

# GRUNDIG

## Four encastré Manuel d'utilisation



GEBM19600BPH

385442059/ FR/ R.AA/ 05/08/2022 14:53  
7757787682



## **Table des matières**

<b>1</b>	<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>4</b>
1.1	Utilisation prévue.....	4
1.2	Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques.....	5
1.3	Sécurité électrique.....	5
1.4	Sécurité des transports.....	7
1.5	Sûreté des installations.....	7
1.6	Sécurité d'utilisation.....	8
1.7	Alertes de température.....	8
1.8	Utilisation des accessoires.....	9
1.9	Consignes de sécurité relatives à la cuisson.....	9
1.10	Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage.....	10
1.11	Auto-nettoyage à haute température (pyrolyse).....	10
<b>2</b>	<b>Instructions relatives à l'environnement</b> .....	<b>11</b>
2.1	Directive sur les déchets.....	11
2.1.1	Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets.....	11
2.2	Informations sur l'emballage.....	11
2.3	Recommandations pour économiser l'énergie.....	11
<b>3</b>	<b>Votre appareil</b> .....	<b>13</b>
3.1	Présentation de l'appareil.....	13
3.2	Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil.....	13
3.2.1	Panneau de commande.....	14
3.2.2	Introduction au panneau de commande de l'appareil.....	14
3.3	Fonctions d'utilisation du four.....	14
3.4	Accessoires de l'appareil.....	15
3.5	Utilisation des accessoires de l'appareil.....	16
3.6	Spécifications techniques.....	19
<b>4</b>	<b>Première utilisation</b> .....	<b>20</b>
4.1	Réglage de l'heure pour la première fois.....	20
4.2	Premier nettoyage.....	21
<b>5</b>	<b>Utilisation du four</b> .....	<b>22</b>
5.1	Informations générales sur l'utilisation du four.....	22
5.2	Fonctionnement de l'unité de commande du four.....	22
5.3	Réglages.....	27
<b>6</b>	<b>Informations générales sur la cuisine</b> .....	<b>33</b>
6.1	Avertissements généraux concernant la cuisson au four.....	33
6.1.1	Pâtisseries et aliments cuits au four.....	33
6.1.2	Viande, poisson et volaille.....	36
6.1.3	Grille.....	37
6.1.4	Aliments test.....	38
<b>7</b>	<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>39</b>
7.1	Consignes de nettoyage générales.....	39
7.2	Accessoires de nettoyage.....	41
7.3	Nettoyage du panneau de commande.....	41
7.4	Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson).....	41
7.5	Auto-nettoyage à haute température.....	42
7.6	Nettoyage de la porte du four.....	43
7.7	Retrait de la vitre intérieure de la porte du four.....	45
7.8	Nettoyage de la lampe du four.....	46
<b>8</b>	<b>Dépannage</b> .....	<b>47</b>

## **Bienvenue !**

---

Cher client, chère cliente

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

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

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

### **Les symboles et leurs descriptions dans le manuel de l'utilisateur :**



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

**RE-  
MARQUE**

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

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

## 1 Consignes de sécurité

---

- Cette section contient les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de dommage corporel ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne pour un usage personnel ou à des fins d'utilisation d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil et les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.
- Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages qui peuvent se produire si ces instructions ne sont pas respectées.
- Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.
- Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne que l'entreprise importatrice désignera.
- Utilisez uniquement des pièces d'origine et des accessoires d'origine.
- Évitez de réparer ou de remplacer tout composant de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.
- N'apportez pas de modifications techniques au produit.

### 1.1 Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les ménages et dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'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.

## 1.2 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.

- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne mettez pas d'objets à portée des enfants sur l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Lorsque la porte est ouverte, ne posez aucun objet lourd dessus et ne laissez pas les enfants s'y asseoir. Vous risquez de faire basculer le four ou d'endommager les charnières de la porte.
- Pour la sécurité des enfants, débranchez la prise d'alimentation et rendez l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.



