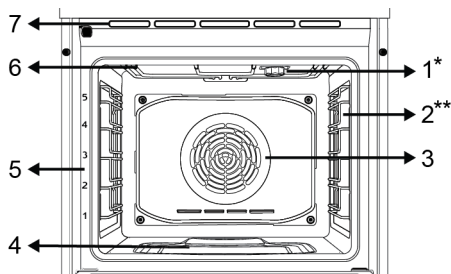
Dans cette section, vous trouverez une présentation et des utilisations de base du panneau de commande du produit. Il peut y avoir des différences dans les images et certaines caractéristiques selon le type de produit.

### 3.1 Présentation de l'appareil



- 1 Section de la table de cuisson
- 2 Panneau de commande
- 3 Poignée
- 4 Porte
- 5 Partie inférieure

#### 3.1.1 Unité de cuisson

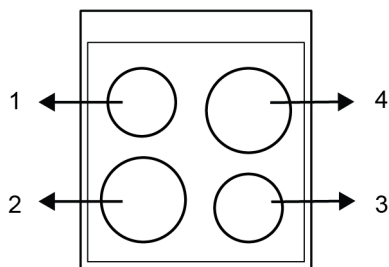


- 1 Lampe
- 2 Étagères grillagées
- 3 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)
- 4 La piscine à eau pour la cuisson à la vapeur
- 5 Positions de l'étagère
- 6 Chauffage supérieur
- 7 Ouvertures de ventilation

\* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

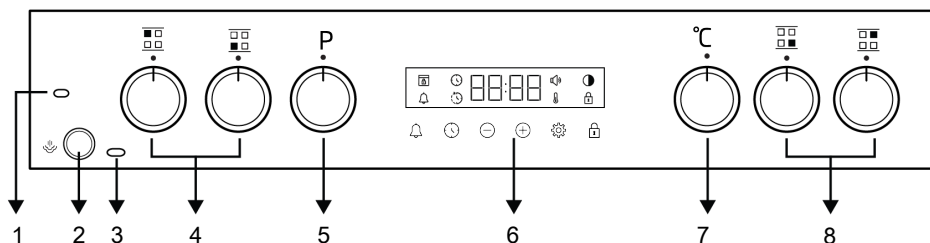
\*\* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Votre produit n'est peut-être pas équipé d'une grille. Dans l'image, un produit avec un support métallique est montré à titre d'exemple.

### 3.1.2 Section table de cuisson



- 1 Arrière gauche - Foyer unique
- 2 Avant gauche - Foyer unique
- 3 Avant droite - Foyer unique
- 4 Arrière droite - Foyer unique

### 3.2 Présentation du bandeau de commande du four



- |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Témoin lumineux de la plaque de cuisson active</li> <li>3 Lampe de cuisson/nettoyage à la vapeur</li> <li>5 Bouton de sélection de fonctions</li> <li>7 Bouton de sélection de température</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>2 Bouton de cuisson/nettoyage à la vapeur</li> <li>4 Boutons de commande de la plaque de cuisson</li> <li>6 Minuterie</li> <li>8 Boutons de commande de la plaque de cuisson</li> </ol> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Si des boutons contrôlent votre produit, dans certains modèles, ils peuvent être de sorte qu'ils sortent lorsqu'ils sont enfoncés (boutons enterrés). Pour effectuer les réglages à l'aide de ces boutons, enfoncez d'abord le bouton correspondant et tirez-le vers l'extérieur. Après avoir effectué le réglage, poussez-le à nouveau et remettez le bouton en place.

#### Bouton de sélection de fonction

Vous pouvez sélectionner les fonctions de fonctionnement du four avec le bouton de sélection des fonctions. Tourner à gauche/droite à partir de la position fermée (en haut) pour sélectionner.

#### Bouton de sélection de température

Vous pouvez sélectionner la température à laquelle vous souhaitez cuisiner avec le bouton de température. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position fermée (supérieure) pour sélectionner.

#### Indicateur de température intérieure du four

Vous pouvez comprendre la température à l'intérieur du four grâce au symbole de température sur l'affichage de la minuterie. Le symbole de température apparaît à l'écran lorsque la cuisson commence et le symbole de température disparaît lorsque l'appareil atteint la température réglée.

Lorsque la température à l'intérieur du four descend en dessous de la température réglée, le symbole de température réapparaît.

### Boutons de commande de la plaque de cuisson

Vous pouvez utiliser votre table de cuisson avec les boutons de commande de la table de cuisson. Chaque bouton commande la zone de cuisson respective. Vous pouvez déduire quelle zone il contrôle à partir des symboles sur le panneau de commande.

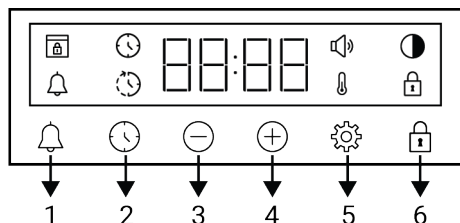
### Bouton de cuisson/nettoyage à la vapeur

Utilisé pour la cuisson et le nettoyage à la vapeur. Ne fonctionnera pas en cas de panne de courant.

### Lampe de cuisson/nettoyage à la vapeur

Indique que la fonction est activée lorsque le bouton est enfoncé pour une cuisson ou un nettoyage assisté par vapeur. Ne fonctionnera pas en cas de panne de courant.

### Minuterie



- 1 Touche d'alarme
- 2 Touche de réglage du minuteur
- 3 Touche de diminution de la valeur
- 4 Touche d'augmentation de la valeur
- 5 Touche des réglages
- 6 Touche de verrouillage des touches

### Symboles d'affichage

- : Symbole de l'heure de cuisson
- : Symbole de l'heure de fin de cuisson \*
- : Symbole d'alarme
- : Symbole de luminosité

- : Le symbole de verrouillage des commandes
- : Symbole de température
- : Symbole du niveau de volume
- : Symbole de verrouillage de la porte \*

\*Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

## 3.3 Fonctions d'utilisation du four

Sur le tableau de fonctions, vous trouverez les fonctions de cuisson que vous pouvez utiliser dans votre four et les températures les plus élevées et les plus basses qui peuvent être réglées pour ces fonctions. L'ordre des modes de fonctionnement indiqués ici peut être différent de la disposition sur votre l'appareil.

### Fonctions de fonctionnement recommandées pour la cuisson à la vapeur :

Nous vous recommandons d'utiliser les fonctions de fonctionnement « Fonction « 3D » », « Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur » et « Chaleur tournante » de votre produit pour votre cuisson à la vapeur (toutes ces fonctions peuvent ne pas être disponibles sur votre produit). Bien que le bouton de cuisson/nettoyage à la vapeur soit actif dans d'autres fonctions de fonctionnement, la cuisson la plus efficace est assurée dans ces fonctions selon les tests de cuisson effectués. Vous pouvez effectuer une cuisson à la vapeur sans avoir à appuyer sur le bouton de cuisson/nettoyage à la vapeur spécifiquement pour la fonction « Fonction « 3D » ».

Évitez d'appuyer sur le bouton de cuisson/nettoyage assisté par vapeur lorsque vous utilisez la fonction « Décongelation avec ventilateur ». Sinon, la température intérieure du four augmentera et cela pourrait avoir des effets néfastes sur les aliments.

| Symboles des fonctions                                                             | Description des fonctions                       | Plage de température (°C) | Description et utilisation                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Décongelation avec ventilateur                  | -                         | Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (sur le mur arrière) fonctionne. Les aliments congelés avec des granulés sont lentement décongelés à température ambiante et les aliments cuits sont refroidis. Le temps nécessaire à la décongelation d'un morceau de viande entier est plus long que pour les aliments contenant des céréales. |
|    | Convection naturelle                            | *                         | Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Convient aux gâteaux, aux pâtisseries ou aux gâteaux et ragoûts dans des moules à pâtisserie. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau. Cette fonction doit également être utilisée pour la cuisson à la vapeur.                                                        |
|    | Chauffage par le bas                            | *                         | Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont la partie supérieure doit être brunie. Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage à la vapeur.                                                                                                                                            |
|    | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | *                         | L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.                                                                                                                                               |
|    | Chaleur tournante                               | *                         | L'air chaud chauffé par le radiateur soufflant est distribué uniformément et rapidement dans tout le four avec le ventilateur. Il convient à la cuisson multi-plateaux à différents niveaux d'étagères. Cette fonction doit également être utilisée pour la cuisson à la vapeur.                                                                |
|    | Fonction « 3D »                                 | *                         | Les fonctions de chauffage supérieur, de chauffage inférieur et de chauffage par ventilateur fonctionnent. Chaque côté du produit à cuire est cuit de manière égale et rapide. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.                                                                                                                   |
|   | Grille complète                                 | *                         | La large grille située sur le plafond du four fonctionne. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.                                                                                                                                                                                                                            |
|  | Gril inférieur assisté par ventilateur          | *                         | L'air chauffé par la petite grille est rapidement distribué dans le four grâce au ventilateur. Elle convient aux grillades en petites quantités.                                                                                                                                                                                                |

\* Votre produit fonctionne dans la plage de température spécifiée sur le bouton de température.

