



**Cuisinière**  
Manuel d'utilisation



GM 17300 GX NS

**FR**

485.9350.29/R.AC/11.03.2022/5-4  
7757589609

## Chère cliente, cher client,

### **Veillez lire ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.**

Beko Nous vous remercions d'avoir choisi le produit. 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 et conservez-les comme référence. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Suivez les instructions en prenant en compte toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Tenez compte de toutes les informations et de tous les avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre les dangers qui peuvent survenir.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel.

Le manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.

**REMARQUE** Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.



Danger pouvant entraîner des brûlures par contact avec des surfaces chaudes.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

**1 Consignes de sécurité 5**

Objectif de l'utilisation .....	5
Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques .....	6
Sécurité électrique.....	7
Sécurité des transports.....	8
Sécurité pendant l'installation .....	8
Sécurité d'utilisation .....	9
Alertes de température .....	10
Utilisation des accessoires .....	10
Consignes de sécurité relatives à la cuisson .....	11
Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage .....	12

**2 Instructions relatives à l'environnement 14**

Règlement sur les déchets.....	14
Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets.....	14
Élimination des emballages .....	14
Recommandations pour économiser l'énergie .....	14

**3 Votre appareil 16**

Présentation de l'appareil.....	16
Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil .....	17
Panneau de contrôle du four .....	17
Bouton de commande de la table de cuisson.....	18
Informations générales sur la table de cuisson .....	19
Fonctions du four .....	20
Accessoires de l'appareil .....	22
Utilisation des accessoires de l'appareil ..	23
Caractéristiques techniques .....	25

**4 Installation 26**

Avant l'installation.....	26
Branchement électrique .....	28
Placement de l'appareil.....	30

**5 Première utilisation 31**

Réglage de l'heure pour la première fois..	31
Premier nettoyage .....	31

**6 Utilisation de la table de cuisson 33**

Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson.....	33
Fonctionnement des tables de cuisson ..	34

**7 Utilisation du four 36**

Informations générales relatives à l'utilisation du four .....	36
Fonctionnement de l'unité de commande du four .....	36
Paramètres .....	38

**8 Informations générales sur la cuisson 40**

Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson .....	40
Avertissements généraux sur la cuisson au four .....	40
Pâtisseries et aliments cuits au four.....	41
Viande, poisson et volaille.....	44
Gril 45	
Cuisson standard .....	46

**9 Maintenance et entretien 48**

Consignes de nettoyage générales .....	48
Nettoyage des accessoires .....	49
Nettoyage de la table de cuisson.....	50
Nettoyage du panneau de commande ....	50

Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson) .....	50
Nettoyage facile à la vapeur .....	51
Nettoyage de la porte du four.....	52
Retrait de la vitre intérieure de la porte du four .....	53

Nettoyage de la lampe du four.....	54
------------------------------------	----

---

## **10** **Dépannage** **56**

## 1 Consignes de sécurité

- Cette section comprend les consignes de sécurité nécessaires à la prévention des risques de blessures physiques ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne ou utilisé en seconde main, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil, les autres documents et accessoires pertinents doivent être également être remis.
- Notre société ne saurait être tenue responsable des dommages qui pourraient résulter du non-respect de ces instructions.
- Le non-respect de ces instructions entraîne l'annulation de toute garantie.
- ⚠️ Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service autorisé ou une personne désignée par l'importateur.
- ⚠️ Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- ⚠️ N'essayez pas de réparer ou de remplacer les pièces

de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.

- ⚠️ N'effectuez pas de modifications techniques sur l'appareil.



### Objectif de l'utilisation

- Ce produit est conçu pour un usage domestique. Il n'est donc pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. L'appareil est destiné à être utilisé dans les cuisines du ménage et du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé comme chauffage ou plaque chauffante. Il n'est

pas recommandé de suspendre les serviettes ou les vêtements sur la poignée pour les faire sécher.

### **Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne placez pas d'objets sur l'appareil de sorte que les enfants puissent les atteindre.
- Tournez la poignée des casseroles et des poêles sur le côté de l'espace de travail afin que les enfants ne puissent pas les saisir et se brûler.
- **AVERTISSEMENT** : Pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Lorsque la porte est ouverte, n'y posez aucun objet lourd et ne laissez pas les enfants s'asseoir au-dessus. Vous risquez de faire basculer le four ou d'endommager les charnières de la porte.
- (Si votre produit a une prise) Pour la sécurité des enfants, débranchez la prise d'alimentation et rendez l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.

## Sécurité électrique

- Branchez l'appareil à un courant avec prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.
- La fiche ou le raccordement électrique de l'appareil doit se trouver dans un endroit facilement accessible (où il ne sera pas affecté par la flamme de la plaque). Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- L'appareil ne doit pas être branché dans la prise pendant l'installation, la réparation et le transport.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- (Si votre produit n'a pas de cordon d'alimentation) Utilisez uniquement le câble de raccordement indiqué dans la section « Spécifications techniques ».
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, écrasé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Vous risquez de provoquer un court-circuit dans le four et un incendie en raison de la fonte du câble.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles coupés ou endommagés ni de rallonges.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin

de prévenir d'éventuels dangers.

- **AVERTISSEMENT** : Avant de remplacer la lampe du four, veillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'électrocution. Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de la boîte à fusibles.

(Si votre produit a une prise)

- Ne branchez pas l'appareil dans une prise de courant mal fixée, sortie de son support, cassée, sale, huileuse, avec un risque de contact avec de l'eau (par exemple, de l'eau qui peut s'écouler du comptoir).
- Évitez de toucher la fiche avec des mains humides ! Pour débrancher l'appareil, tenez toujours la fiche ; ne tirez pas sur le cordon.
- Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise de courant pour éviter la formation d'arcs électriques.



### **Sécurité des transports**

- L'appareil est lourd, portez-le avec au moins deux personnes.

- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer le produit.
- Assurez-vous de ne pas coincer le câble d'alimentation lors de la mise en place de l'appareil après le montage ou le nettoyage.
- Ne posez pas d'autres articles sur l'appareil et transportez-le en position verticale.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Fixez fermement l'appareil avec du ruban adhésif pour éviter d'endommager l'appareil et ses pièces amovibles ou mobiles.
- Vérifiez l'aspect général de l'appareil afin de détecter tout dommage qui aurait pu se produire lors du transport.



### **Sécurité pendant l'installation**

- Avant d'installer l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé. S'il est endommagé, ne l'installez pas.
- N'installez pas l'appareil sur un sol moquette. Ses com-



- posants électriques surchauffent car ils ne peuvent pas recevoir de l'air provenant du fond. Cela entraîne un dysfonctionnement de l'appareil.
- L'appareil doit être placé directement sur une surface propre, plane et dure. Ne le placez pas sur un socle ou une plaque d'assise.
  - Ne l'installez pas à proximité de sources de chaleur (radiateurs, cuisinières, etc.).
  - Gardez tous les conduits de ventilation ouverts autour de l'appareil.
  - Pour éviter la surchauffe, n'installez pas l'appareil derrière des portes décoratives.



### **Sécurité d'utilisation**

- Veillez à éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez le fusible de la boîte à fusibles.
- Ne l'utilisez pas s'il est défectueux ou endommagé. Le cas échéant, débranchez ses raccordements électriques / de gaz et appelez le service autorisé.
- N'utilisez pas l'appareil si la porte avant en verre a été retirée ou est fissurée.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- Ne montez pas sur l'appareil pour atteindre quoi que ce soit ou pour toute autre raison.
- N'utilisez pas l'appareil dans des situations qui peuvent influencer votre jugement, telles que la consommation de drogues et/ou d'alcool.
- Les objets inflammables conservés dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Ne rangez jamais les objets inflammables dans la zone de cuisson.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'y accrochez pas de serviettes, de gants, ni de textiles similaires.
- Les charnières de la porte de l'appareil se déplacent et se resserrent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte. Lors de l'ouverture / la ferme-

ture de la porte, ne tenez pas la pièce par les charnières.

- Le fer gorgé, l'aluminium ou les ustensiles de cuisson dont les parties inférieures sont endommagées ou rugueuses peuvent rayer la surface du verre. Lorsque vous remplacez des ustensiles de cuisson, soulevez-les toujours, ne les glissez pas sur la surface.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. Par conséquent, assurez-vous que la surface de la table de cuisson et le fond des casseroles sont toujours secs.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une télécommande ou une minuterie extérieure.



### **Alertes de température**

- **AVERTISSEMENT** : Pendant le fonctionnement de l'appareil, les pièces exposées seront chaudes. Ne touchez pas l'appareil et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne

doivent pas s'approcher de l'appareil sans la présence d'un adulte.

- Ne placez pas de matières inflammables ou explosives à proximité de l'appareil, car les bords seront chauds pendant son utilisation.
- Éloignez-vous lors de l'ouverture de la porte du four, car il peut dégager de la vapeur. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux.
- L'appareil peut être chaud pendant son utilisation. Ne touchez pas aux compartiments chauds, aux pièces internes du four, aux éléments chauffants, etc.
- Lorsque vous placez des aliments dans le four chaud, retirez-les, etc. utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.



### **Utilisation des accessoires**

- Il est important de placer correctement la grille métallique et le plateau sur les étagères métalliques. Pour plus

d'informations, reportez-vous à la section « Utilisation des accessoires ».

- Les accessoires peuvent endommager la vitre de la porte lors de la fermeture de la porte de l'appareil. Poussez toujours les accessoires jusqu'à l'extrémité de la zone de cuisson.



### **Consignes de sécurité relatives à la cuisson**

- **AVERTISSEMENT** : Veuillez respecter le processus de cuisson. Vous devez constamment surveiller les processus de cuisson à court terme.
- **AVERTISSEMENT** : Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à des températures élevées et peut prendre feu lorsqu'il est exposé à des surfaces chaudes, provoquant un incendie.
- Les déchets alimentaires, l'huile, etc. dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Avant la cuisson, enlevez ces grosses saletés.
- Risque d'intoxication alimentaire : Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Sinon, ils peuvent provoquer des intoxications alimentaires ou des maladies.
- Ne chauffez pas les boîtes de conserve et les bocaux en verre fermés. La pression accumulée peut faire éclater le bocal.
- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisson ou sur le four (plateau, grille métallique, etc.) avec des aliments et placez-le dans le four préchauffé. Retirez tout le papier sulfurisé excédant qui déborde de l'accessoire ou du récipient pour éviter qu'il ne touche les éléments chauffants du four. N'utilisez

jamais de papier sulfurisé à une température de four supérieure à la température d'utilisation maximale spécifiée sur le papier que vous utilisez. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.