## 1.3 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 de cuisson). Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, 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 appareil n'est pas équipé d'un câble, utilisez uniquement le câble de connexion décrit 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, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- La surface arrière du four devient chaude lorsque vous l'utilisez. Les cordons d'alimentation ne doivent pas toucher la surface arrière, les raccords peuvent être endommagés.
- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Sinon, l'isolation du câble peut fondre et provoquer un incendie en raison d'un court-circuit.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles coupés ou endommagés ni de câbles intermédiaires.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le 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, veuillez 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 appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :

- 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 ! Ne la débranchez jamais en tirant le cordon. Veuillez toujours tenir à partir de la fiche.
- Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise de courant pour éviter la formation d'arcs électriques.

#### **1.4 Sécurité des transports**

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- L'appareil est lourd, il doit être porté par au moins deux personnes.

- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.
- 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'éventuels dommages aux pièces amovibles ou mobiles de l'appareil et à l'appareil proprement dit.
- Vérifiez l'aspect général de l'appareil afin de détecter tout dommage qui aurait pu se produire lors du transport.

#### **1.5 Sûreté des installations**

- Avant d'installer l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé. S'il est endommagé, ne l'installez pas.
- Ne l'installez pas à proximité de sources de chaleur (radiateurs, cuisinières, etc.).
- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- Pour éviter la surchauffe, n'installez pas l'appareil derrière des portes décoratives.

## 1.6 Sécurité d'utilisation

- Assurez-vous que l'appareil soit éteint 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 en verre a été retirée ou est fissurée.
- Ne montez pas sur l'appareil pour atteindre quoi que ce soit ou pour toute autre raison.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- 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'ac-

crochez pas de serviettes, ni de gants, ni de textiles similaires sur la poignée.

- Les charnières de la porte du produit bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte et peuvent se bloquer. Lors de l'ouverture / la fermeture de la porte, ne tenez pas la pièce à partir des charnières.

## 1.7 Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles du produit seront chaudes pendant l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher le produit 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 ce dernier peut dégager de la vapeur. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux.



- L'appareil peut devenir chaud pendant le fonctionnement. Il faut veiller à ne pas toucher les parties chaudes, l'intérieur du four et les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous placez des aliments dans le four chaud ou lorsque vous les retirez du four chaud.

### **1.8 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.

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

- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie,

- car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- 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 laissez pas les aliments au 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 fermées et les bocaux en verre dans le four. La pression susceptible de s'accumuler dans la boîte / le bocal pourrait la/le faire exploser.
- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisine ou sur un accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) avec les aliments et placez-le dans le four préchauffé. Retirez tout excédant de papier sulfurisé 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 de plateaux de cuisson, de plats ou de papier aluminium directement au bas du four. La chaleur accumulée pourrait endommager le fond 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.

### **1.10 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 nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut 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. Une surface humide et sale peut entraîner des dysfonctionnements.

### **1.11 Auto-nettoyage à haute température (pyrolyse)**

- Lors de l'auto-nettoyage, les surfaces deviennent plus chaudes qu'en utilisation normale. Éloignez les enfants.
- Les surfaces chaudes causent des brûlures ! Ne touchez pas l'appareil pendant l'auto-nettoyage et tenez-le hors de portée des enfants. Attendez au moins 30 minutes avant de retirer les résidus.

- Lors de l'auto-nettoyage, de la fumée sera émise en raison de la combustion des résidus alimentaires. Aérez correctement votre cuisine pendant le processus de nettoyage.
- Avant de commencer le nettoyage, nettoyez les surfaces extérieures du four et les résidus d'aliments à l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon savonneux. Retirez tous les accessoires et ustensiles de cuisine du four. Si votre appareil est équipé d'un accessoire pyro-proof (résistant à l'autonettoyage à haute température), vous n'avez pas besoin de retirer ces accessoires du four.
- Si une plaque de cuisson se trouve au-dessus de votre four, ne la faites pas fonctionner pendant la prolyse.