### 3.4 Accessoires de l'appareil

Votre appareil comporte divers accessoires. Dans cette section, vous trouverez la description des accessoires ainsi que les descriptions de leur utilisation appropriée. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire

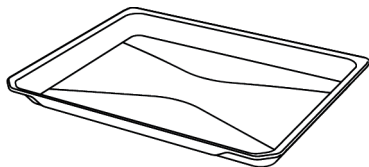
fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.



Les plateaux à l'intérieur de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la chaleur. Cela n'a aucun effet sur la fonctionnalité. La déformation disparaît lorsque le plateau est refroidi.

### Plateau standard

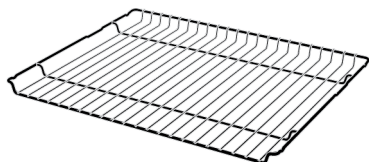
Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.



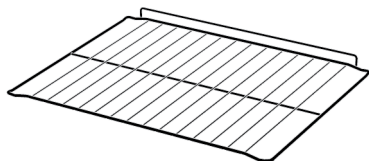
### Grille métallique

Il est utilisé pour frire ou placer les aliments à cuire, frire et mijoter sur la grille désirée.

**Sur les modèles avec étagères en fil métallique :**



**Sur les modèles sans étagères en fil métallique :**

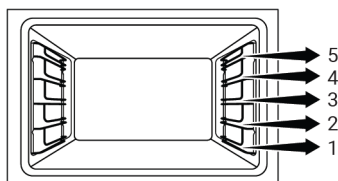


## 3.5 Utilisation des accessoires de l'appareil

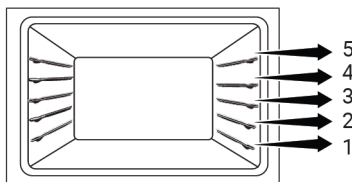
### Étagères de cuisson

Il existe 5 niveaux de position des étagères dans la zone de cuisson. Vous pouvez également voir l'ordre des étagères en regardant les numéros figurant sur le cadre frontal du four.

**Sur les modèles avec étagères en fil métallique :**



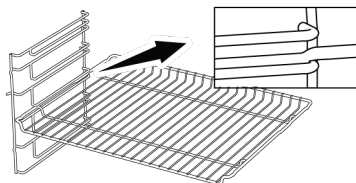
**Sur les modèles sans étagères en fil métallique :**



**Mise en place de la grille métallique et du plateau métallique sur les étagères de cuisine**

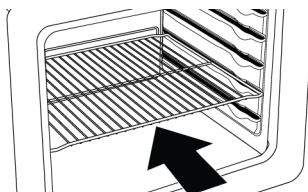
**Sur les modèles avec étagères en fil métallique :**

Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères métalliques latérales. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, la grille métallique doit être fixée sur le point d'arrêt de l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer contact avec la paroi arrière du four.



**Sur les modèles sans étagères en fil métallique :**

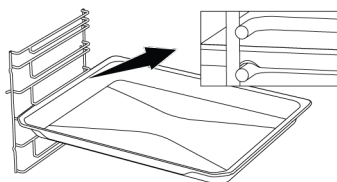
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.



## Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine

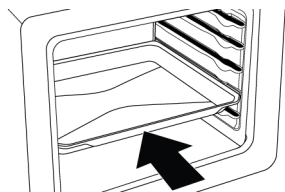
### Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères métalliques latérales. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, le plateau doit être fixé avec la butée sur l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer en contact avec la paroi arrière du four.



### Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

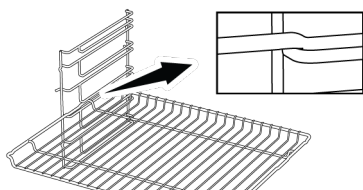
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau n'est orienté que vers une seule direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.



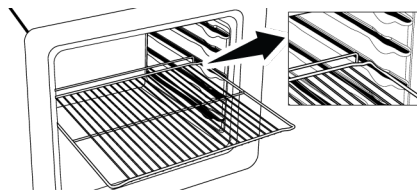
### Fonction de butée du grillage

Il existe une fonction de butée qui empêche la grille métallique de basculer de l'étagère métallique. Grâce à cette fonction, vous pouvez sortir votre nourriture facilement et en toute sécurité. Tout en retirant la grille métallique, vous pouvez la tirer vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée. Vous devez passer sur ce point pour le supprimer complètement.

## Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

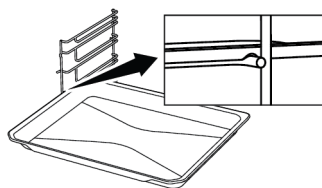


## Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



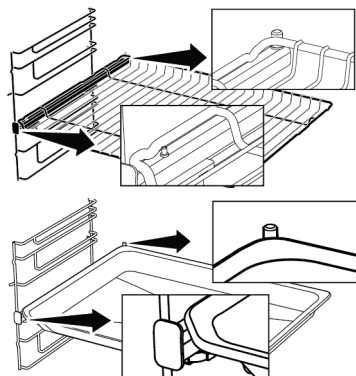
## Fonction d'arrêt de plateau-- Sur les modèles avec étagères en fil métallique

Il existe également une fonction de butée qui empêche le plateau de basculer de l'étagère métallique. Tout en retirant le plateau, libérez-le de la prise d'arrêt arrière et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne le côté avant. Vous devez passer sur cette douille d'arrêt pour la supprimer complètement.



## Mise en place appropriée de la grille métallique et du plateau sur les rails télescopiques -Modèles à étagères grillagées et rails télescopiques

Grâce aux rails télescopiques, les plateaux ou les grilles peuvent être facilement installés et retirés. Il faut veiller à placer les plateaux et les grilles sur les rails télescopiques comme indiqué sur la figure ci-dessous.



## 3.6 Spécifications techniques

| Spécifications générales                                                  |                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur) (mm)         | 850 / 600 / 600                                                 |
| Tension/fréquence                                                         | 1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz                             |
| Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil | min. H05VV-FG 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> / 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Consommation totale d'énergie (kW)                                        | 8,7                                                             |
| Type de fours                                                             | Four multifonction                                              |

|                |              |
|----------------|--------------|
| Avant gauche   | Foyer unique |
| Dimension      | 180 mm       |
| Alimentation   | 1800 W       |
| Arrière gauche | Foyer unique |
| Dimension      | 140 mm       |
| Alimentation   | 1200 W       |
| Avant droite   | Foyer unique |
| Dimension      | 140 mm       |
| Alimentation   | 1200 W       |
| Arrière droite | Foyer unique |
| Dimension      | 180 mm       |
| Alimentation   | 1800 W       |

Notions de base : les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont données conformément à la norme en 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées sous charge standard avec les fonctions de chauffage bas-haut ou de chauffage assisté par ventilateur (le cas échéant).

La classe d'efficacité énergétique est déterminée conformément à l'ordre de priorité suivant, selon que les fonctions pertinentes existent ou non sur le produit : 1-Chaleur tournante éco, 2-Chaleur tournante, 3-Gril inférieur assisté par ventilateur, 4-Convection naturelle.



Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.



Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.



### ! informations générales

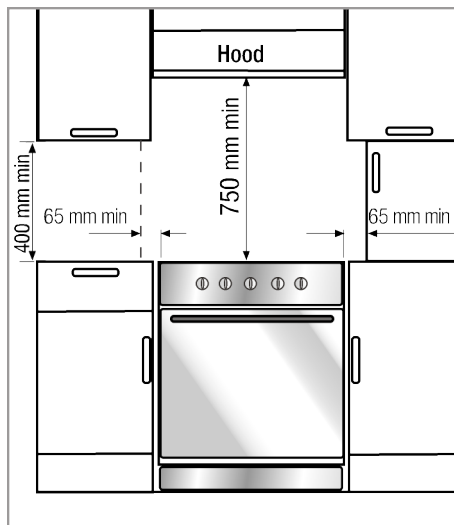
- Adressez-vous à l'agent de service agréé le plus proche pour l'installation du produit. Assurez-vous que les installations électriques et gazières sont en place avant d'appeler l'agent de service agréé pour que le produit soit prêt à fonctionner. Si ce n'est pas le cas, appelez un électricien qualifié et un installateur pour faire prendre les dispositions nécessaires. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant de procédures effectuées par des personnes non autorisées qui pourraient également annuler la garantie.
- Il est de la responsabilité du client de préparer l'emplacement où le produit doit être placé et de faire préparer le service d'alimentation et/ou de gaz.
- Les règles spécifiées dans les normes locales concernant les installations électriques et/ou de gaz (règles légales relatives à l'installation) doivent être respectées lors de l'installation du produit./paragraphe
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé avant de l'installer.

### 4.1 Le bon endroit pour l'installation

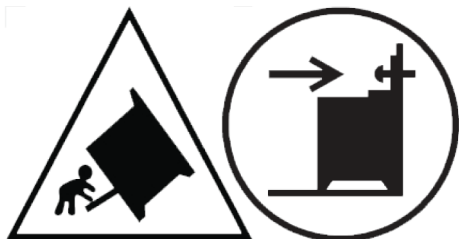
- Placez le produit sur une surface dure en raison des conduits d'air situés sous le produit. Il ne doit pas être placé sur une base ou un piédestal. Les pieds du produit ne doivent pas tremper sur des surfaces molles, par exemple des tapis, etc
- Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids de l'appareil plus le poids supplémentaire des ustensiles de cuisine, des ustensiles de cuisson et des aliments.
- Ce produit est un appareil de classe 1 conforme à la norme en 30-1-1. Il peut être placé adjacent aux murs de la cuisine, meubles de cuisine ou tout autre produit dans n'importe quelle dimension de derrière et d'un bord. Les meubles ou

équipements de cuisine de l'autre côté ne peuvent être que de la même taille ou plus petits.