- Ne placez pas les plateaux de cuisson, les plaques ou le papier d'aluminium directement au fond du four. La chaleur accumulée peut endommager la base du four.
- Fermez la porte du four pendant la grillade. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.



### **Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage**

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer.

Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la vitre de la porte avant / (le cas échéant) vitre de la porte supérieure du four. Ces matériaux peuvent provoquer des rayures sur les surfaces en verre et leur rupture.
- Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Le fait de disposer d'une surface humide et sale peut entraîner des problèmes de fonctionnement.
- Le sel, les résidus de sucre sur la partie inférieure des ustensiles de cuisson ou de telles particules sur la surface en verre peuvent provoquer des rayures et des fissures sur le verre. Veillez à ce que

la partie inférieure des ustensiles de cuisson soit propre avant de la placer sur la sur-

face en verre. Gardez la surface en vitrocéramique propre.

## 2 Instructions relatives à l'environnement

### Règlement sur les déchets Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

L'élimination appropriée des appareils usagés permet d'éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

#### Conformité avec la directive LdSD :

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

#### Élimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés.

Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

### Recommandations pour économiser l'énergie

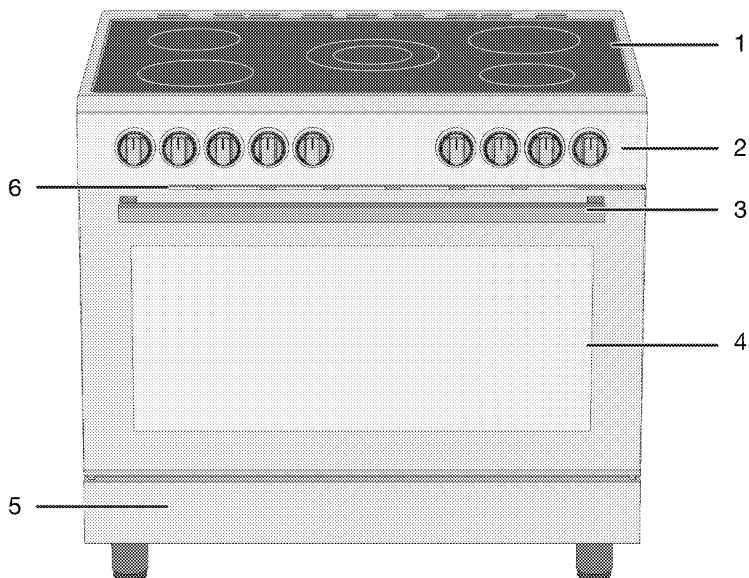
Des informations sur l'efficacité énergétique selon EU 66/2014 peuvent être trouvées sur la fiche produit fournie avec le produit. Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

- Décongelez les aliments congelés avant de les faire cuire.
- Dans le four, utilisez des récipients sombres ou émaillés qui transmettent mieux la chaleur.
- Éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez désormais économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur.
- S'il est indiqué dans la recette ou le manuel d'utilisation, préchauffez toujours. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plus d'un plat à la fois au four. Vous pouvez cuisiner en même temps en plaçant deux récipients de cuisson sur l'étagère métallique. De plus, si vous faites cuire vos repas l'un après l'autre, vous économiserez de l'énergie, car le four ne perdra pas sa chaleur.
- Utilisez des casseroles / poêles dont la taille et le couvercle sont adaptés à la plaque de cuisson. Choisissez toujours la casserole de taille correcte pour vos plats. Il faut plus d'énergie que nécessaire pour les conteneurs de taille différente.

- Gardez les surfaces de cuisson et les fonds de casseroles propres. La saleté réduit le transfert de chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

## **3** Votre appareil

### **Présentation de l'appareil**



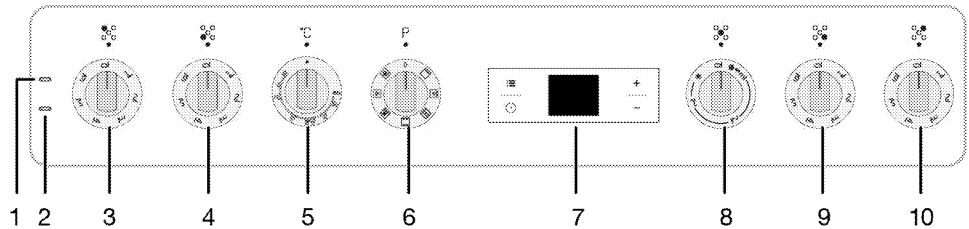
- 1 Foyer en vitre
- 2 Panneau de commande
- 3 Poignée
- 4 Porte
- 5 Partie inférieure
- 6 Orifices de ventilation



## Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

Dans cette section, vous trouverez l'aperçu et les utilisations de base du panneau de commande de l'appareil. Les images et certaines caractéristiques peuvent varier selon le type d'appareil.

### Panneau de contrôle du four



- 1 Témoin lumineux de la plaque de cuisson active
- 2 Voyant du thermostat
- 3 Arrière gauche - Bouton de commande de la plaque de cuisson
- 4 Avant gauche - Bouton de commande de la plaque de cuisson
- 5 Bouton pour température
- 6 Bouton de sélection de fonctions
- 7 Minuterie
- 8 Centre - Bouton de commande de la plaque de cuisson
- 9 Avant droite - Bouton de commande de la plaque de cuisson
- 10 Arrière droite - Bouton de commande de la plaque de cuisson

Si des boutons contrôlent votre produit, ceux-ci peuvent être rétractables sur certains modèles et sortir en cas de pression dessus. Pour effectuer les réglages à l'aide de ces boutons, il convient d'enfoncer au préalable le bouton correspondant et le retirer. Après avoir effectué votre réglage, appuyez à nouveau et remettez le bouton en place.

#### Bouton de sélection de fonctions

Vous pouvez sélectionner les fonctions d'utilisation du four à l'aide du bouton de sélection des fonctions. Tournez à

gauche / à droite à partir de la position éteint (en haut) pour sélectionner.

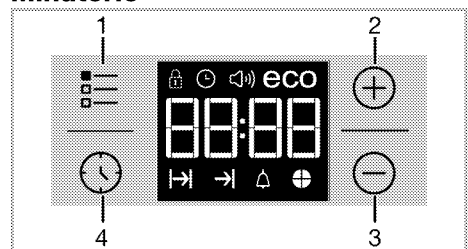
#### Bouton pour température

Vous pouvez sélectionner la température de cuisson de votre choix à l'aide du bouton de réglage de la température. Tournez dans le sens horaire à partir de la position éteint (en haut) pour sélectionner.

#### Indicateur de température

Vous pouvez déterminer la température interne du four grâce au voyant de température. Le voyant de température est situé sur le panneau de commande. Le voyant de température s'allume lorsque l'appareil démarre, et s'éteint lorsque l'appareil atteint la température réglée. Lorsque la température interne du four chute en dessous de la température définie, le voyant de température s'éteint.








#### Minuterie



- 1 Touche des réglages

- 2 Touche d'augmentation de la valeur
- 3 Touche de diminution de la valeur
- 4 Touche de réglage du minuteur

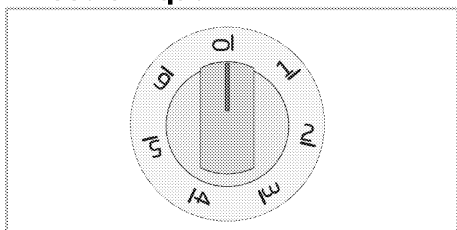
### Symboles d'affichage

-  : Symbole du temps de cuisson
-  : Symbole de l'heure de fin de cuisson\*
-  : Symbole d'alarme
-  : Symbole du volume
-  : Le symbole de verrouillage des commandes
-  : Symbole du minuteur
- eco** : Symbole du mode Eco
-  : Symbole de l'intervalle du minuteur

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

### Bouton de commande de la table de cuisson.

### Bouton de commande de la zone vitrocéramique



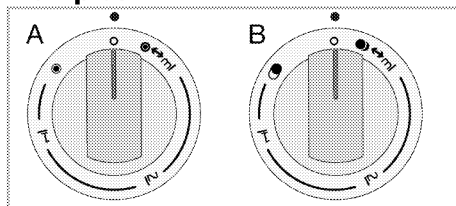
Vous pouvez mettre en marche les zones vitrocéramiques à l'aide des boutons de commande de la zone vitrocéramique. Chaque bouton sert à utiliser la zone correspondante. Vous pouvez déterminer quelle zone il contrôle à partir des symboles présents sur le panneau de commande. Lorsqu'elle est éteinte (position haute), la zone ne fonctionne pas. Réglez votre niveau de cuisson désiré en alignant le bouton sur les niveaux correspondants.

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.

Niveau de zone	Chauffage	Ébullition Repos	Cuisson au four Friture Ébullition
3 niveaux	1	2	3
6 niveaux	1	2 / 3	4 / 6
9 niveaux	1	2 / 6	7 / 9

### Bouton de commande de foyers multiples

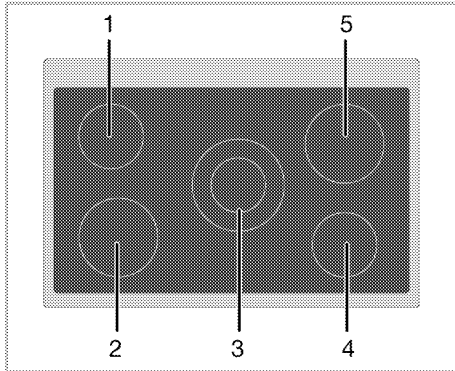


Si votre table de cuisson est équipée de foyers multiples, vous pouvez contrôler ces zones à l'aide des boutons de commande de foyers multiples.

Les foyers multiples permettent de cuisiner avec des casseroles de diamètres différents sur la même zone. Lorsque ces tables de cuisson sont allumées pour la première fois, la zone centrale s'allume. Pour obtenir le niveau de cuisson désiré, basculez le bouton de commande de foyers multiples vers le niveau de cuisson désiré.