## 2 Instructions relatives à l'environnement

### 2.1 Directive sur les déchets

#### 2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Le produit possède un symbole de classification attribué aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. Par conséquent, ne le mettez pas au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à

la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez demander à votre administration locale quels sont ces points de collecte. L'élimination correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

#### Conformité avec la directive RoHS :

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

### 2.2 Informations sur l'emballage

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou autres, apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

### 2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

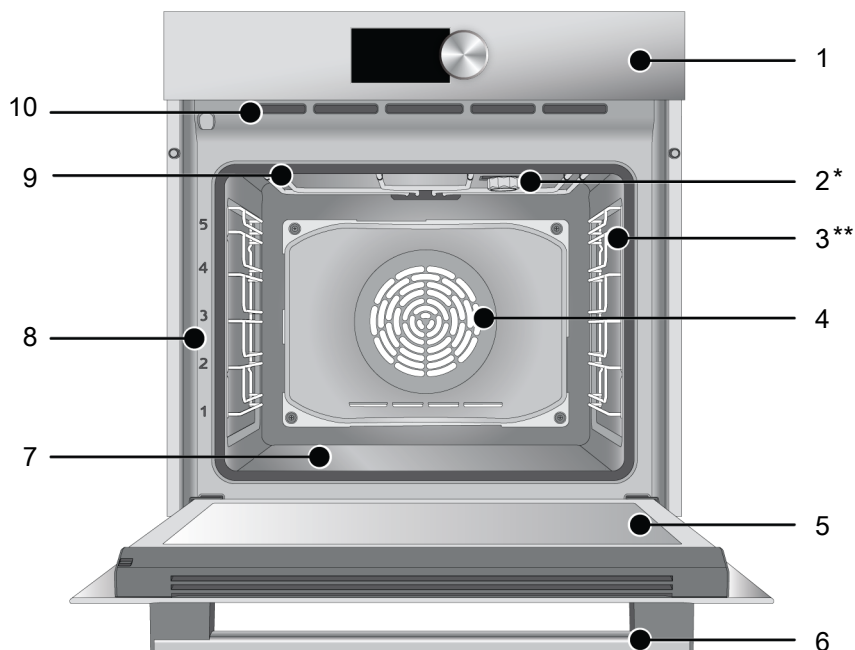
Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit. Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.
- Dans le four, utilisez des récipients sombres ou émaillés qui transmettent mieux 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.
  - Éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur résiduelle.
  - Essayez de faire cuire plus d'un plat à la fois au four. Vous pouvez cuire en même temps en plaçant deux cuiseurs sur la grille. De plus, si vous faites cuire vos re-
- pas l'un après l'autre, vous économiserez de l'énergie, car le four ne perdra pas sa chaleur.
- N'ouvrez pas la porte du four lors de la cuisson en mode "Chaleur tournante Eco" de fonctionnement. Si la porte n'est pas ouverte, la température interne est optimisée pour économiser l'énergie dans la "Chaleur tournante Eco" fonction d'utilisation, et cette température peut être différente de celle qui est affichée à l'écran.

## 3 Votre appareil

### 3.1 Présentation de l'appareil



1 Panneau de commande

3 Étagères grillagées

5 Porte

7 Appareil de chauffage (sous une plaque en acier)

9 Chauffage supérieur

2 Lampe

4 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)

6 Poignée

8 Positions de l'étagère

10 Ouvertures de ventilation

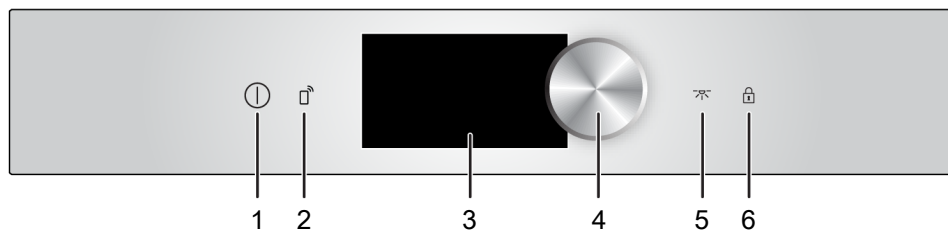
\* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

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

### 3.2 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.

### 3.2.1 Panneau de commande



- |                       |                                      |
|-----------------------|--------------------------------------|
| 1 Touche marche/arrêt | 2 Clé de commande à distance         |
| 3 Dokunmatik ekran    | 4 Bouton de commande du four         |
| 5 Touche de lampe     | 6 Touche de verrouillage des touches |










S'il y a des boutons de commande de votre produit, dans certains modèles ces boutons peuvent être tels qu'ils sortent lorsqu'on les enfonce (boutons enterrés). 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.