- Il peut être utilisé avec des armoires de chaque côté, mais afin d'avoir une distance minimale de 400 mm au-dessus du niveau de la plaque chauffante, laissez un espace latéral de 65 mm entre l'appareil et n'importe quel mur, cloison ou grande armoire.



- Il peut également être utilisé en position autoportante. Laissez une distance minimale de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- Si une hotte aspirante doit être installée au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux instructions du fabricant de la hotte aspirante concernant la hauteur d'installation (moins de 650 mm).
- Tous les meubles de cuisine situés à côté de l'appareil doivent être résistants à la chaleur (100 °C min.).



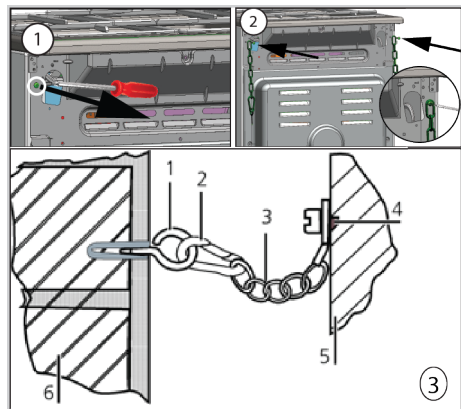
Afin d'éviter le basculement de l'appareil, ce moyen de stabilisation doit être installé. Reportez-vous aux instructions d'installation.

### Chaîne de sécurité

L'appareil doit être protégé contre le sur-équillage à l'aide de la chaîne de sécurité fournie sur votre four.

#### Si votre produit a 2 chaînes de sécurité;

Fixez le crochet (1) à l'aide d'une cheville appropriée au mur de la cuisine (6) et reliez la chaîne de sécurité (3) au crochet par le mécanisme de verrouillage (2).

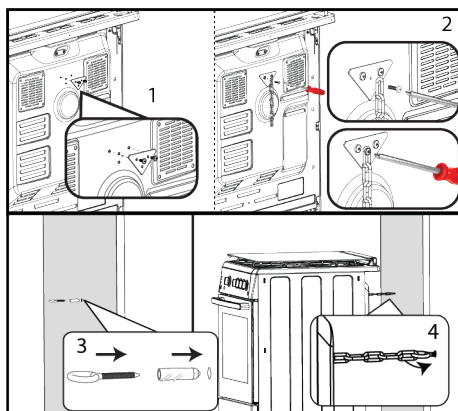


- 1 Crochet
- 2 Mécanisme de verrouillage
- 3 Chaîne de sécurité
- 4 Fixez fermement la chaîne à l'arrière du produit
- 5 Arrière du produit
- 6 Mur de cuisine

#### Si votre produit a 1 chaînes de sécurité;

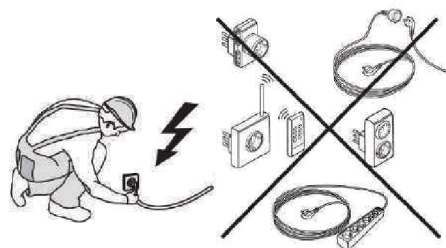
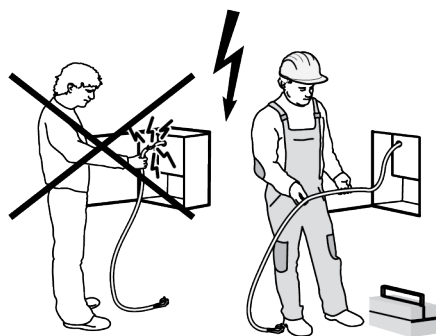
L'appareil doit être protégé contre le sur-équillage à l'aide de la chaîne de sécurité fournie sur votre four.

Suivez les étapes ci-dessous pour fixer la chaîne de sécurité à votre produit.



**i** La chaîne de stabilité doit être aussi courte que possible pour éviter que le four ne s'incline vers l'avant et diagonale pour éviter que le four ne s'incline latéralement. La chaîne de stabilité est conçue pour les cuisinières sans fente d'engagement de support.

## 4.2 Connexion électrique



- Débranchez le produit de la prise électrique avant de commencer toute intervention sur l'installation électrique. Risque d'électrocution.
- Connectez le produit à une prise/ligne mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité appropriée, comme indiqué dans le tableau « caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation du produit avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas responsable des dommages qui pourraient survenir en raison de l'utilisation du produit sans installation de mise à la terre conformément aux réglementations locales.
- Le produit ne peut être raccordé à l'alimentation secteur que par une personne agréée et qualifiée, et la garantie du produit ne commence qu'après une installation correcte. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages qui pourraient résulter d'opérations effectuées par des personnes non autorisées.
- Le câble électrique ne doit pas être écrasé, plié, coincé ou toucher des parties chaudes du produit. Si le câble électrique est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié. Sinon, il y a un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !
- Les données d'alimentation secteur doivent correspondre aux données spécifiées sur l'étiquette de type du produit. La plaque signalétique est visible lorsque la porte ou le couvercle inférieur de l'appareil

est ouvert ou elle est située sur la paroi arrière de l'appareil, selon le type d'appareil.

- et doit utiliser la prise de courant/ligne et la fiche appropriées pour le four. Si les limites de puissance du produit sont hors de la capacité de transport de courant de la fiche et de la prise de courant/ligne, le produit doit être connecté directement via une installation électrique fixe sans utiliser la fiche et la prise de courant/ligne.

#### **Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :**

Branchez votre appareil sur une prise reliée à la terre.

### **4.3 Positionnement du produit**

1. Poussez le produit vers le mur de la cuisine.
2. Fixez au mur la chaîne de sécurité que vous avez raccordée au produit.
3. Réglez les pieds du four

#### **Réglage des pieds du four**

Les vibrations pendant l'utilisation peuvent provoquer le déplacement des récipients de cuisson. Cette situation dangereuse peut être évitée si le produit est de niveau et équilibré.

Pour votre propre sécurité, assurez-vous que le produit est de niveau en ajustant les quatre pieds en bas en tournant vers la gauche ou la droite et alignez-le de niveau avec le plan de travail.

#### **Contrôle final**

1. Rebranchez le produit sur le secteur.
2. Vérifier les fonctions électriques.

## **5 Première utilisation**

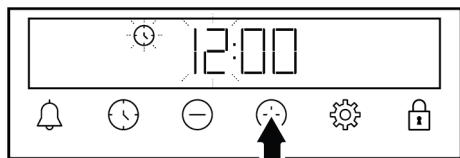
Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

### **5.1 Réglage de l'heure pour la première fois**

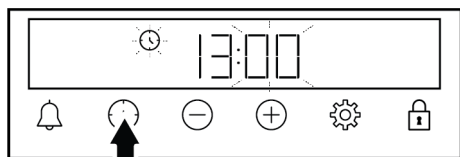


Régalez toujours l'heure de la journée avant d'utiliser votre four. Si vous ne la réglez pas, vous ne pourrez pas cuisiner dans certains modes de four.

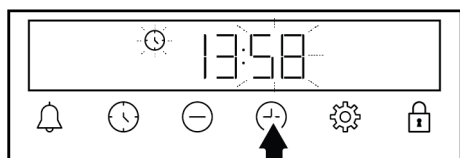
1. Lors de la première mise en marche du four, l'indication "12:00" et le symbole ⌚ clignotent sur l'écran.
2. Réglez l'heure du jour à l'aide des touches  $\oplus/\ominus$ .



3. Appuyez sur la touche ⌚ ou ⚙ pour activer le champ Minute.



4. Appuyez sur les touches  $\oplus/\ominus$  pour régler les minutes.



5. Confirmez en appuyant sur la touche ⌚ ou ⚙

⇒ L'heure du jour est réglée et le symbole ⌚ disparaît de l'écran.

**i** Si vous ne réglez pas la première heure, « 12:00 » et les symboles ⌚ continueront à clignoter et votre four ne démarrera pas. Pour que votre four fonctionne, vous devez confirmer l'heure de la journée en la réglant ou en appuyant sur la touche ⌚ lorsqu'elle est à « 12:00 ». Vous pouvez modifier les réglages de l'heure de la journée plus tard tel que décrit dans la section « Réglages ».

**i** En cas de panne de courant, les réglages de l'heure du jour sont désactivés. Il devrait être remis en place.

## 5.2 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.
3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.
4. Lorsque vous utilisez l'appareil, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction de cuisson que tous les appareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir «Fonctions de fonctionnement du four». Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.
5. Veuillez attendre que le four refroidisse.
6. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

### Avant d'utiliser les accessoires ;

Nettoyez les accessoires que vous retirez du four avec de l'eau savonneuse et une éponge de nettoyage douce.