Niveau de zone	Chauffage	Ébullition Repos	Cuisson au four Friture Ébullition
3 niveaux	1	2	3
6 niveaux	1	2 / 3	4 / 6
9 niveaux	1	2 / 6	7 / 9

## Informations générales sur la table de cuisson





- 1 Arrière gauche - Foyer unique
- 2 Avant gauche - Foyer unique

- 3 Centre - Foyer multiple
- 4 Avant droite - Foyer unique
- 5 Arrière droite - Foyer unique

## Fonctions 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.

Symbole de fonction	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Décongelation avec ventilateur	-	Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (sur la paroi de fond) fonctionne. Les aliments congelés avec des granulés sont lentement décongelés à température ambiante et les aliments cuits sont refroidis. Le temps nécessaire pour décongeler un morceau de viande entier est plus long que celui qu'il faut pour les aliments à base de céréales.
	Convection naturelle	*	Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Approprié pour les gâteaux et les ragoûts dans les moules de cuisson et les pâtisseries. La cuisson se fait avec un seul plateau.
	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 avec un seul plateau.
	Chauffage de haut assisté par ventilateur	*	L'air chauffé par l'appareil de chauffage supérieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait avec un seul plateau.
	Résistance de sole bas assisté par ventilateur	*	L'air chauffé par la résistance de sole est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait avec un seul plateau. Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage à la vapeur.

Symbole de fonction	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Chaleur tournante	*	L'air chauffé par l'élément chauffant du ventilateur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. Il convient à la cuisson de vos aliments sur plusieurs plateaux à différents niveaux d'étagères.
	Grille complète	*	La grande grille au plafond du four fonctionne. Il convient aux grillades en grandes quantités.

\* Votre appareil fonctionne dans la plage de température indiquée sur le bouton de température.

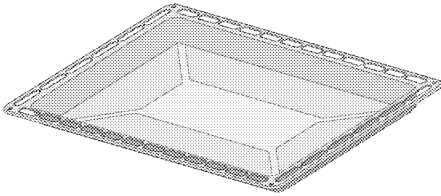
## Accessoires de l'appareil

Votre appareil comporte divers accessoires. Cette section fournit une description des accessoires et des orientations pour une utilisation correcte. 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.

---

**REMARQUE :** Les plateaux de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la température. Ceci n'a aucun effet sur la fonction. La déformation disparaît lorsque le plateau refroidit.

---

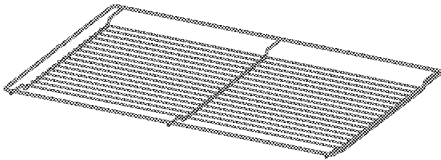


### Lèche-frite standard

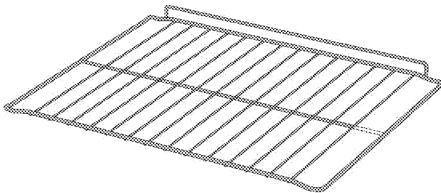
Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.

---

Modèles pour gradins métalliques:



Modèles pour cavité sans gradins métalliques:



### Grille métallique

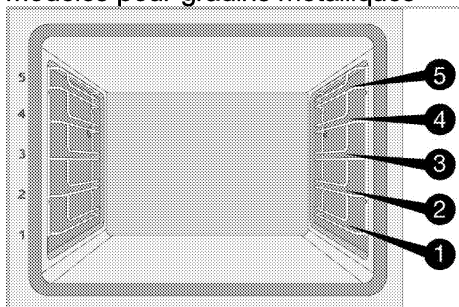
Il est utilisé pour griller ou placer les aliments à cuire, frire et mijoter sur la grille désirée.

## Utilisation des accessoires de l'appareil

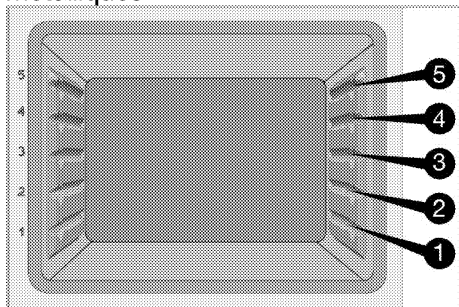
### Gradins du four

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.

#### Modèles pour gradins métalliques



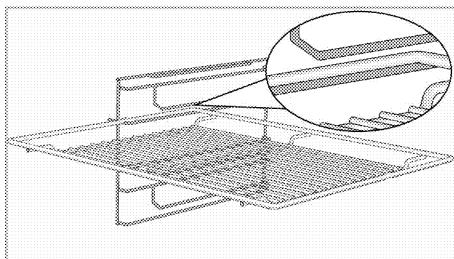
#### Modèles pour cavité sans gradins métalliques



### Mise en place de la grille métallique et de la lèchefrite sur les étagères de cuisine

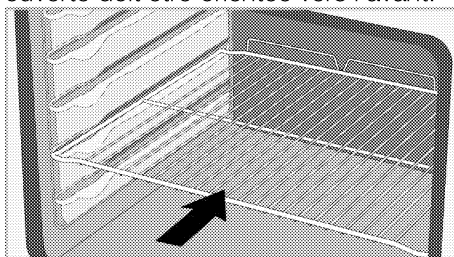
#### Modèles pour gradins métalliques:

Il est essentiel de placer correctement la grille métallique sur les tablettes latérales grillagées. La grille métallique doit être placée entre deux grilles métalliques comme indiqué sur la figure.



#### Modèles pour cavité sans gradins métalliques:

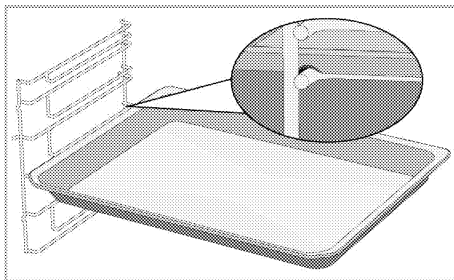
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.



### Mise en place de la lèchefrite sur les étagères de cuisine

#### Modèles pour gradins métalliques:

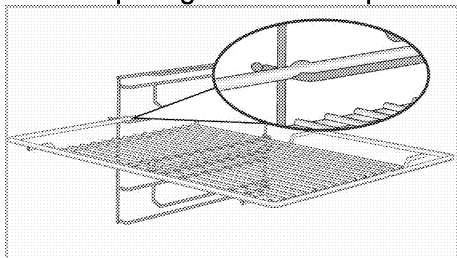
Il est également important de bien placer les sur les gradins métalliques latérales. Pour une meilleure cuisson, le plateau doit être fixé avec la butée sur métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer contact avec la paroi arrière du four.



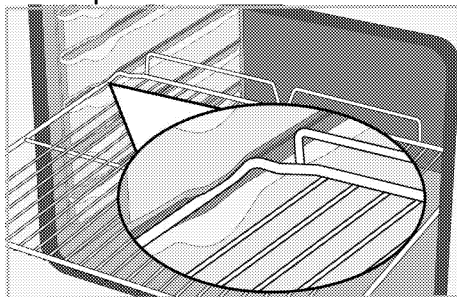
## Conception de la butée du grillage

Il existe une conception de la de butée qui empêche la grille métallique de basculer de du gradin 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 au-dessus de la butée pour l'enlever complètement.

## Modèles pour gradins métalliques

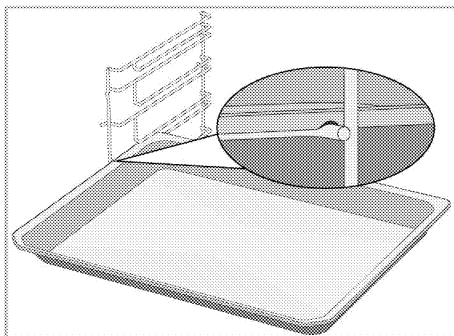


## Modèles pour cavité sans gradins métalliques



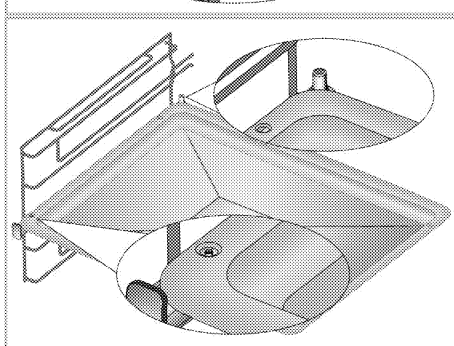
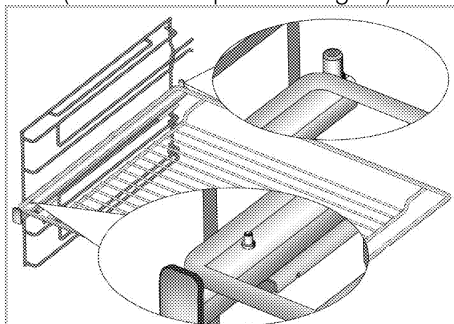
## Conception de la butée de la grille effacer métallique Modèles pour gradins métalliques

Il existe également une conception de la de butée qui empêche le plateau de basculer de métallique. Tout en enlevant le plateau, dégagez-le du verrou arrière et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne le bouchon. Vous devez passer au-dessus de la butée pour l'enlever complètement.



## Mise en place appropriée de la grille métallique et de la lèchefrite sur les rails télescopiques Modèles et rails télescopiques

Grâce aux rails télescopiques, les plateaux ou la grille métallique peuvent être facilement installés et retirés. Lors de l'utilisation de plateaux et de grilles métalliques avec le rail télescopique, il faut s'assurer que les broches, à l'avant et à l'arrière des rails télescopiques, reposent sur les bords de la grille et du plateau (comme indiqué sur la figure).





## Caractéristiques techniques

### Spécifications générales

Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)	845 mm min. - 900 mm max./900 mm/600 mm
Tension/fréquence	220-240 V1N~/ 380-415 V 3N~ ~ 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05VV-FG 3 x 4 mm <sup>2</sup> / 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Consommation totale d'énergie	10,9 kW

### Brûleurs

Arrière gauche	<b>Foyer unique</b>
Alimentation	1200 W
Avant gauche	<b>Foyer unique</b>
Alimentation	1700 W
Centre	<b>Foyer multiple</b>
Alimentation	750/2200 W
Avant droite	<b>Foyer unique</b>
Alimentation	1200 W
Arrière droite	<b>Foyer unique</b>
Alimentation	1700 W

### Four

Type de fours	Four multifonction
---------------	--------------------

# Classique : Les informations figurant 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 des fonctions de chauffage par le bas ou par ventilateur (le cas échéant). La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon l'ordre de priorité suivant, selon que les fonctions pertinentes existent ou non sur l'appareil : 1- Chaleur tournante éco, 2-Chaleur tournante 3- Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur, 4-Convection naturelle.

- i** Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.
- i** Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.
- i** 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.