### 3.2.2 Introduction au panneau de commande de l'appareil

### 3.3 Fonctions d'utilisation du four

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

Symboles des fonctions	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Décongeler	-	Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (sur le mur arrière) fonctionne. Les aliments congelés avec des granulés sont lentement décongelés à température ambiante et les aliments cuits sont refroidis. Le temps nécessaire à la décongélation d'un morceau de viande entier est plus long que pour les aliments contenant des céréales.
	Element chauffant inférieur	40-220	Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont la partie supérieure doit être brunie.
	Chaleur brassée	40-280	L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Chaleur tournante	40-280	L'air chauffé par l'appareil de chauffage soufflant 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.

	Pizza	40-280	L'appareil de chauffage inférieur et le chauffage soufflant fonctionnent. Il convient à la cuisson des pizzas.
	Cuisson 3D	40-280	Les fonctions de chauffage supérieur, de chauffage inférieur et de chauffage par ventilateur fonctionnent. Chaque côté du produit à cuire est cuit de manière égale et rapide. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Grill faible	40-280	La petite grille au plafond du four fonctionne. Elle convient aux grillades en petites quantités.
	Gril	40-280	La large grille située sur le plafond du four fonctionne. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.
	Grill + ventilateur	40-280	L'air chauffé par la grande grille est rapidement distribué dans le four grâce au ventilateur. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.
	Maintien au chaud	40-100	Elle est utilisée pour maintenir les aliments à une température prête à être servie pendant une longue période.
	EcoPyro	-	Elle est utilisée pour l'autonettoyage du four à haute température. Il est recommandé de l'utiliser lorsque le four est légèrement sale. Consultez les spécifications de la section Entretien et nettoyage pour cette fonction..
	Pyro	-	Elle est utilisée pour l'autonettoyage du four à haute température. Consultez les spécifications de la section Entretien et nettoyage pour cette fonction..
	Basse tempéra	50-150	Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Convient à la cuisson lente de morceaux de viande rôtis / scellés (veau, agneau, volaille, etc.) dans un récipient ouvert à basse température. Cette fonction s'assure que la viande cuite est tendre et juteuse. Utilisez de la viande hygiénique Faites préfrirer / sceller toutes les surfaces de la viande dans une poêle chauffée à haute température dans des appareils de cuisson tels que le four et les grils. Vous pouvez cuire la viande préfrirer / scellée pendant une longue période à la température définie dans la fonction "Basse tempéra" Cuire à l'aide d'un plat unique.

### 3.4 Accessoires de l'appareil

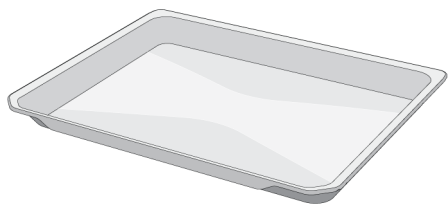
Votre appareil comporte divers accessoires. Dans cette section, vous trouverez la description des accessoires ainsi que les descriptions de leur utilisation appropriée. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.



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

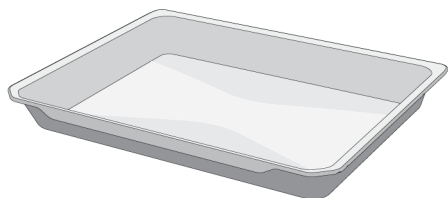
#### Plateau standard

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



### Plateau profond

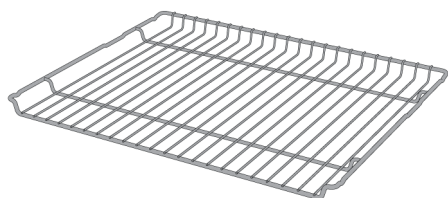
Il est utilisé pour les pâtisseries, la friture de gros morceaux, les aliments juteux ou pour la collecte d'huiles coulantes lors des grillades.