**REMARQUE :** Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

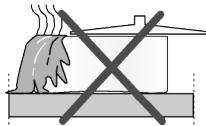
### 6.1 Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson

- Évitez d'utiliser des casseroles/poêles déséquilibrés et facilement inclinables sur la table de cuisson.
- Évitez de chauffer les casseroles/poêles et les poêles à vide. Les casseroles et l'appareil pourraient être endommagés.
- Éteignez toujours les brûleurs de la table de cuisson après chaque utilisation.
- Vous risquez d'endommager l'appareil si vous utilisez foyers sans casseroles. Arrêtez toujours les tables de cuisson après chaque utilisation.
- N'excédez pas avec la quantité d'aliments dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher la nourriture de sortir des casseroles/poêles et vous n'aurez pas besoin de les nettoyer inutilement.
- Évitez de placer les couvercles des casseroles et des poêles sur les brûleurs/zones.
- Placez les casseroles en les centrant sur les brûleurs/foyers. Si vous souhaitez placer une casserole sur un autre brûleur/foyer, ne la faites pas glisser vers le brûleur souhaité, mais soulevez-la d'abord et placez-la ensuite sur l'autre brûleur.

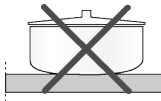
#### Conseils pour les tables de cuisson à surface vitrocéramique

- La surface vitrocéramique est résistante à la chaleur et n'est pas affectée par des différences de température élevées.

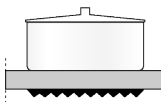
- N'utilisez que des casseroles et poêles à fond traité. Les bords tranchants peuvent provoquer des rayures sur la surface.
- Évitez d'utiliser des casseroles et poêles en aluminium. L'aluminium détériore la surface de la table de cuisson.
- Les éclaboussures peuvent endommager la surface de la table de cuisson et provoquer un incendie.



- Utilisez des casseroles et poêles à fond plat.



- N'utilisez que des casseroles et poêles à fond plat. Elles facilitent le transfert de chaleur.



- De l'énergie est gaspillée si le diamètre de la casserole est trop petit.



#### Tailles de casseroles/poêles recommandées

| Diamètre de la zone de cuisson - mm | Diamètre de la casserole - cm |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 120                                 | 12 - 14                       |
| 140                                 | 14 - 16                       |
| 180                                 | 18 - 20                       |
| 210                                 | 21 - 23                       |
| 170x265                             | 17 - 19 / 26 - 28             |

## 6.2 Fonctionnement des plaques de cuisson

Utilisez les boutons de commande de la table de cuisson pour faire fonctionner les plaques vitrocéramiques. Pour obtenir le niveau de cuisson désiré, basculez le bouton de commande de la table de cuisson vers le niveau désiré.

Les tables de cuisson peuvent avoir 3, 6 ou 9 niveaux de fonctionnement en fonction du modèle de votre appareil. Vous pouvez sélectionner le niveau approprié pour votre type de cuisson en vous référant au tableau ci-dessous.

### Extinction des zones vitrocéramiques

Réglez le bouton de la table de cuisson en position Arrêt (haut).

## 7 Utilisation du four

### 7.1 Informations générales sur l'utilisation du four

**Ventilateur de refroidissement** ( Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil. )

Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud sort par la porte du four. Évitez de couvrir ces ouvertures de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (pendant environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint au même moment que toutes les fonctions. L'utilisateur ne peut pas déterminer la durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.

### Éclairage du four

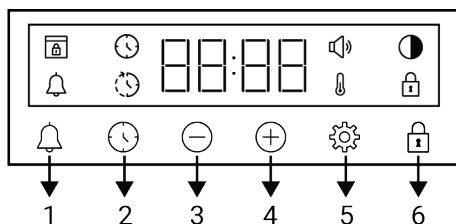
L'éclairage du four est en marche lorsque le four commence la cuisson. Dans certains modèles, l'éclairage est en marche pendant la cuisson, tandis que dans d'autres, il s'éteint après un certain temps.

### 7.2 Fonctionnement de l'unité de commande du four

#### Informations générales sur l'unité de commande du four

- La durée maximale qui peut être définie pour le processus de cuisson est de 5 heures 59 minutes. En cas de panne d'alimentation, le programme est annulé. Vous devrez le reprogrammer.
- Lors des réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran. Patientez quelques instants pendant l'enregistrement des paramètres.
- Lorsqu'un réglage de cuisson a été effectué, l'heure de la journée ne peut pas être réglée.
- Si la durée de cuisson est réglée lorsque la cuisson commence. Le temps restant s'affiche à l'écran.
- Dans les cas où le temps de cuisson ou le temps de fin de cuisson est défini, vous pouvez annuler automatiquement en appuyant longuement sur la touche ⌚.

#### Minuterie



- 1 Touche d'alarme
- 2 Touche de réglage du minuteur

- 3 Touche de diminution de la valeur
- 4 Touche d'augmentation de la valeur
- 5 Touche des réglages
- 6 Touche de verrouillage des touches

#### Symboles d'affichage

-  : Symbole de l'heure de cuisson
-  : Symbole de l'heure de fin de cuisson \*
-  : Symbole d'alarme
-  : Symbole de luminosité
-  : Le symbole de verrouillage des commandes
-  : Symbole de température
-  : Symbole du niveau de volume
-  : Symbole de verrouillage de la porte \*

\*Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

### Mise en marche du four

Lorsque vous sélectionnez une fonction de cuisson à l'aide du bouton de sélection de fonctions et que vous réglez une température donnée à l'aide du bouton de température, le four se met en marche.

### Arrêt du four

Vous pouvez arrêter le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).

### Cuisson manuelle pour la sélection de la température et de la fonction de cuisson du four

Vous pouvez cuisiner à l'aide d'une commande manuelle (sous votre propre contrôle) sans régler le temps de cuisson en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments.



1. Sélectionnez la fonction de fonctionnement lorsque vous souhaitez cuisiner à l'aide du bouton de sélection des fonctions.

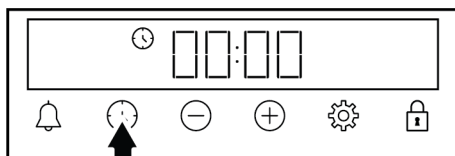
2. Réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de température.

⇒ Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées, et le symbole  apparaît à l'écran. Lorsque la température interne du four atteint la température définie, le symbole  disparaît. Le four ne s'arrête pas automatiquement puisque la cuisson manuelle ne comprend pas le réglage du temps de cuisson. Vous devez contrôler la cuisson et l'éteindre vous-même. Lorsque votre cuisson est terminée, arrêtez le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).

### Cuisson effectuée par le réglage du temps de cuisson :

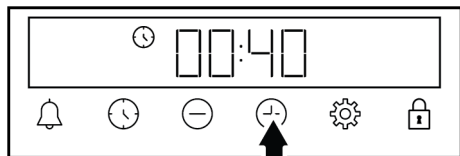
Vous pouvez programmer le four pour qu'il s'arrête automatiquement à la fin du temps en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments et en réglant le temps de cuisson sur la minuterie.

1. Sélectionnez une fonction de cuisson pour la cuisson.
2. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran pour indiquer le temps de cuisson.



-  Une fois la fonction et la température réglées, vous pouvez régler le temps de cuisson pour 30 minutes en appuyant directement sur la touche  pour un réglage rapide du temps de cuisson et modifier le temps à l'aide des touches /.

3. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches /.



Le temps de cuisson augmente d'une minute dans les 15 premières minutes, après 15 minutes il augmente de 5 minutes.

4. Mettez vos aliments au four et réglez la température à l'aide du bouton de température.

⇒ Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le compte à rebours du temps de cuisson défini commence et le symbole  s'affiche à l'écran. Lorsque la température interne du four atteint la température définie, le symbole  disparaît.

5. Une fois le temps de cuisson défini terminé, « **End** » apparaît, le symbole  clignote et la minuterie émet un bip.
6. L'avertissement retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement. L'avertissement s'arrête et l'heure du jour s'affiche à l'écran.



Si vous appuyez sur une touche à la fin de l'avertissement sonore, le four se remet en marche. Pour éviter que le four ne fonctionne à nouveau à la fin de l'avertissement, mettez le bouton de température et le bouton de fonction en position « **0** » (arrêt).

### 7.3 Cuisson à la vapeur

Votre four dispose d'une fonction Cuisson à la vapeur. De meilleurs résultats de cuisson sont obtenus avec l'assistance vapeur. L'assistance vapeur permet d'obtenir une surface des pâtisseries plus brillante, une croûte plus croquante et plus volumineuse. De plus, l'assistance vapeur réduit la perte

d'humidité des aliments tels que la viande et leur permet d'être cuits plus juteux à l'intérieur et plus délicieux.

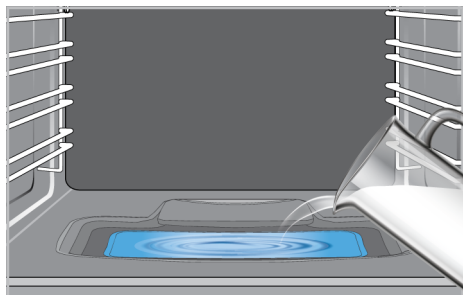
#### informations générales

- La cuisson à la vapeur ne peut être effectuée qu'avec les fonctions de cuisson à la vapeur spécifiées dans le manuel.
- La condensation formée sur la porte du four après cuisson à la vapeur peut s'écouler lorsque la porte du four est ouverte. dès que vous ouvrez la porte du four, essuyez la condensation.
- Mettez une distance entre vous et le four lorsque vous ouvrez la porte la porte, car la vapeur et la chaleur peuvent s'échapper pendant et après la cuisson à la vapeur. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux.
- Si de l'eau reste à l'intérieur du four après chaque cuisson à la vapeur, essuyez la à l'aide d'un chiffon sec une fois que le four a refroidi. Sinon, l'eau résiduelle peut entraîner une calcification.
- Si votre produit est équipé d'une sonde à viande, assurez-vous que le couvercle de la sonde à viande est fermé avant la cuisson à la vapeur. Sinon, il peut y avoir une fuite de vapeur de la prise de la sonde à viande.