## 4 Installation

### Avertissements généraux

- L'appareil doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Le fabricant n'est pas tenu responsable des dommages résultant des procédures effectuées par des personnes non autorisées, ce qui peut également annuler la garantie.
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé avant de l'installer. N'installez pas l'appareil s'il est endommagé. Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

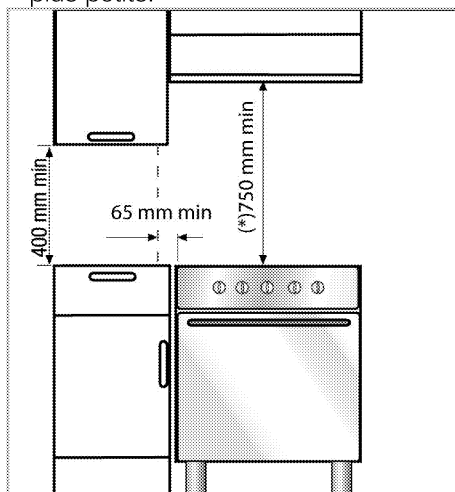
### Avant l'installation

#### Lieu idéal d'installation

- Tout meuble de cuisine placé à côté de l'appareil doit être résistant à la chaleur (au moins 100 °C).
- Placez l'appareil sur une surface dure en raison des conduits d'air situés en dessous. Il ne doit pas être placé sur un support ou un socle. Les pieds de l'appareil ne doivent pas pénétrer dans des surfaces molles comme un tapis, ou autre.
- Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids de l'appareil, en plus du poids supplémentaire des ustensiles de cuisson et des aliments.
- N'installez pas l'appareil à proximité des réfrigérateurs ou des refroidisseurs. La chaleur émise par l'appareil augmente la consommation d'énergie des appareils de refroidissement.
- Lors de l'utilisation de GPL (gaz de pétrole liquéfié) : N'installez pas l'appareil sous le niveau du sol. N'utilisez pas l'appareil s'il n'est pas installé de manière à ce que la surface de l'un de ces côtés soit au niveau du sol de la pièce. Une mauvaise installa-

tion de l'appareil peut avoir de très graves conséquences.

- Cet appareil est de catégorie 1. Il peut être placé à côté des murs de la cuisine, des meubles de cuisine ou de tout autre appareil, peu importe la dimension, à partir de l'arrière et sur **un** bord. Les meubles ou équipements de cuisine de situés 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 dans le but d'avoir une distance minimale de 400 mm au-dessus du niveau de la plaque de cuisson, il faut prévoir un dégagement latéral de 65 mm entre l'appareil et un mur, une cloison ou une armoire haute.
- Il peut également être utilisé en position debout. Laissez une distance minimale de 750 mm au-dessus de la surface de la plaque de cuisson.
- (\*) Si une hotte aspirante doit être installée au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux instructions du fabricant de la hotte aspirante concer-

nant la hauteur d'installation (au moins 650 mm).

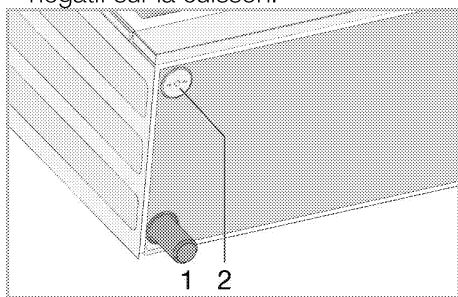
### Fixation des pieds du four

1.4 pieds sont fournis avec votre four.

Chaque pied doit être installé dans les fentes respectives situées aux 4 coins sous le four.

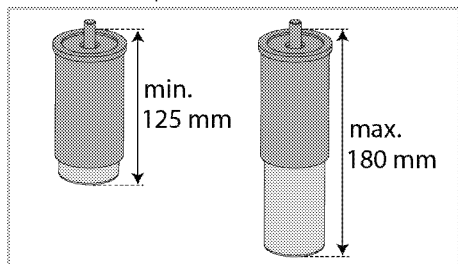
2. Vissez le filetage du pied en le tournant dans le sens horaire.

3. Pour votre sécurité, assurez-vous que les 4 pieds sont mis à niveau lorsque vous les vissez. Lorsque les pieds ne sont pas équilibrés, cela a un impact négatif sur la cuisson.



1 Pied

2 Fente de pied



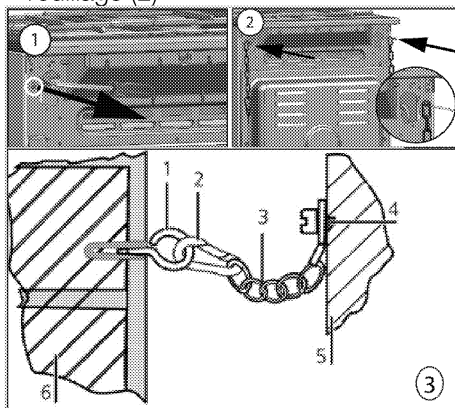
La hauteur du four est de 845 mm. au min. réglage du pied. La hauteur du four est de 900 mm. au max. réglage du pied.

### Chaîne de sûreté

L'appareil doit être protégé de tout déséquilibre par la chaîne de sûreté fournie avec votre four.

• Si votre appareil est doté de 2 chaînes de sûreté ;

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



1 Crochet

2 Mécanisme de verrouillage

3 Chaîne de sûreté

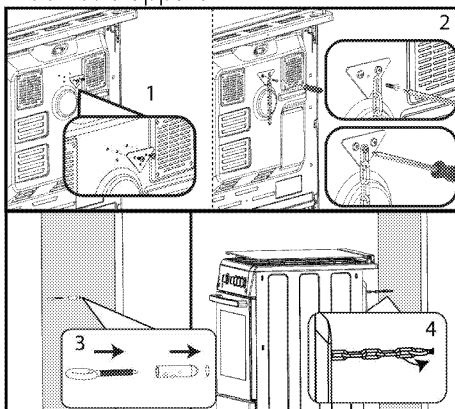
4 Fixez solidement la chaîne à l'arrière de la cuisinière

5 Arrière de la cuisinière

6 Mur de cuisine

• Si votre appareil est doté d'une chaîne de sûreté ;

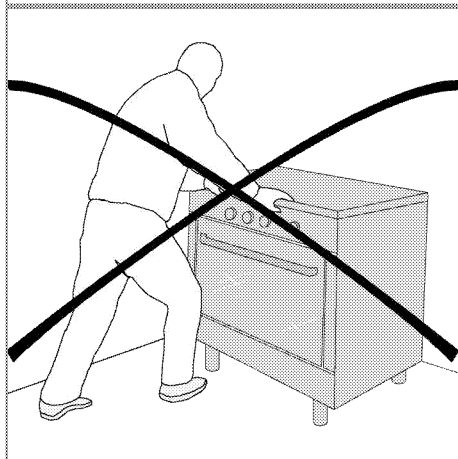
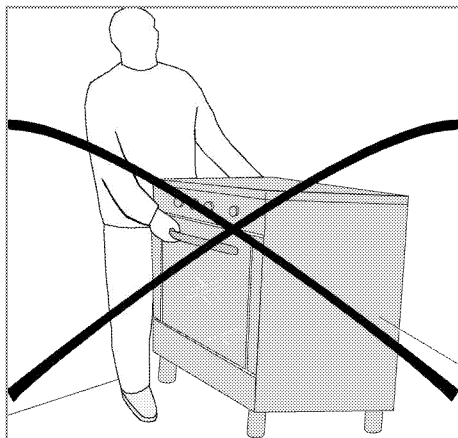
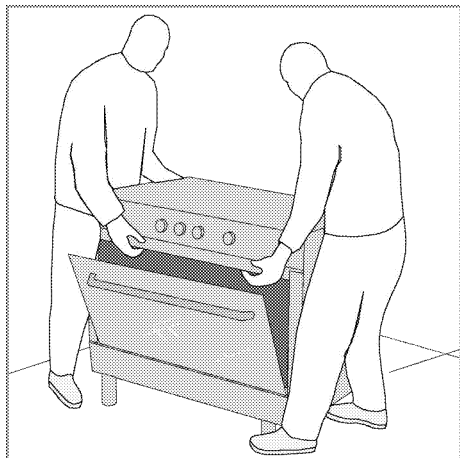
Suivez les étapes indiquées sur l'image pour fixer la chaîne de sûreté de votre appareil.



**i** La chaîne de stabilité doit être la plus courte possible pour éviter que le four ne bascule vers l'avant et en diagonale pour éviter que le four ne bascule sur le côté. La chaîne de stabilité est conçue pour les cuisinières dépourvues de fente d'engagement du support.

### Transport de l'appareil

- Il faut toujours être au moins à deux pour porter l'appareil.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil. La porte, la poignée ou les charnières peuvent être endommagées.
- Il est plus facile de déplacer votre appareil lorsque vous soulevez l'avant comme de la manière suivante en le tirant vers vous.
- Il est plus facile de déplacer votre appareil lorsque vous soulevez l'avant en suivant l'indication du schéma. Lors de la préhension, évitez d'endommager les éléments du grill ou le mobilier intérieur du four.



### Branchement électrique

#### Avertissements généraux

- Le raccordement électrique doit être conforme à la réglementation nationale.
- Débranchez l'appareil du raccordement électrique avant d'entreprendre tout travail sur l'installation électrique. Il existe un risque d'électrocution.
- Branchez l'appareil à une prise / ligne de terre et protégée par un disjoncteur miniature de capacité appropriée, comme indiqué sur le tableau « Spécifications techniques ». Faites réaliser l'installation de la mise à la terre par un électricien qualifié lors de

l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Nous ne sommes en aucun cas responsables des dommages liés à l'utilisation de l'appareil avec un système de mise à la terre non conforme à la réglementation locale.

- L'appareil peut uniquement être branché à l'alimentation secteur par une personne autorisée et qualifiée, et sa garantie commence uniquement après l'installation correcte. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages qui pourraient résulter des opérations effectuées par des personnes non autorisées.
- Le câble électrique ne doit pas être écrasé, plié, coincé ou ne doit pas toucher des parties chaudes de l'appareil. Si le câble électrique est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié. Sinon, vous courez un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie.
- Les données relatives à l'alimentation secteur doivent correspondre aux données indiquées sur l'étiquette type de l'appareil. La plaque signalétique est visible lorsque la porte ou le couvercle inférieur de l'appareil sont ouverts ou situés sur la paroi arrière de l'appareil, selon le type d'appareil.
- Les données relatives à l'alimentation secteur doivent correspondre aux données indiquées sur l'étiquette type de l'appareil. L'étiquette type se trouve sur le boîtier arrière de l'appareil.
- Le câble d'alimentation de votre appareil doit être conforme aux valeurs indiquées dans le tableau « Spécifications techniques ».
- Ne branchez pas le réfrigérateur sur une rallonge ou une multiprise.