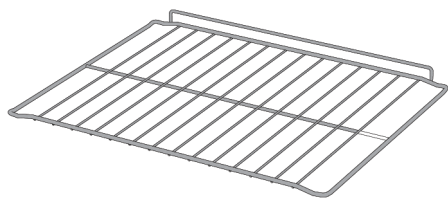
### Grille métallique

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

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



Sur les modèles sans étagères en fil métallique ::

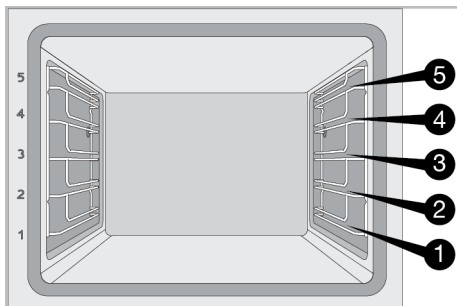


## 3.5 Utilisation des accessoires de l'appareil

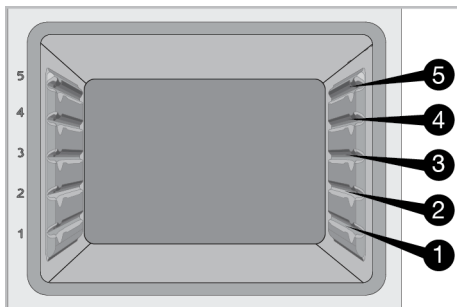
### Étagères de cuisson

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

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



Sur les modèles sans étagères en fil métallique ::



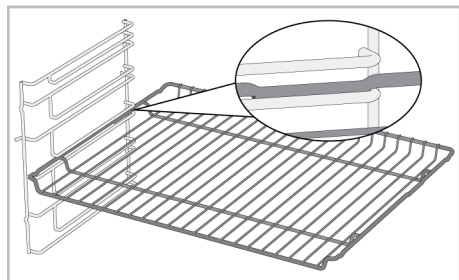
**Mise en place de la grille métallique et du plateau métallique sur les étagères de cuisine**

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères métalliques latérales. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, la grille métallique doit être fixée sur le point d'arrêt de l'étagère

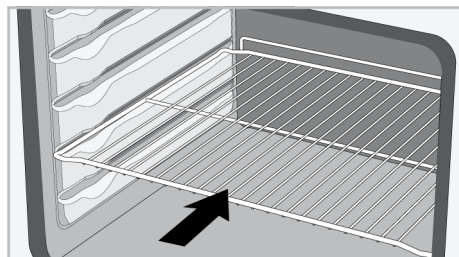


métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer en contact avec la paroi arrière du four.



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

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

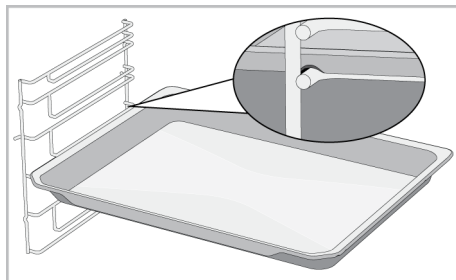


**Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine**

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

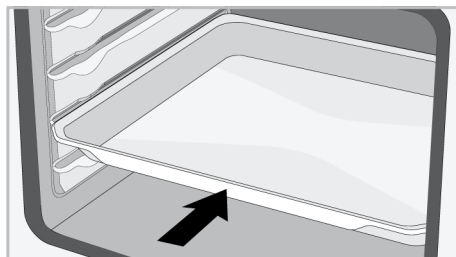
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères métalliques latérales. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, le plateau doit

être fixé avec la butée sur l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer en contact avec la paroi arrière du four.



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

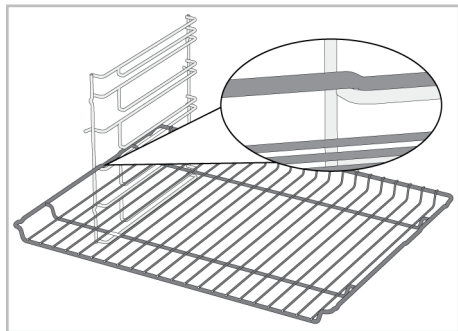
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau n'est orienté que vers une seule direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.