#### Pour la cuisson à la vapeur :

1. Après avoir vérifié le tableau de cuisson à la vapeur et réglé la fonction, déterminez la température, le temps et la quantité d'eau à ajouter en fonction de l'aliment que vous souhaitez cuire. Vous pouvez définir vous-même ces valeurs pour les pâtisseries qui ne figurent pas dans le tableau.
2. Versez la quantité d'eau que vous utiliserez en fonction de vos aliments dans le réservoir situé au fond du four.





**i** Évitez l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement de l'eau prête à l'emploi.

3. Appuyez sur la touche de cuisson à la vapeur/nettoyage vapeur sur le panneau de commande.

**i** N'appuyez pas sur le bouton de cuisson/nettoyage à la vapeur pour cuisiner avec Fonction « 3D ».

- ⇒ Le voyant de cuisson/nettoyage assisté par vapeur sur le panneau de commande s'allumera.
4. Réglez le bouton de fonction sur le mode de fonctionnement de cuisson à la vapeur que vous désirez.
  5. Positionnez le bouton de température sur la température souhaitée.
    - ⇒ Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées, et  apparaît à l'écran. Lorsque la température interne du four atteint la température définie le symbole  disparaît.
  6. Placez vos aliments dans le four à la position de la grille recommandée.
    - ⇒ La cuisson commence.
  7. Lorsque votre cuisson est terminée, arrêtez le four en tournant les boutons de fonction et de Température en position arrêt.

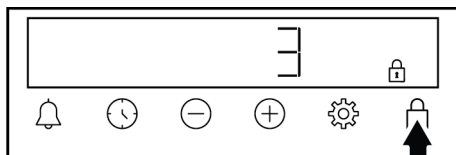
**i** Si de l'eau reste sur le bas du four après chaque cuisson à la vapeur, essuyez la à l'aide d'un chiffon sec une fois que le four a refroidi. Sinon, l'eau qui reste dans le four peut provoquer une calcification.

## 7.4 Réglages

### Activation du verrouillage de touches

En utilisant la fonction de verrouillage de touche, vous pouvez protéger la minuterie contre les interférences.

1. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.



- ⇒ Le symbole  s'affiche à l'écran et le compte à rebours 3-2-1 commence. La touche se verrouille à la fin du compte à rebours. Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche après que le verrouillage de touches soit activé, la minuterie émet un signal sonore et le symbole  clignote.

**i** Si vous relâchez la touche avant la fin du compte à rebours, le verrouillage de la touche ne s'active pas.

**i** Les touches de la minuterie ne peuvent pas être utilisées lorsque le verrouillage de touches est activé. Le verrouillage de touches ne se désactive pas en cas de panne de courant.

### Désactivation du verrouillage de touches

1. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le symbole  disparaisse à l'écran.
  - ⇒ Le symbole  disparaît de l'écran et le verrouillage des touches est désactivé.

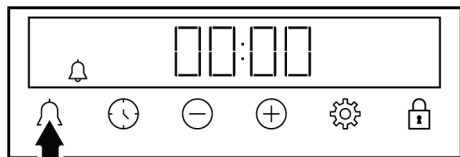
## Réglage de l'alarme

Vous pouvez également utiliser la minuterie de l'appareil pour tout avertissement ou rappel autre que la cuisson. L'horloge de l'alarme n'a aucun impact sur le fonctionnement du four. Elle est utilisée à des fins d'avertissement. Par exemple, vous pouvez utiliser l'alarme lorsque vous voulez retourner les aliments au four à une certaine heure. Dès que l'heure que vous avez réglée est écoulée, la minuterie émet un avertissement sonore.

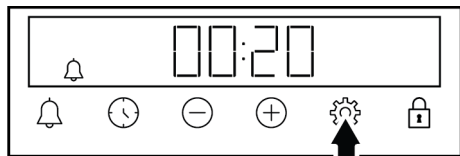


La durée maximale de l'alarme peut être de 23 heures 59 minutes.

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  de la touche s'affiche à l'écran.



2. Réglez l'heure de l'alarme à l'aide des touches  $\oplus/\ominus$ .



⇒ Après avoir réglé l'heure de l'alarme, le symbole  reste allumé et le compte à rebours de l'heure de l'alarme commence à l'écran. Si l'heure de l'alarme et le temps de cuisson sont réglés en même temps, le temps le plus court s'affiche à l'écran.

3. Une fois que l'heure de l'alarme est écoulée, le symbole  commence à clignoter et un avertissement sonore retentit.

## Désactivation de l'alarme

1. Une fois le temps de l'alarme écoulé, l'avertissement sonore retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.

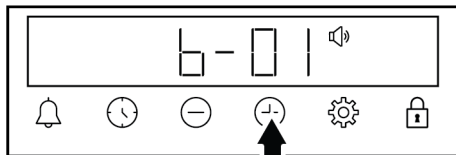
⇒ L'avertissement s'arrête et l'heure du jour s'affiche à l'écran.

### Si vous souhaitez désactiver l'alarme ;

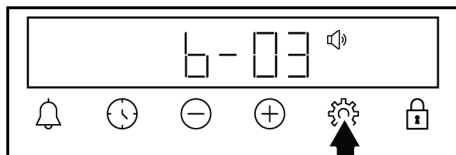
1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran pour ré-initialiser l'heure de l'alarme. Appuyez sur la touche  $\ominus$  jusqu'à ce que le symbole « 00 h 00 » s'affiche à l'écran.
2. Vous pouvez également désactiver l'alarme en appuyant longuement sur la touche .

## Réglage du volume

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.



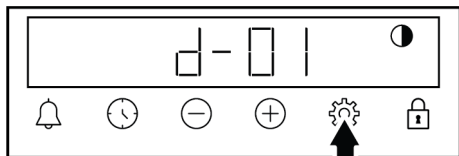
2. Réglez le niveau souhaité à l'aide des touches  $\oplus/\ominus$ . **(b-01-b-02-b-03)**



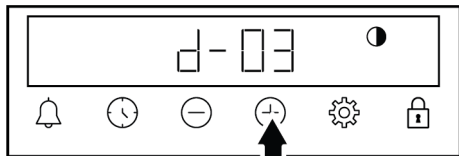
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer ou patientez sans appuyer aucune touche. Le volume réglé devient actif après un certain temps.

## Réglage de la luminosité de l'écran

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.



2. Réglez le degré de luminosité souhaité à l'aide des touches  $\oplus/\ominus$ . (**d-01-d-02-d-03**)

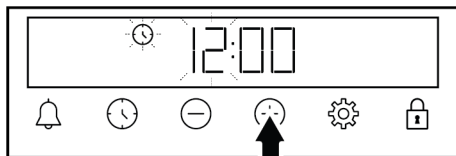


3. Appuyez sur la touche pour confirmer ou patientez sans appuyer aucune touche. Le réglage de luminosité devient actif après un certain temps.

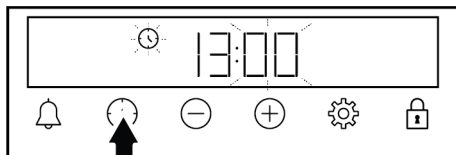
### Modification de l'heure du jour

Sur votre four pour modifier l'heure du jour que vous avez précédemment définie :

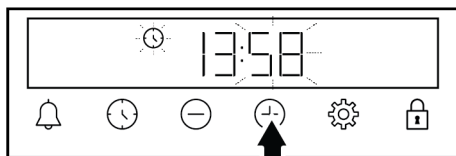
1. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le symbole s'affiche à l'écran.
2. Réglez l'heure du jour à l'aide des touches  $\oplus/\ominus$ .



3. Appuyez sur la touche ou pour activer le champ Minute.



4. Appuyez sur les touches  $\oplus/\ominus$  pour régler les minutes.



5. Confirmez en appuyant sur la touche ou

⇒ L'heure du jour est réglée et le symbole disparaît de l'écran.

## 8 Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

Cette section décrit certains des aliments testés en tant que producteurs et les paramètres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

### 8.1 Informations générales sur la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.

- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.
- Selon les aliments, de la condensation ou de la vapeur d'eau peut apparaître sur la vitre intérieure du four sous forme de suintement ou de gouttes. Ce phénomène courant peut se produire pendant la cuisson. Il est conseillé d'utiliser un chiffon humide pour essuyer la vitre intérieure lorsque le produit a refroidi après la cuisson.

- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.
- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.
- L'utilisation des accessoires fournis vous garantit des performances de cuisson optimales. Respectez toujours les informations fournies par le fabricant des ustensiles de cuisine externes que vous utiliserez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.
- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.
- Si vous cuisinez à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.
- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et les surfaces inférieures des pâtisseries ne brunissent pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé, un petit brunissement peut être observé sur la surface inférieure de l'aliment. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre période de cuisson d'environ 10 minutes.
- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.
- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.

### Conseils pour la cuisson des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et diminuez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est humide, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 10°C.
- Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur une étagère inférieure, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- Si l'intérieur du gâteau est bien cuit, mais que l'extérieur est collant, utilisez moins de liquide, diminuez la température et augmentez le temps de cuisson.

### Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson. Humidifiez les

## 8.1.1 Pâtisseries et aliments cuits au four

### Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous utilisez un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.

feuilles de pâte à l'aide d'une sauce composée d'un mélange de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.

- Si la pâtisserie cuit lentement, veillez à ce que l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée ne déborde pas du plateau.
- Si la surface de la pâte est dorée et que le fond n'est pas cuit, assurez-vous que la quantité de sauce utilisée au fond de la pâte n'est pas trop importante. Pour que

la pâtisserie soit dorée de façon uniforme, essayez d'étaler uniformément la sauce entre les feuilles de pâte et la pâte.

- Faites cuire votre pâte à la position et à la température spécifiées dans la table de cuisson. Si le fond n'est toujours pas assez doré, placez-le sur une étagère inférieure pour la prochaine cuisson.

### Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

#### Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

| Aliment               | Accessoire à utiliser                                                      | Fonction d'utilisation                          | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Gâteau sur le plateau | Plateau standard *                                                         | Convection naturelle                            | 3                     | 180              | 30 ... 45                           |
| Gâteau dans le moule  | Moule à gâteau sur la grille métallique **                                 | Chaleur tournante                               | 2                     | 180              | 35 ... 45                           |
| Petits gâteaux        | Plateau standard *                                                         | Convection naturelle                            | 3                     | 160              | 25 ... 35                           |
| Petits gâteaux        | Plateau standard *                                                         | Chaleur tournante                               | 2                     | 150              | 25 ... 35                           |
| Génoise               | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique ** | Convection naturelle                            | 2                     | 160              | 30 ... 45                           |
| Génoise               | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique ** | Chaleur tournante                               | 2                     | 160              | 30 ... 40                           |
| Biscuit               | Plateau de pâtisseries *                                                   | Convection naturelle                            | 3                     | 170              | 25 ... 40                           |
| Biscuit               | Plateau de pâtisseries *                                                   | Chaleur tournante                               | 3                     | 170              | 20 ... 30                           |
| Pâtisserie ***        | Plateau standard *                                                         | Convection naturelle                            | 2                     | 200              | 30 ... 45                           |
| Pâtisserie            | Plateau standard *                                                         | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 2                     | 200              | 30 ... 40                           |
| Pâtisserie            | Plateau standard *                                                         | Chaleur tournante                               | 2                     | 180              | 35 ... 45                           |
| Brioche               | Plateau standard *                                                         | Convection naturelle                            | 2                     | 200              | 20 ... 35                           |
| Brioche               | Plateau standard *                                                         | Chaleur tournante                               | 3                     | 180              | 20 ... 30                           |
| Pain entier           | Plateau standard *                                                         | Convection naturelle                            | 3                     | 200              | 30 ... 45                           |
| Pain entier           | Plateau standard *                                                         | Chaleur tournante                               | 3                     | 200              | 30 ... 40                           |

| Aliment          | Accessoire à utiliser                                                | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|------------------|----------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Lasagne          | Récipient rectangulaire en verre / métal sur grille métallique **    | Convection naturelle   | 2 ou 3                | 200              | 30 ... 45                           |
| Tarte aux pommes | Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique ** | Convection naturelle   | 2                     | 180              | 60 ... 75                           |
| Tarte aux pommes | Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique ** | Chaleur tournante      | 2                     | 170              | 50 ... 70                           |
| Pizza            | Plateau standard *                                                   | Convection naturelle   | 2                     | 220              | 10 ... 25                           |

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

\*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

\*\*Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

\*\*\*Appuyez sur le bouton de cuisson/nettoyage assisté par vapeur pendant la cuisson.

### Suggestions pour cuisiner deux plateaux

| Aliment        | Accessoire à utiliser                              | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|----------------|----------------------------------------------------|------------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Petits gâteaux | 2-Plateau standard *<br>4-Plateau de pâtisseries * | Chaleur tournante      | 2 - 4                 | 150              | 25 ... 40                           |
| Biscuit        | 2-Plateau standard *<br>4-Plateau de pâtisseries * | Chaleur tournante      | 2 - 4                 | 170              | 25 ... 35                           |
| Pâtisserie     | 1-Plateau standard *<br>4-Plateau de pâtisseries * | Chaleur tournante      | 1 - 4                 | 180              | 35 ... 45                           |
| Brioche        | 2-Plateau standard *<br>4-Plateau de pâtisseries * | Chaleur tournante      | 2 - 4                 | 180              | 20 ... 30                           |

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

\*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

\*\*Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

## 8.1.2 Viande, poisson et volaille

### Les points clés des grillades

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre avant la cuisson de tout le poulet, de la dinde et des gros morceaux de viande permettra d'améliorer la qualité de la cuisson.
- Il faut 15 à 30 minutes de plus pour faire cuire une viande désossée que de faire frire un filet.
- Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de cuisson pour chaque centimètre d'épaisseur de la viande.

- Une fois la durée de cuisson terminée, gardez la viande au four pendant environ 10 minutes. Le jus de la viande est mieux réparti sur la viande frite et ne ressort pas lorsque vous découpez la viande.
- Le poisson doit être placé sur une étagère de niveau moyen ou bas dans une assiette résistante à la chaleur.
- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

### Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

| Aliment                      | Accessoire à utiliser                                                | Fonction d'utilisation                          | Position de l'étagère | Température (°C)                 | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------|-------------------------------------|
| Steak (entier) / Rôti (1 kg) | Plateau standard *                                                   | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 3                     | 15 mn 250/max, après 180 ... 190 | 60 ... 80                           |
| Jarret d'agneau (1,5-2 kg)   | Plateau standard *                                                   | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 3                     | 15 mn 250/max, après 170         | 110 ... 120                         |
| Poulet frit (1,8-2 kg)       | Grille métallique *<br>Placez un plateau sur une étagère inférieure. | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 2                     | 15 mn 250/max, après 190         | 60 ... 80                           |
| Poulet frit (1,8-2 kg)       | Grille métallique *<br>Placez un plateau sur une étagère inférieure. | Chaleur tournante                               | 2                     | 200 ... 220                      | 60 ... 80                           |
| Poulet frit (1,8-2 kg)       | Grille métallique *<br>Placez un plateau sur une étagère inférieure. | Fonction « 3D »                                 | 2                     | 15 mn 250/max, après 190         | 60 ... 80                           |
| Turquie (5,5 kg)             | Plateau standard *                                                   | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 1                     | 25 mn 250/max, après 180 ... 190 | 150 ... 210                         |
| Turquie (5,5 kg)             | Plateau standard *                                                   | Fonction « 3D »                                 | 1                     | 25 mn 250/max, après 180 ... 190 | 150 ... 210                         |
| Poisson                      | Grille métallique *<br>Placez un plateau sur une étagère inférieure. | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 3                     | 200                              | 20 ... 30                           |
| Poisson                      | Grille métallique *<br>Placez un plateau sur une étagère inférieure. | Fonction « 3D »                                 | 3                     | 200                              | 20 ... 30                           |

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

\*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

\*\*Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

### 8.1.3 Grille

La viande rouge, le poisson et la volaille brunissent rapidement lorsqu'ils sont grillés, ils gardent une belle croûte et ne se dessèchent pas. Les filets de viande, les brochettes, les saucisses ainsi que les légumes juteux (tomates, oignons, etc.) sont particulièrement adaptés aux grillades.

#### informations générales

- **Fermez la porte du four pendant la grillade. Ne faites jamais de grillade avec la porte du four ouverte.**

#### Les points clés des grillades

- Préparez autant que possible des aliments dont l'épaisseur et le poids sont similaires à la grille.

- Placez les morceaux à griller sur la grille métallique ou sur la grille de barbecue métallique en les répartissant sans dépasser les dimensions de l'appareil de chauffage.
- Les durées de cuisson indiquées sur le tableau peuvent varier en fonction de l'épaisseur des morceaux à griller.
- Faites glisser la grille métallique ou la grille de barbecue métallique jusqu'au niveau souhaité dans le four. Si vous cuisinez sur la grille métallique, faites glisser la plaque de four vers l'étagère inférieure pour récupérer l'huile. La plaque de four que vous ferez glisser doit être dimensionnée de manière à couvrir toute la surface de la grille. Ce plateau peut ne pas être inclus dans l'appareil. Mettez un peu d'eau dans la plaque de four pour faciliter le nettoyage.