## **Si votre appareil ne dispose pas de cordon ou de fiche :**

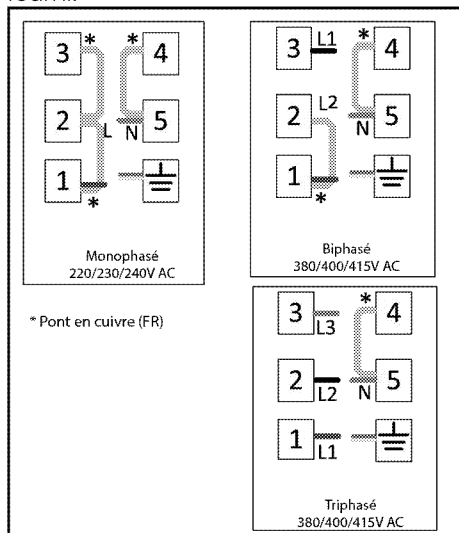
**i** Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations électriques nationales / locales et utiliser une prise / ligne de courant et une fiche adaptées au four. Si les limites d'alimentation de l'appareil sont dépassées par la capacité de charge de la fiche et de la prise / ligne de courant, l'appareil doit être directement connecté à travers une installation électrique fixe sans l'utilisation d'une fiche et d'une prise / ligne de courant.

**i** S'il est impossible de déconnecter tous les pôles de l'alimentation secteur, une unité de déconnexion équipée d'un dispositif d'écartement de contacts d'au moins 3 mm (fusible, disjoncteur de protection de ligne, contacteur) doit être branchée et tous les pôles de cette unité de déconnexion doivent être à proximité (et non au-dessus) de l'appareil conformément aux directives de l'IEE. Le non-respect de cette instruction peut entraîner des problèmes de fonctionnement et annuler la garantie de l'appareil.

**i** Il est recommandé d'utiliser une protection supplémentaire à l'aide d'un disjoncteur différentiel.

Un cordon d'alimentation spécifié dans la section « Tableau technique » du manuel doit être connecté à votre appareil en suivant les instructions du schéma du câblage en fonction de l'installation sur votre domicile. Pour des raisons de sécurité, la longueur du cordon ne doit pas être supérieure à 2 mètres.

- Ouvrez le couvercle du bornier à l'aide d'un tournevis.
- Insérez le câble d'alimentation dans le serre-câble situé sous le terminal et fixez-le à la structure principale à l'aide d'une vis intégrée sur une pièce de serrage du câble.
- Branchez les câbles selon le schéma fourni.



- Une fois les connexions de fils terminées, fermez le couvercle du bornier.
- Branchez le câble d'alimentation de manière à ce qu'il ne soit pas en contact avec l'appareil et qu'il ne soit pas coincé entre l'appareil et le mur.

## Placement de l'appareil

1. Poussez l'appareil vers le mur de la cuisine.
2. Fixez au mur la chaîne de sûreté que vous avez reliée à l'appareil.
3. Les vibrations émises pendant l'utilisation peuvent entraîner le déplacement des ustensiles de cuisine. Cette situation dangereuse peut être évitée si l'appareil est mis à niveau et placé en équilibre. Pour votre sécurité, assurez-vous que les 4 pieds sont mis à niveau lorsque vous les vissez. Équilibrez l'appareil en tournant les pieds vers la droite et la gauche et en l'alignant au niveau du comptoir.

## Inspection finale

1. Fonctionnement de l'appareil.
2. Vérification des fonctionnalités électriques.

## 5 Première utilisation


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

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

**i** Réglez toujours l'heure de la journée avant d'utiliser votre four. Si vous ne le réglez pas, vous ne pouvez pas cuisiner dans certains modèles de four.

**i** Les symboles correspondants sur la montre clignotent lorsque vous faites des ajustements.

Réglez l'heure de la journée à l'aide des touches ⊕/⊖ après le premier allumage du four.

**i** Sur les modèles tactiles, appuyez d'abord sur la touche , ensuite ajustez l'heure de la journée à l'aide de ⊕/⊖.

Confirmez le réglage en appuyant sur le symbole ☉ ou patientez 4 secondes pour confirmer sans appuyer sur aucune touche.

**i** Si vous ne réglez pas la première heure, l'horloge commencera à se déplacer à partir de **12:00** et le symbole ☉ apparaîtra à l'écran. Le symbole disparaît lorsque l'heure est réglée.

**i** Les réglages de l'heure actuelle sont annulés en cas de panne de courant. Ils doivent être réajustés.

### 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 étei-

gnez-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 cuisson 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** La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

**REMARQUE** Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez de respirer la fumée et l'odeur qui se dégagent.



## 6 Utilisation de la table de cuisson

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

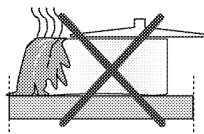
#### Avertissements généraux

- Ne laissez aucun objet tomber sur la table de cuisson. Les petits objets tels que les salières peuvent également endommager la table de cuisson. N'utilisez pas de tables fissurés. L'eau peut s'infiltrer par ces fissures et provoquer un court-circuit. Si la surface est endommagée de quelque manière que ce soit (par exemple des fissures visibles), coupez d'abord l'électricité, puis appelez le service agréé pour débrancher le produit afin de réduire le risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de casseroles/poêles mal équilibrées et facilement basculantes sur la table de cuisson.
- Ne chauffez pas les casseroles et les poêles vides. Les casseroles et l'appareil peuvent 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.
- Après chaque utilisation, la surface de cuisson sera chaude, alors ne placez pas les casseroles / poêles en plastique sur la surface de cuisson. Autrement, nettoyez immédiatement les matériaux fondus sur la surface de l'appareil.
- Des changements soudains de température sur la surface de cuisson en verre peuvent causer des dommages, veillez à ne pas renverser de liquides froids pendant la cuisson.

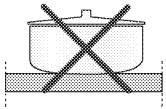
- N'excédez pas avec la quantité d'aliments dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher la nourriture de sortir des casseroles/poêles et vous n'aurez pas besoin de les nettoyer inutilement.
- Ne placez pas les couvercles des casseroles et des poêles sur les brûleurs/foyers.
- Placez 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

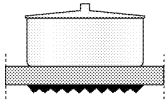
- La surface vitrocéramique est résistante à la chaleur et n'est pas affectée par des différences de température élevées.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme une surface sur laquelle vous pouvez placer quelque chose ou comme une surface de coupe.
- N'utilisez que des casseroles et poêles à fond traité. Les bords tranchants peuvent provoquer des rayures sur la surface.
- N'utilisez pas de casseroles/poêles en aluminium. L'aluminium détériore la surface de la table de cuisson.



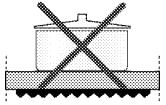
Les éclaboussures peuvent endommager la surface de la table de cuisson et provoquer un incendie.



N'utilisez pas de casseroles/poêles à fond convexe ou concave.



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



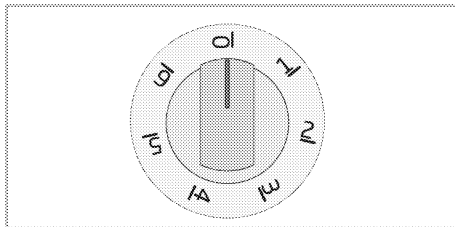
De l'énergie est gaspillée si le diamètre de la casserole est trop petit.

### Tailles de casseroles/poêles recommandées

Plaque de cuisson

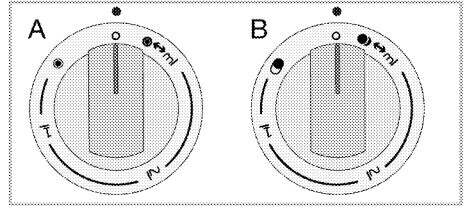
Diamètre du foyer	Diamètre de la poêle à utiliser
120 mm	12- 14 cm
140 mm	14- 16 cm
180 mm	18- 20 cm
210 mm	21- 23 cm

### Fonctionnement des tables de cuisson

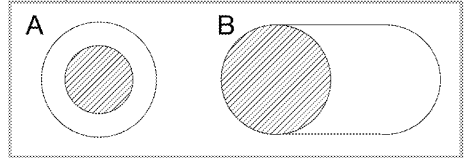




Utilisez les boutons de commande de la table de cuisson pour faire fonctionner les plaques vitrocéramiques. Pour obtenir le niveau de cuisson désiré, basculez le bouton de commande de la table de cuisson vers le niveau désiré.

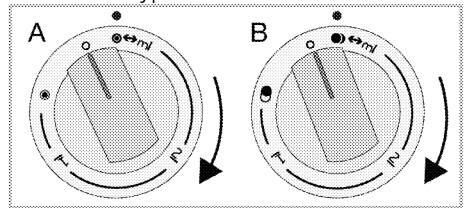
### Utilisation de foyers multiples



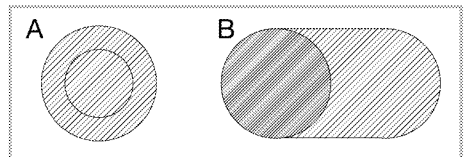
Votre appareil peut être équipé de zones de type A ou B. Les foyers multiples permettent de cuisiner avec des casseroles de diamètres différents sur la même zone. Lorsque ces zones sont allumées pour la première fois, la zone centrale s'allume. (La zone ombragée sur l'illustration représente la zone centrale.)



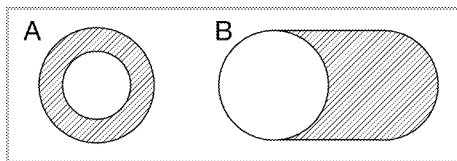
1. Pour modifier le diamètre de la zone active, tournez le bouton de commande dans le sens horaire. Réglez-le sur le symbole  pour une zone de type A et sur le symbole  pour une zone de type B.



2. Un « clic » retentit chaque fois que le diamètre de la zone est modifié.  
» Toutes les surfaces centrales et externes des foyers multiples commencent à fonctionner.



**i** Les zones ombragées des foyers multiples indiquées ci-dessous ne fonctionnent pas toutes seules.

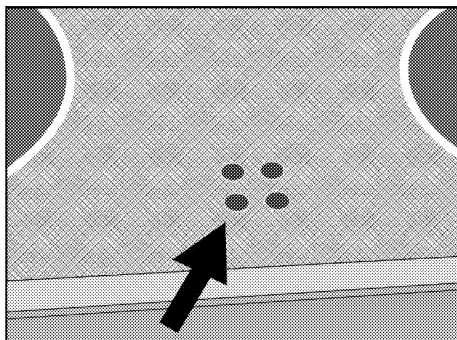


### **Extinction des zones vitrocéramiques**

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

### **Indicateur d'excès de chaleur**

Les zones vitrocéramiques sont équipées d'une lampe de fonctionnement et d'un indicateur d'avertissement de zone chaude.