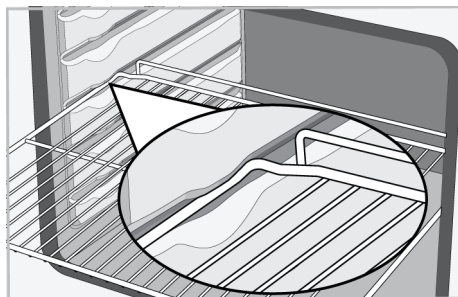
**Fonction de butée du grillage**

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

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

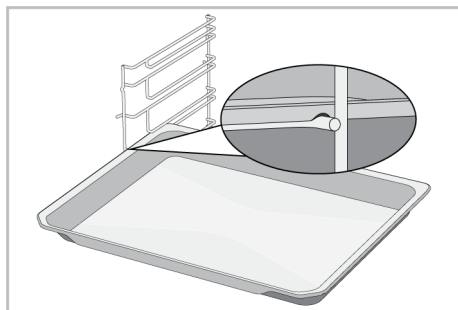


**Sur les modèles sans étagères en fil métallique ::**



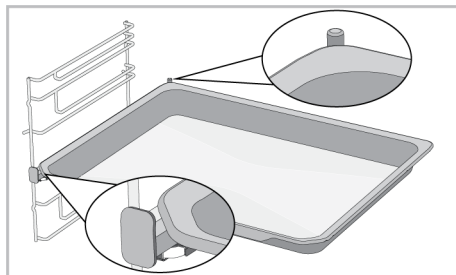
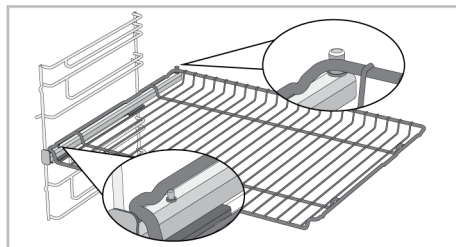
**Fonction d'arrêt de plateau-- Sur les modèles avec étagères en fil métallique**

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



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

Grâce aux rails télescopiques, les plateaux ou 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).



### 3.6 Spécifications techniques

Spécifications générales	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	595 /594 /567
Dimension d'installation du four (hauteur/largeur/profondeur)	590 - 600 /560 /min. 550
Tension/fréquence	220-240 V ~; 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Consommation totale d'énergie (kW)	3,4
Type de fours	Four multifonction

Classique : Les informations figurant sur l'étiquette énergétique des fours électriques domestiques sont données conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Les valeurs sont déterminées en fonctions Chaleur brassée ou (si elles sont présentes) Statique avec la charge standard.

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 Eco , 2-Chaleur tournante , 3-\* , 4-Statique.



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



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



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

## 4 Première utilisation

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

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

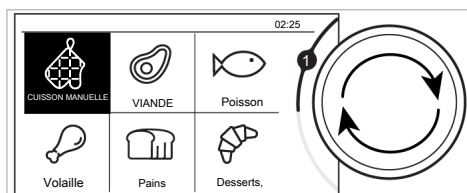


Réglez toujours l'heure de la journée avant d'utiliser votre four. Si vous ne la réglez pas, vous ne pourrez pas cuisiner dans certains modèles de four.

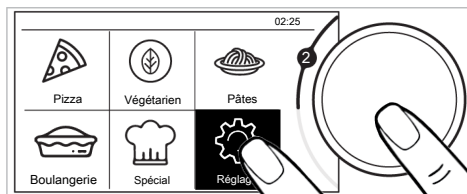
#### Régler la date

✓ Pour modifier le réglage de la date ;

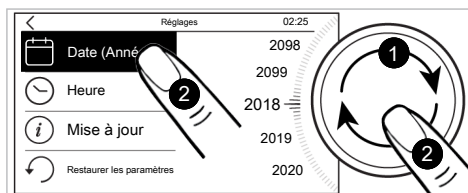
1. Lorsque le four est allumé pour la première fois, une animation apparaît à l'écran ainsi que le menu de l'écran d'accueil.
2. Tournez le bouton de commande vers la droite / la gauche pour mettre en évidence le menu "Réglages".