#### Table barbecue

| Aliment                                  | Accessoire à utiliser | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Poisson                                  | Grille métallique     | 4 - 5                 | 250              | 20 ... 25                           |
| Morceaux de volaille                     | Grille métallique     | 4 - 5                 | 250              | 25 ... 35                           |
| Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité | Grille métallique     | 4                     | 250              | 20 ... 30                           |
| Côtelette d'agneau                       | Grille métallique     | 4 - 5                 | 250              | 20 ... 25                           |
| Steak - (cubes de viande)                | Grille métallique     | 4 - 5                 | 250              | 25 ... 30                           |
| Côtelette de veau                        | Grille métallique     | 4 - 5                 | 250              | 25 ... 30                           |
| Gratin de légumes                        | Grille métallique     | 4 - 5                 | 220              | 20 ... 30                           |
| Pain grillé                              | Grille métallique     | 4                     | 250              | 1 ... 4                             |

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.



## Gril inférieur assisté par ventilateur

| Aliment                                   | Accessoire à utiliser                                             | Fonction d'utilisation                 | Position de l'étagère | Température (°C)             | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------|------------------------------|-------------------------------------|
| Poisson                                   | Grille métallique                                                 | Gril inférieur assisté par ventilateur | 4                     | 200                          | 30 ... 35                           |
| Morceaux de viande                        | Grille métallique                                                 | Gril inférieur assisté par ventilateur | 4                     | 250                          | 25 ... 35                           |
| Boulettes de viande (veau) - 12 Quantités | Grille métallique                                                 | Gril inférieur assisté par ventilateur | 4                     | 250                          | 30 ... 40                           |
| Steak (entier) / Rôti (1 kg)              | Grille métallique - Placez un plateau sur une étagère inférieure. | Gril inférieur assisté par ventilateur | 3                     | 15 mn 250, après 180 ... 190 | 90 ... 110                          |

Ne préchauffez pas les plats recommandés dans ce tableau des grillades.

### 8.1.4 Cuisson à la vapeur

#### Informations générales

- La cuisson à la vapeur ne peut être effectuée qu'avec les fonctions de cuisson à la vapeur spécifiées dans le manuel. Voir la section "Fonctions de fonctionnement du four" [► 11] pour les fonctions de cuisson à la vapeur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite. Les durées spécifiées au moment de l'approvisionnement en eau indiquent le temps écoulé après le préchauffage.

- Le tableau de cuisson contient des recommandations de cuisson testées par le fabricant. Vous pouvez régler la quantité d'eau, la température, la fonction de cuisson assistée à la vapeur et la durée pour les aliments qui ne figurent pas dans le tableau.
- Faites la cuisson à la vapeur avec un seul plateau.

### 8.1.5 Aliments test

- Les aliments de cette table de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de faciliter les tests de l'appareil pour les instituts de contrôle.

#### Tableau de cuisson pour repas expérimentaux

#### Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

| Aliment               | Accessoire à utiliser | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère                                                                                      | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|-----------------------|-----------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------|
| Sablé (biscuit sucré) | Plateau standard *    | Convection naturelle   | 3                                                                                                          | 140              | 20 ... 30                           |
| Sablé (biscuit sucré) | Plateau standard *    | Chaleur tournante      | Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 3<br>Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 2 | 140              | 15 .. 25                            |
| Petits gâteaux        | Plateau standard *    | Convection naturelle   | 3                                                                                                          | 160              | 25 ... 35                           |
| Petits gâteaux        | Plateau standard *    | Chaleur tournante      | 2                                                                                                          | 150              | 25 ... 35                           |

| Aliment          | Accessoire à utiliser                                                      | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Génoise          | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique ** | Convection naturelle   | 2                     | 160              | 30 ... 45                           |
| Génoise          | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique ** | Chaleur tournante      | 2                     | 160              | 30 ... 40                           |
| Tarte aux pommes | Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **       | Convection naturelle   | 2                     | 180              | 60 ... 75                           |
| Tarte aux pommes | Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **       | Chaleur tournante      | 2                     | 170              | 50 ... 70                           |

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

\*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

\*\*Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

## Suggestions pour cuisiner deux plateaux

| Aliment               | Accessoire à utiliser                              | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|-----------------------|----------------------------------------------------|------------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Petits gâteaux        | 2-Plateau standard *<br>4-Plateau de pâtisseries * | Chaleur tournante      | 2 - 4                 | 150              | 25 ... 40                           |
| Sablé (biscuit sucré) | 2-Plateau standard *<br>4-Plateau de pâtisseries * | Chaleur tournante      | 2 - 4                 | 140              | 15 ... 25                           |

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

\*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

\*\*Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

## Grille

| Aliment                                  | Accessoire à utiliser | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité | Grille métallique     | 4                     | 250              | 20 ... 30                           |
| Pain grillé                              | Grille métallique     | 4                     | 250              | 1 ... 4                             |

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

### 9.1 Consignes de nettoyage générales

#### informations générales

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Évitez de laver tout composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

#### Pour les plaques de cuisson :

- Les salissures acides telles que le lait, la pâte de tomate et l'huile peuvent causer des taches permanentes sur les plaques de cuisson et les composants des zones chaudes. Nettoyez les liquides déversés immédiatement après l'arrêt et le refroidissement de la table de cuisson.

#### Inox - surfaces inoxydables

- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Éliminez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.
- Les nettoyeurs pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyeurs abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

#### Surfaces émaillées

- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des surfaces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.
- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Si votre produit dispose d'une fonction de nettoyage facile à la vapeur, vous pouvez vous en servir pour les salissures légères non permanentes. (Voir "Nettoyage facile à la vapeur ► 37").

## Surfaces catalytiques

- Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle.
- Les parois catalytiques ont une surface légèrement mate et poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four.
- Les surfaces catalytiques absorbent de l'huile grâce à sa structure poreuse et commencent à briller lorsque la surface est saturée d'huile, dans ce cas il est recommandé de remplacer les pièces.

## Surfaces en verre

- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibres spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

## Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder.

## 9.2 Accessoires de nettoyage

Ne mettez pas les accessoires du produit au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

## 9.3 Nettoyage de la table de cuisson

## 9.4 Nettoyage du bandeau de commande

- Lors du nettoyage des panneaux avec commande à bouton, essuyez le panneau et les boutons avec un chiffon doux humide et séchez avec un chiffon sec. Évitez de retirer les boutons et les joints situés en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox avec commande à bouton, évitez d'utiliser des produits de nettoyage pour inox autour du bouton. Les indicateurs autour du bouton peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

## 9.5 Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)

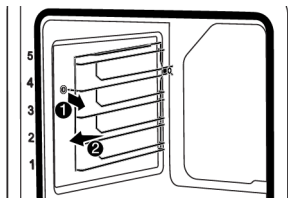
Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surface de votre four.

## Nettoyage des parois latérales du four

Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations. Si votre produit est un modèle à étagères grillagées, retirez les étagères grillagées avant de nettoyer les parois latérales. Terminez ensuite le nettoyage tel que décrit dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de la paroi latérale.

### Pour retirer les étagères métalliques latérales :

1. Retirez la partie avant de l'étagère métallique en la tirant sur la paroi latérale dans la direction indiquée.
2. Tirez l'étagère grillagée vers vous pour l'enlever complètement.



3. Pour insérer à nouveau les étagères, les procédures appliquées lors de leur retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

### Nettoyage du bassin d'eau à la base du four

Selon la fréquence des opérations de nettoyage et de cuisson à la vapeur et la dureté de l'eau utilisée, des taches de calcaire peuvent apparaître dans le bassin d'eau situé à la base du four.

**Pour éliminer le calcaire qui peut se trouver dans le bassin d'eau à la base du four après les opérations de cuisson assistée par la vapeur - nettoyage facile à la vapeur, après 2 ou 3 opérations :**

1. Ajoutez 350 cc de vinaigre blanc (l'acidité du vinaigre ne doit pas dépasser 6 %) dans le bassin d'eau à la base du four.



2. Attendez au moins 30 minutes pour permettre au vinaigre de dissoudre les résidus de chaux à température ambiante.
3. Nettoyez la piscine d'eau avec un chiffon doux et humide avec un chiffon sec.

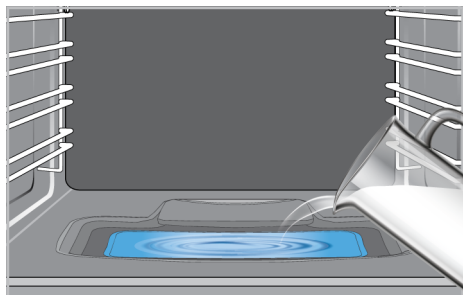
### Afin d'augmenter l'efficacité du détartrage probable du bassin, en plus des étapes de détartrage ci-dessus, après toutes les 10 utilisations :

Sélectionnez une fonction de fonctionnement dans laquelle le chauffage inférieur est actif et faites fonctionner le four à 100 °C pendant 2 à 3 minutes. Ensuite, éteignez le four et pulvérisez le nettoyant intérieur pour four et gril recommandé sur le site Web de la marque de votre produit dans le bassin sur le bas du four et laissez agir pendant 5 minutes. Après 5 minutes, essuyez le bassin sur le bas du four avec un chiffon microfibre humide et séchez-le.

## 9.6 Nettoyage facile à la vapeur

Cela permet de nettoyer facilement la saleté (qui ne reste pas longtemps) qui est ramollie par la vapeur à l'intérieur du four et par les gouttelettes d'eau condensées dans les surfaces internes du four.

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
2. Remplissez la cuve située à la base du four avec 200 ml d'eau.



Évitez l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement de l'eau prête à l'emploi.