L'indicateur d'avertissement de zone chaude indique la position de la table de cuisson allumée et reste allumé après avoir été éteint. La présence d'une lumière clignotante sur l'indicateur d'avertissement de zone chaude est normale.



La surface de la table de cuisson peut se refroidir à des périodes différentes en fonction de l'utilisation.

La surface de la table de cuisson peut être chaude même lorsque les indicateurs d'avertissement ne sont pas allumés. Assurez-vous que la surface soit refroidie avant d'entrer en contact avec elle.

Sinon, vous risquez de vous brûler la main !

## 7 Utilisation du four

### Informations générales relatives à l'utilisation du four

#### Ventilateur de refroidissement (Votre appareil peut ne pas en être équipé.)

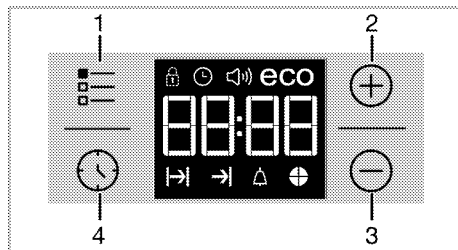
Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud 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

La lampe du four s'allume lorsque le four entame la cuisson. Sur certains modèles, la lampe reste allumée pendant la cuisson, tandis que sur d'autres, elle s'éteint après un certain temps.

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



- 1 Touche des réglages
- 2 Touche d'augmentation de la valeur
- 3 Touche de diminution de la valeur
- 4 Touche de réglage du minuteur

#### Symboles d'affichage

- : Symbole du temps de cuisson
- : Symbole de l'heure de fin de cuisson\*
- : Symbole d'alarme
- : Symbole du volume
- : Le symbole de verrouillage des commandes
- : Symbole du minuteur
- eco** : Symbole du mode Eco
- : Symbole de l'intervalle du minuteur

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

- Le temps limite réglable pour la fin de la cuisson est de 5 heures et 59 minutes. Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devrez reprogrammer le four.





**i** Lors des réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran. Patientez quelques instants pour que les réglages prennent effet.


**i** Lorsqu'aucun réglage de cuisson n'est effectué, l'heure de la journée ne peut pas être réglée.

**i** Le temps restant s'affiche lorsque le temps de cuisson est réglé au démarrage de la cuisson.

### **Cuisson avec durée programmée**

Vous pouvez régler le four pour qu'il s'arrête à la fin du temps spécifié en réglant le temps de cuisson sur la minuterie.

1. Sélectionnez une fonction de cuisson.
2. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran pour indiquer le temps de cuisson.
3. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches /.

» Une fois le temps de cuisson réglé, le symbole  et l'intervalle de temps s'affichent en permanence à l'écran.





4. Mettez votre plat au four et réglez la température à l'aide du bouton de température. La cuisson démarre.


» Le compte à rebours du temps de cuisson s'affiche à l'écran lorsque la cuisson démarre et que tous les segments du symbole d'intervalle de temps sont allumés. Le temps de cuisson défini est divisé en 4 parties égales ; lorsque le temps de chaque partie se termine, le symbole de cette partie s'éteint. Ainsi, vous pouvez facilement comprendre le rapport entre le temps de cuisson restant et le temps de cuisson total.





**Réglage du temps de fin de cuisson à une heure ultérieure ; (Cela varie selon le modèle de l'appareil.**




### **Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.)**

Après le réglage du temps de cuisson sur la minuterie, vous pouvez reporter le temps de fin de cuisson à une heure ultérieure.

1. Sélectionnez une fonction de cuisson.
2. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran pour indiquer le temps de cuisson.
3. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches /.

» Une fois le temps de cuisson réglé, le symbole  s'affiche en permanence à l'écran.

4. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran pour indiquer le temps de fin de cuisson.
5. Appuyez sur les touches / pour régler le temps de fin de cuisson.

» Une fois le temps de cuisson réglé, les symboles  et  et l'intervalle de temps s'affichent en permanence à l'écran. Après le démarrage de la cuisson, le symbole  disparaît.

6. Mettez votre plat au four et réglez la température à l'aide du bouton de température. La cuisson démarre.

» **La minuterie du four calcule le temps de démarrage en déduisant le temps de cuisson à partir du temps de fin de cuisson défini.** Le mode de fonctionnement sélectionné est activé lorsque le temps de démarrage de la cuisson est venu et que le four est chauffé à la température réglée. Il maintient cette température jusqu'au temps de fin de cuisson.

» Le compte à rebours du temps de cuisson s'affiche à l'écran lorsque la cuisson démarre et que tous les segments du symbole d'intervalle de temps sont allumés. Le temps de cuisson défini est divisé en 4 parties égales ; lorsque le temps de chaque partie se termine, le

symbole de cette partie s'éteint. Ainsi, vous pouvez facilement comprendre le rapport entre le temps de cuisson restant et le temps de cuisson total.





- Une fois la cuisson terminée, "Fin" s'affiche à l'écran et la minuterie émet un avertissement sonore.
- L'avertissement sonore retentit pendant 2 minutes. Pour arrêter l'avertissement sonore, appuyez simplement sur n'importe quelle touche. L'avertissement sonore s'arrête et l'heure actuelle s'affiche.

**i** Lorsque vous appuyez sur une touche à la fin de l'avertissement sonore, le four se remet en marche. Tournez le bouton de température et le bouton de fonction sur la position « 0 » (Arrêt) pour arrêter le four afin d'éviter qu'il ne se remette en marche à la fin de l'avertissement.

## Paramètres




### Activation du verrouillage de touches

Vous pouvez empêcher que la minuterie numérique n'interfère en activant la fonction de verrouillage de touches.

- Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.  
» « OFF » s'affiche à l'écran.
- Appuyez sur  pour activer le Verrouillage de touches.  
» Une fois le Verrouillage de touches activé, « On » s'affiche à l'écran et le symbole  s'allume en continu.

**i** Les touches du minuteur numérique ne sont pas fonctionnelles lorsque le verrouillage de touches est activé. Le verrouillage de touches ne se désactive pas en cas de panne de courant.



### Pour désactiver le verrouillage de touches

- Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.  
» « On » s'affiche à l'écran.
- Désactivez le verrouillage de touches en appuyant sur la touche .  
» « OFF » s'affiche une fois le verrouillage de touches désactivé.

### Réglage de l'alarme

Vous pouvez utiliser la minuterie de l'appareil pour tout avertissement ou rappel autre que le programme de cuisson.


L'horloge de l'alarme n'a aucune incidence sur les fonctions du four. Elle est utilisée uniquement comme un avertissement. Par exemple, cela est utile lorsque vous voulez retourner des aliments au four à un certain moment. La minuterie émet un avertissement sonore à la fin de l'heure programmée.


- Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.

**i** L'heure d'alarme maximum de cuisson est de 23 heures et 59 minutes.

- Réglez la durée de l'alarme à l'aide des touches  / .

**i** Les touches de fonction pour la sonnerie de l'alarme, l'heure du jour, la luminosité de l'affichage et les touches de température doivent être sur 0 (OFF).

»  le symbole reste allumé et l'heure de l'alarme s'affiche à l'écran une fois qu'elle est réglée.




- À la fin de l'heure de l'alarme, le symbole  commence à clignoter et l'avertissement sonore retentit.

### Désactivation de l'alarme

- L'avertissement sonore retentit pendant 2 minutes. Pour arrêter

l'avertissement sonore, appuyez simplement sur n'importe quelle touche.  
» L'avertissement sonore s'arrête et l'heure actuelle s'affiche.





### Désactivation de l'alarme

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran pour désactiver l'alarme.
2. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que « 00:00 » s'affiche.







L'heure de l'alarme s'affiche. Si l'heure de l'alarme et le temps de cuisson sont réglés simultanément, le temps le plus court s'affiche.

### Changement de la sonnerie de l'alarme

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
2. Réglez la sonnerie de l'alarme souhaitée à l'aide des touches  / .
3. La sonnerie que vous avez définie s'activera dans quelques instants.  
» La sonnerie de l'alarme sélectionnée s'affichera suivant le format « b-01 », « b-02 » ou « b-03 » à l'écran.

### Modification de l'heure du jour



Pour modifier l'heure du jour que vous avez précédemment définie :

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
2. Réglez l'heure du jour à l'aide des touches  / .
3. L'heure que vous avez définie s'activera dans quelques instants.



### Mode économie

Vous pouvez économiser de l'énergie en mode Économie pendant la cuisson en réglant le temps de cuisson du four. Ce mode permet de terminer la cuisson avec la température intérieure du four en éteignant les appareils de chauffage avant la fin du temps de cuisson.

### Réglage du mode Économie




1. Appuyez sur le symbole  jusqu'à ce que le symbole **eco** s'affiche à l'écran.  
» « OFF » s'affiche à l'écran.
2. Activez le mode économie d'énergie en appuyant sur la touche .  
» Une fois le mode Économie activé, « On » s'affiche à l'écran et le symbole **eco** s'allume en continu.

### Désactivation du mode Économie

1. Appuyez sur le symbole  jusqu'à ce que le symbole **eco** s'affiche à l'écran.  
» « On » s'affiche à l'écran.
2. Désactivez le mode Économie en appuyant sur la touche .  
» « OFF » s'affiche une fois le mode **eco** désactivé.

### Réglage de la luminosité de l'écran

(Cette caractéristique est en option. Votre appareil peut ne pas en être équipé.)

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que **d-01**, **d-02** ou **d-03** s'affiche à l'écran pour régler sa luminosité.
2. Réglez le degré de luminosité souhaité à l'aide des touches  / .  
» L'heure que vous avez définie s'activera dans quelques instants.

## 8 Informations générales sur la cuisson

Cette section décrit les conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

De plus, vous pouvez également trouver certains des aliments testés par les producteurs et les cadres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

### Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

- Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.
- Avant de faire frire des aliments, retirez toujours leur excès d'eau et introduisez-les progressivement dans l'huile chauffée. Veillez à ce que les aliments congelés soient décongelés avant de les faire frire.
- Lorsque vous chauffez de l'huile, assurez-vous que le pot que vous utilisez est sec et laissez son couvercle ouvert.
- Pour des recommandations sur la cuisson avec économie d'énergie, reportez-vous à la section « Instructions environnementales ».
- 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.

### Avertissements généraux 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.
- 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 permet d'obtenir les meilleures performances de cuisson. Prêtez toujours attention aux avertissements et aux informations fournis par le fabricant pour d'autres ustensiles de cuisine que vous utilisez.



- 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.

## **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 comptez utiliser 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.
- Si vous comptez cuisiner 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 la surface inférieure des pâtisseries ne brunit pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier de cuisson pendant la cuisson, un peu de brunis-

sement peut être observé sur la surface inférieure des aliments. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre temps 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 pâteux, 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.
- S'il est correctement cuit à l'intérieur, mais que l'extérieur est collant, utilisez une plus petite quantité de liquide, réduisez la température et augmentez le temps de cuisson.

### **Conseils pour la cuisson des pâtisseries**

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson. Humidifiez les 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)
Gâteaux dans le plateau	Lèchefrite standard*	Convection naturelle	3	180	30 ... 40
Gâteaux dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique**	Chaleur tournante	2	180	30 ... 40
Petits gâteaux	Lèchefrite standard*	Convection naturelle	2	160	25 ... 35
	Lèchefrite standard*	Chaleur tournante	4	150	35 ... 45
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Convection naturelle	2	160	35 ... 45
	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Chaleur tournante	3	160	35 ... 45
Biscuit	Lèchefrite standard*	Convection naturelle	3	170	20 ... 30
Pâte à tarte	Plateau émaillé d'un diamètre de 40 x 30 cm sur grille métallique**	Convection naturelle	2	200	30 ... 40
	Plateau émaillé d'un diamètre de 40 x 30 cm sur grille métallique**	Chaleur tournante	3	200	30 ... 40
Pâtisserie riche	Lèchefrite standard*	Convection naturelle	2	200	20 ... 30
Pain entier	Lèchefrite standard*	Convection naturelle	2	200	35 ... 45
Lasagnes	Moule rectangulaire en verre / métal sur grille métallique**	Convection naturelle	2 ou 3	200	30 ... 40
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Convection naturelle	2	180	40 ... 55

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Chaleur tournante	2	170	45 ... 60
Pizza	Lèche-frite standard*	Convection naturelle	2	200 ... 220	10 ... 20

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 avec deux plateaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	Lèche-frite standard*	Chaleur tournante	1 – 4	150	35 ... 45
Génoise	1-Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique** 4- Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur plateau standard	Chaleur tournante	1 – 4	150	45 ... 55
Biscuit	Lèche-frite standard*	Chaleur tournante	1 – 4	170	25 ... 35
Pâtisserie riche	Lèche-frite standard*	Chaleur tournante	1 – 4	200	25 ... 35

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.

## Viande, poisson et volaille

### Les points clés de la cuisson

- 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 temps de cuisson par 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.
- Cuire les aliments recommandés dans la table 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)	Lèchefrite standard*	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	15 mn 250/max, puis 180 ... 190	60 ... 80
Jarret d'agneau (1.5 - 2.0 kg)	Lèchefrite standard*	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	15 mn 250/max, puis 170	110 ... 120
Poulet rôti (1.8-2 kg)	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	15 mn 250/max, puis 180 ... 190	65 ... 85
Turquie (5.5 kg)	Lèchefrite standard*	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	1	25 mn 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	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.

## Gril

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.

### Avertissements généraux

- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.
- **Fermez la porte du four pendant la grillade. Ne faites jamais de grillade avec la porte du four ouverte. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !**

## 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 allez faire 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 (boeuf) - 12 pièces	Grille métallique	4	250	20 ... 30
Côtelette d'agneau	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (tranché)	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	4 ... 6

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.

\*\*Si la température de la grille ne peut pas être réglée sur votre appareil, votre grille fonctionnera à la valeur de température maximale.

## Cuisson standard

- 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 aliments 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 émaillé d'un diamètre de 40 x 30 cm sur grille métallique**	Convection naturelle	3	140	20 ... 30
	Plateau émaillé d'un diamètre de 40 x 30 cm sur grille métallique**	Chaleur tournante	3	140	20 ... 30
Petits gâteaux	Lèche-frite standard*	Convection naturelle	2	160	25 ... 35
	Lèche-frite standard*	Chaleur tournante	4	150	35 ... 45
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Convection naturelle	2	160	35 ... 45
	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Chaleur tournante	3	160	35 ... 45
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Convection naturelle	2	180	40 ... 55
	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Chaleur tournante	2	170	45 ... 60

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 avec deux plateaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Sablé (biscuit sucré)	Plateau émaillé d'un diamètre de 40 x 30 cm sur grille métallique**	Chaleur tournante	2 – 4	140	20 ... 30
Petits gâteaux	Lèche-frite standard*	Chaleur tournante	1 – 4	150	35 ... 45
Génoise	1- Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique** 4- Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur plateau standard	Chaleur tournante	1 – 4	150	45 ... 55

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
---------	-----------------------	------------------------	-----------------------	------------------	-------------------------------------

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.

## Gril

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Pain grillé	Grille métallique	4	250	4 ... 6
Boulettes de viande (boeuf) - 12 pièces	Grille métallique	4	250	20 ... 30

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

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

## 9 Maintenance et entretien

### Consignes de nettoyage générales

#### ⚠ Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque opération. 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.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage, de détartrants ou d'objets pointus pendant le nettoyage.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage spécial pour le nettoyage après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide de savon à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil dans un lave-vaisselle.

#### Pour les tables de cuisson :

- Les saletés 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 brûleurs/plaques de cuisson, nettoyez tout liquide débordé immédiatement après avoir refroidi la table de cuisson en l'éteignant.

#### Surfaces en inox et en acier inoxydable

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- 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.
- Retirez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéine sur les surfaces en acier-inox et en verre. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.

#### Surfaces émaillées

- 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 appareil est doté d'une fonction de nettoyage facile à la vapeur, vous pouvez faire du nettoyage facile à la vapeur pour la saleté légère non



permanente. (Voir la section « Nettoyage à la vapeur facile »)

- Pour les taches tenaces, vous pouvez utiliser le nettoyant pour four et grill recommandé sur le site Web de la marque de votre produit et un tampon à récurer non abrasif. N'utilisez pas de produit de nettoyage de four externe.
- 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.

### **Surfaces catalytiques**

- Les parois latérales du foyer ne peuvent être recouvertes que par des parois émaillées ou 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**

- Lors du nettoyage des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibras spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibras.
- 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 microfibras sec et propre. Les résidus de détergent peuvent en-

dommager 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.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés aussi humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder

### **Nettoyage des accessoires**

Sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation, ne lavez pas les accessoires du produit au lave-vaisselle.

## **Nettoyage de la table de cuisson**

### **Foyer en vitre**

Suivez les étapes de nettoyage décrites pour les surfaces en verre dans la section « Informations générales sur le nettoyage » pour le nettoyage de la surface de cuisson en verre. Pour les cas particuliers, vous pouvez effectuer votre nettoyage en suivant les informations ci-dessous.

- Nettoyez immédiatement les aliments à base de sucre comme la crème foucée, l'amidon et le sirop, sans attendre que la surface refroidisse. Dans le cas contraire, la surface de cuisson en verre peut être endommagée de façon permanente.
- N'utilisez pas d'agents de nettoyage pour le nettoyage que vous effectuez lorsque la table de cuisson est chaude, sinon des taches permanentes peuvent apparaître.

### **Nettoyage du panneau de commande**

- Lors du nettoyage des panneaux et du bouton de commande, essuyez le panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et les joints en dessous pour nettoyer le panneau de commande. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour des boutons. Les indicateurs situés autour des boutons 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 appareil dispose d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant d'effectuer le nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

### **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 surfaces de votre four.

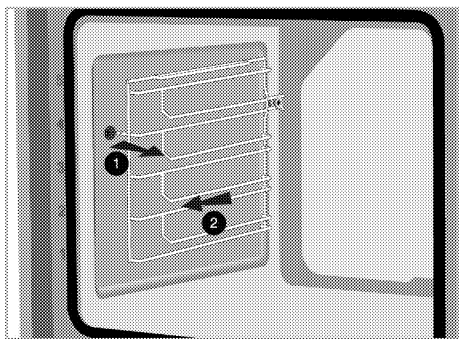
#### **Nettoyage des parois latérales du four**

Les parois latérales de la zone de cuisson ne peuvent être recouvertes que par des parois émaillées ou 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 vos 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 gradins métalliques latérales :**

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

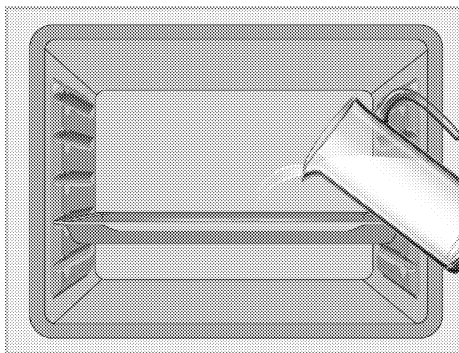


3. Pour insérer à nouveau les étagères, les procédures appliquées lors de leur retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

### **Nettoyage facile à la vapeur** Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Il assure un nettoyage facile, car la saleté (n'ayant pas attendu trop longtemps) est ramollie par la vapeur qui se forme à l'intérieur du four et les gouttes d'eau se condensent sur les surfaces intérieures du four.

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
2. Versez 750 ml d'eau dans le plateau du four et placez-le sur la 2e grille du four.



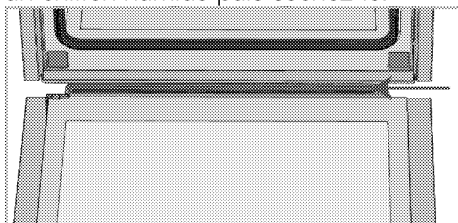
3. Réglez le four en mode de nettoyage facile à la vapeur et faites-le fonctionner à 100 °C pendant 25 minutes.

Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide.

Utilisez de l'eau chaude avec du liquide de lavage, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la saleté persistante et essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec.

**i** Pendant le mode de nettoyage à la vapeur facile, l'eau qui se trouve dans la piscine à la base du four pour ramollir les résidus / saletés légèrement formés dans la cavité du four s'évapore et se condense dans la cavité du four et la vitre intérieure de la porte du four, par conséquent de l'eau peut couler lorsque la porte du four est ouverte. Essuyez la condensation dès que la porte du four est ouverte.

Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil. Après la condensation dans le four, de l'eau ou de l'humidité peut se trouver dans le canal du réservoir sous le four. Après utilisation, nettoyez ce canal de piscine avec un chiffon humide puis séchez-le.



## Nettoyage de la porte du four

**i** N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre 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. Essuyez le verre avec du vinaigre. Rincez-le ensuite pour éliminer les résidus de calcaire qui peuvent se trouver sur la vitre du four.