3. Appuyez sur la touche de cuisson à la vapeur/nettoyage vapeur sur le panneau de commande.

⇒ Le voyant de cuisson/nettoyage assisté par vapeur sur le panneau de commande s'allumera.

4. Réglez le four sur le mode de fonctionnement "nettoyage vapeur facile" et faites-le fonctionner à 100°C pendant 20 minutes.

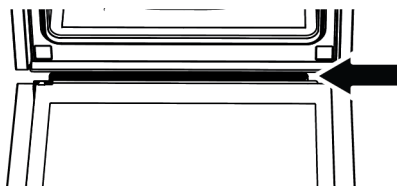
Ouvrez immédiatement la porte et essuyez l'intérieur du four avec une éponge ou un chiffon humide. De la vapeur sera libérée lors de l'ouverture de la porte. Cela peut présenter un risque de brûlures. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte.

Pour les saletés tenaces, nettoyez le produit à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec.



Dans la fonction de nettoyage facile à la vapeur, il est prévu que l'eau ajoutée au fond du four s'évapore et se condense sur l'intérieur du four et sur la porte du four afin de ramollir la saleté légère qui s'est formée dans votre four. La condensation qui s'est formée sur la porte du four peut s'écouler lorsque la porte du four est ouverte. Dès que vous ouvrez la porte du four, essuyez la condensation.

(Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.) Après la condensation à l'intérieur du four, une flaque ou de l'humidité peut se produire dans le canal de la piscine sous le four. Essuyez ce canal de piscine avec un chiffon humide après utilisation et séchez-le.

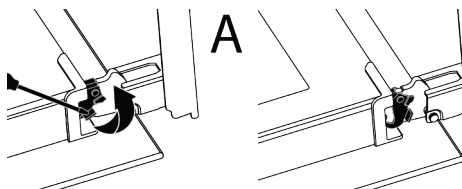


## 9.7 Nettoyage de la porte du four

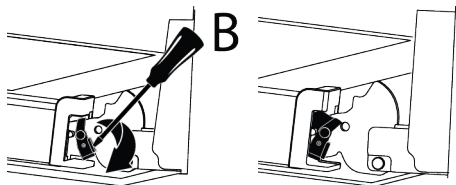
Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « **Retrait de la porte du four** » et « **Retrait des vitres intérieures de la porte** ». Après avoir retiré les vitres intérieures de la porte, nettoyez-les à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Pour les résidus de calcaire qui peuvent se former sur la vitre du four, essuyez la vitre avec du vinaigre et rincez.

### Retrait de la porte du four

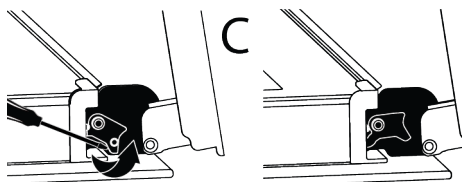
1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en les poussant vers le bas comme illustré sur la figure.
3. Les types de charnières varient en (A), (B), (C) selon le modèle de produit. Les figures suivantes montrent comment ouvrir chaque type de charnière.
4. La charnière de type (A) est disponible dans les types de portes normales.



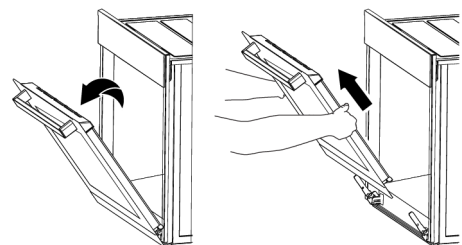
5. La charnière de type (B) est disponible dans les types de portes à fermeture souple.



6. La charnière de type (C) est disponible dans les types de portes à ouverture/fermeture souple.



7. Mettez la porte du four en position semi-ouverte.



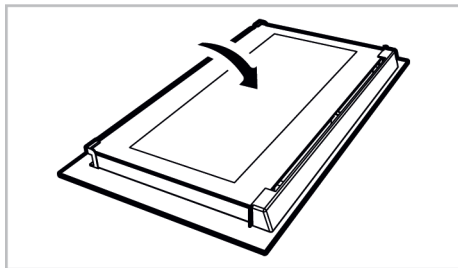
8. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

**i** Pour fixer à nouveau la porte, les procédures appliquées lors du retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement. Lors de l'installation de la porte, assurez-vous de fermer les attaches sur le support de charnière.

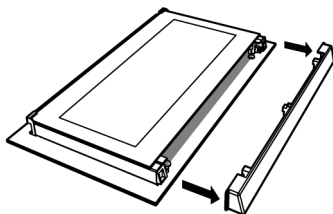
## 9.8 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

Vous pouvez retirer la vitre intérieure de la porte avant de l'appareil pour le nettoyage.

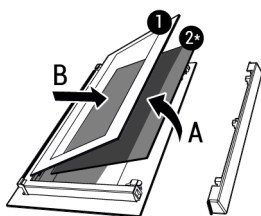
1. Ouvrez la porte du four.



2. Retirez le composant en plastique fixé sur la partie supérieure de la porte avant en le tirant vers vous.



3. Soulevez délicatement la vitre intérieure (1) vers « A » puis retirez-la en tirant vers « B » comme l'illustre la figure.



1 Vitre intérieure

2\* Vitre intérieure (Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre produit)

4. Si votre appareil est doté d'une vitre intérieure (2), répétez la même procédure pour la retirer (2).
5. La première étape du montage de la porte consiste à insérer la vitre intérieure (2). Placez le bord biseauté du

verre de manière à ce qu'il rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique. (Si votre appareil comporte une vitre intérieure). La vitre intérieure (2) doit être fixée à la fente en plastique la plus proche de la vitre intérieure (1).

6. Lorsque vous remontez la vitre intérieure (1), veiller à placer le côté imprimé de la vitre sur la vitre intérieure. Il est essentiel de placer les coins inférieurs de la vitre (1) pour atteindre les fentes inférieures en plastique.
7. Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

## 9.9 Nettoyage de la lampe du four

Au cas où la porte en verre de la lampe du four de la zone de cuisson est sale, nettoyez-la à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-la à l'aide d'un chiffon sec. En cas de panne de la lampe du four, vous pouvez la remplacer en suivant les étapes suivantes.

### Remplacement de la lampe du four informations générales

- Pour éviter tout risque d'électrocution avant le remplacement de la lampe du four, débranchez l'appareil et attendez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ce four est alimenté par une lampe à incandescence de moins de 40 W, de moins de 60 mm de hauteur, de moins de 30 mm de diamètre, ou une lampe halogène à douille G9 de moins de 60 W de puissance. Les lampes sont adaptées à un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes pour fours sont disponibles auprès des services agréés ou des techniciens agréés. Cet appareil contient une lampe de classe énergétique G.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.

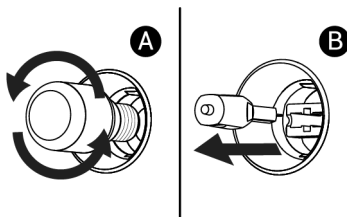
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

### Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens antihoraire.



3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.

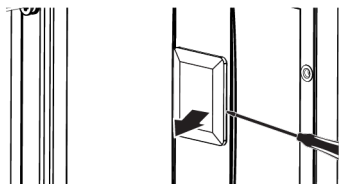


4. Remettez le couvercle en verre.

### Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

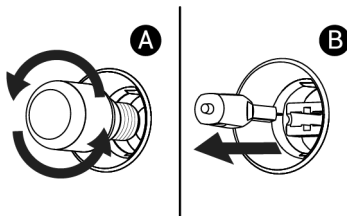
1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez les étagères grillagées conformément à la description.





3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tournevis. Retirez d'abord la vis, s'il y a une vis sur la lampe carrée de votre produit.
4. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle.

gure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



5. Remettez le couvercle en verre et les étagères grillagées.

## 10 Dépannage

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

### De la vapeur se dégage lorsque le four fonctionne.

- Il est normal de voir de la vapeur qui s'échappe pendant le fonctionnement. >>> Ceci n'est pas une erreur.

### Des gouttelettes d'eau apparaissent pendant la cuisson

- La vapeur générée pendant la cuisson se condense lorsqu'elle entre en contact avec des surfaces froides à l'extérieur du produit et peut former des gouttelettes d'eau. >>> Ceci n'est pas une erreur.

### Des bruits métalliques se produisent pendant que l'appareil chauffe et refroidit.

- Les parties métalliques peuvent se dilater et produire des sons lorsqu'elles sont chauffées. >>> Ceci n'est pas une erreur.

### L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défaillant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.

- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si le cadenas est allumé, désactiver la sécurité comme indiqué au chapitre : Activation du verrouillage de touches.

### Le voyant du four n'est pas allumé.

- La lampe du four est peut-être défectueuse. >>> Remplacez la lampe du four.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

### Le four ne chauffe pas.

- Le four peut ne pas être réglé sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifique. >>> Réglez le four sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifiques.
- Pour les modèles avec minuterie, l'heure n'est pas réglée. >>> Réglez l'heure.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

**(Pour les modèles avec minuterie) L'affichage de la minuterie clignote ou le symbole de la minuterie reste ouvert.**

- Il y a déjà eu une panne de courant. >>>  
Réglez la durée/Désactivez le bouton de fonction de l'appareil et mettez-le à nouveau dans la position souhaitée.