### Retrait de la porte du four

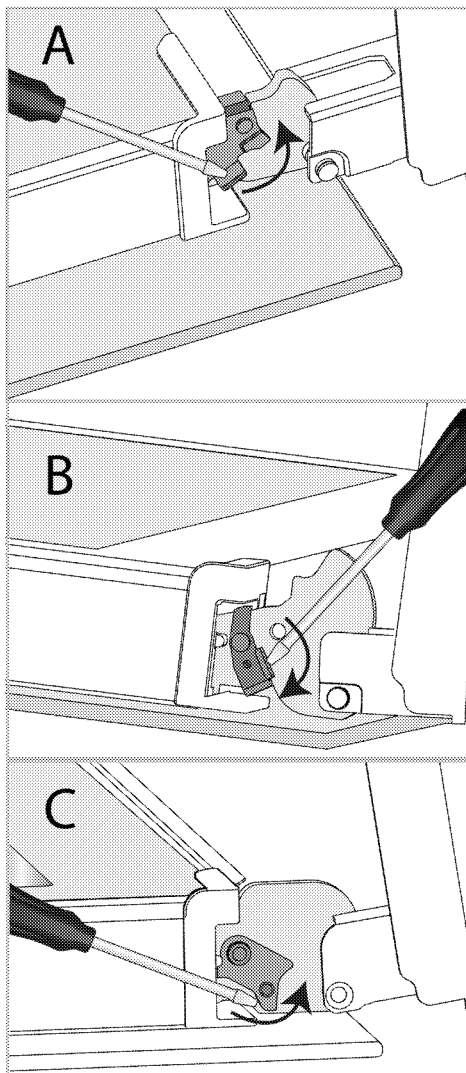
1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en appuyant vers le bas comme illustré sur la figure.

Le type de charnière (A), (B), (C) varie en fonction du modèle de produit. Les figures ci-dessous montrent comment ouvrir tous les types de charnières.

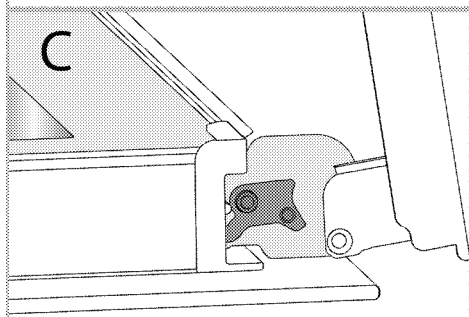
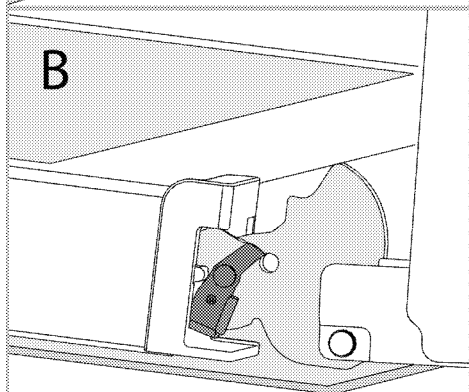
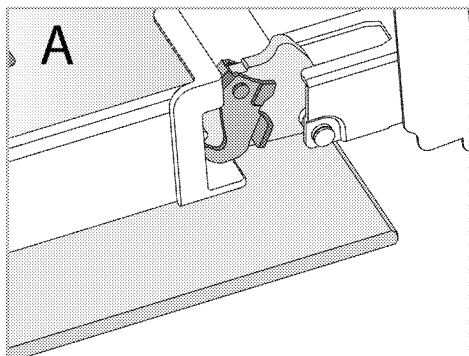
La charnière de type (A) est disponible dans les types de porte normaux.

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

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

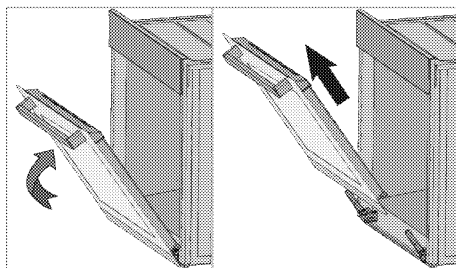


Verrouillage de charnière - position fermée



Verrouillage de charnière - position ouverte

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



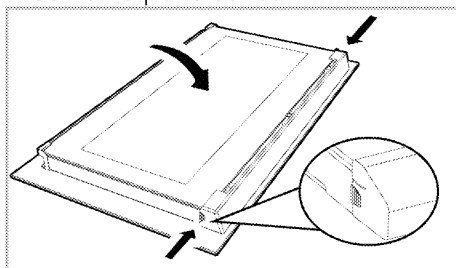
4. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

**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.

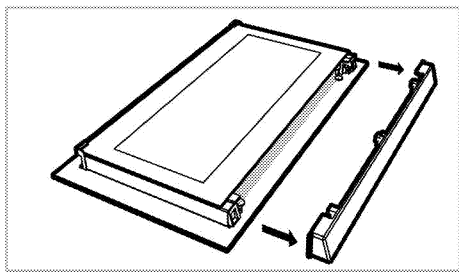
### Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

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

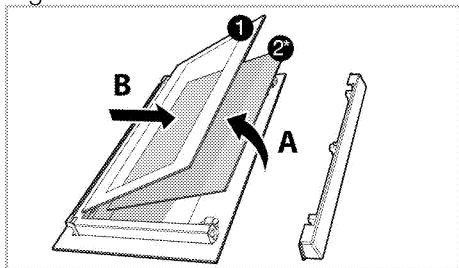
1. Ouvrez la porte du four.



2. Tirez vers vous le composant en plastique fixé sur la partie supérieure de la porte avant en appuyant simultanément sur les points de pression des deux côtés du composant et retirez-le.



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



1 Panneau de la vitre la plus intérieure

2\* Panneau de la vitre intérieure (Votre appareil peut ne pas en être équipé.)

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 de la vitre 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 ».

## 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

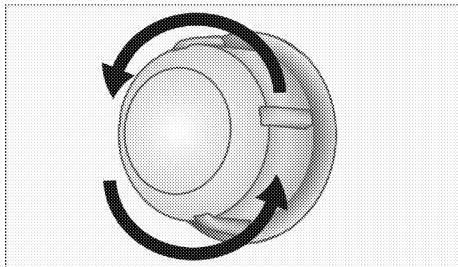
### ⚠ Avertissements généraux

- Pour éviter tout risque de choc électrique avant de remplacer la lampe du four, débranchez le connecteur électrique et patientez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Dans ce four, une lampe à incandescence d'une puissance inférieure à 40 W, d'une hauteur inférieure à 60 mm, d'un diamètre inférieur à 30 mm ou une lampe halogène à culot de type G9, d'une puissance inférieure à 60 W est utilisée. Les lampes conviennent pour un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes du four peuvent être obtenues auprès d'agents de service agréés ou d'un technicien titulaire d'une licence.
- 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 phy-

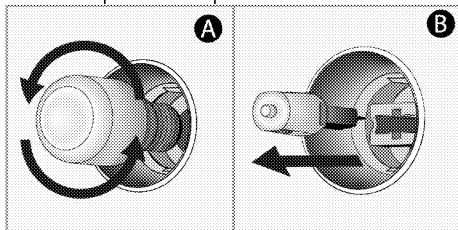
siques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

### 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. Si le type (B) est un modèle, retirez-la comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle.

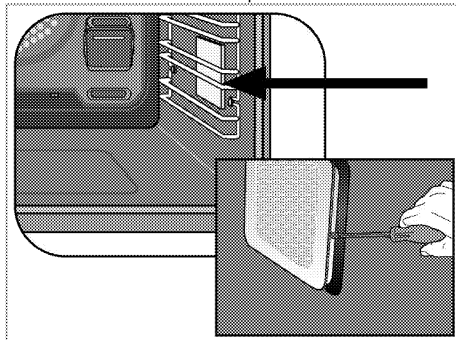


4. Remettez le couvercle en verre.

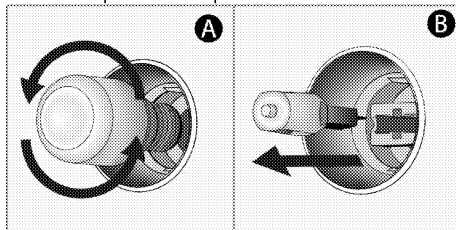
### Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

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 tourne-vis.
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. Si le type (B) est un modèle, retirez-la comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle.



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

## 10 Dépannage

Si vous ne parvenez pas à résoudre la panne bien que vous ayez appliqué les instructions indiquées dans cette section, consultez l'agent ou le technicien de maintenance agréé ou le fournisseur auprès duquel vous avez acheté l'appareil. N'essayez jamais de réparer vous-même un appareil défectueux.

### Le four émet de la vapeur lorsqu'il est utilisé.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

### Des gouttes d'eau se forment pendant la cuisson.

- La vapeur qui est émise pendant la cuisson peut se condenser et former des gouttelettes d'eau lorsqu'elle frappe les surfaces froides de l'appareil. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

### L'appareil émet des bruits métalliques lorsqu'il chauffe ou refroidit.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se dilater et entraîner des bruits. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

### L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible secteur est défectueux ou s'est déclenché. >>> *Vérifiez les fusibles qui se trouvent dans la boîte à fusibles. Remplacez-les ou réinitialisez-les si nécessaire.*
- La fiche de l'appareil n'est pas correctement insérée dans la prise (mise à la terre). >>> *Vérifiez la fiche de raccordement.*
- Les boutons / clés du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> *Si votre appareil est équipé d'une fonction de verrouillage des touches, le verrouillage des touches peut être activé. Veuillez le désactiver.*

### Le voyant du four ne fonctionne pas.

- La lampe du four est défectueuse. >>> *Remplacez la lampe du four.*
- L'électricité est coupée >>> *Vérifiez s'il y a de l'électricité. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réinitialisez les fusibles si nécessaire*

### Le four ne chauffe pas

- Il n'est peut-être pas réglé sur une certaine fonction de cuisson et / ou à une certaine température. >>> *Réglez le four sur une certaine fonction de cuisson et / ou à une certaine température.*
- Pour les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est peut-être pas réglé. >>> *Réglez la durée.*
- L'électricité est coupée >>> *Vérifiez s'il y a de l'électricité. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réinitialisez les fusibles si nécessaire*

### (Dans les modèles avec minuteur) L'affichage de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.

- Une précédente panne d'électricité s'est produite. >>> *Réglez la durée / Allumez l'appareil et remettez-le en marche.*