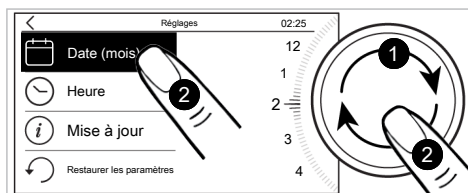
3. Accédez au sous-menu Réglages en appuyant sur "Réglages" sur l'écran ou en appuyant une fois sur le bouton de commande. Faites défiler l'affichage et appuyez sur l'en-tête "Date" entre les sous-menus.



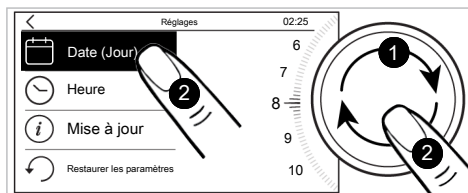
4. Lorsque l'option "Date (Année)" est activée, réglez l'année en cours en tournant le bouton de commande vers la droite / la gauche.



5. Appuyez sur "Date (Année)" sur l'écran ou appuyez une fois sur le bouton de commande.  
⇒ Le champ "Date (mois)" est activé à l'écran.
6. Lorsque l'option "Date (mois)" est activée, réglez le mois en cours en tournant le bouton de commande vers la droite / la gauche.



7. Appuyez sur "Date (mois)" sur l'écran ou appuyez une fois sur le bouton de commande.  
⇒ Le champ "Date (Jour)" est activé à l'écran.
8. Lorsque "Date (Jour)" est activé, réglez le jour actuel en tournant le bouton de commande vers la droite / la gauche.

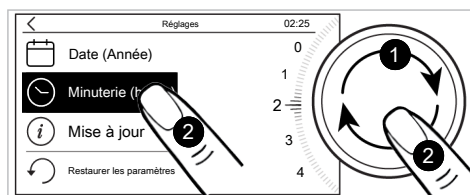


- ⇒ Si vous voulez régler uniquement la date, passez au menu supérieur en appuyant sur le bouton < sur l'écran. Votre réglage sera confirmé. Si vous voulez régler la minuterie, appuyez sur le champ "Heure" ou appuyez une fois sur le bouton de commande. Le champ "Minuterie (heure)" sera activé sur l'écran et vos réglages de la date seront confirmés.

## Régler la minuterie

- ✓ Après avoir réglé la date ;

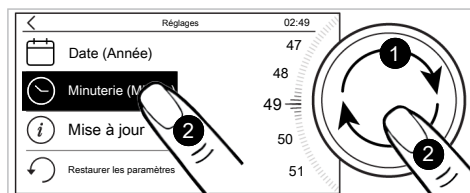
1. Touchez le champ "Heure" sur l'écran.
2. Le champ "Minuterie (heure) étant activé, réglez l'heure en tournant le bouton de commande vers la droite / la gauche.



3. Appuyez sur "Minuterie (heure)" sur l'écran ou appuyez une fois sur le bouton de commande.

- ⇒ Le champ "Minuterie (Minute)" est activé à l'écran.

4. Le champ "Minuterie (Minute)" étant activé, réglez les minutes en tournant le bouton de commande vers la droite / la gauche.

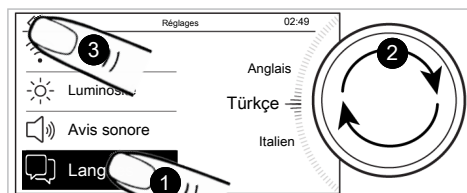


- ⇒ Si vous souhaitez uniquement régler la minuterie, passez au menu supérieur en appuyant sur la touche "<" de l'écran. Votre réglage est confirmé et le réglage du sous-menu suivant est activé. Si vous voulez poursuivre avec

les réglages supplémentaires, appuyez sur les réglages correspondants à l'écran.

## Définir la langue

1. Dans le menu des paramètres, sélectionnez le champ "Langues"
2. Tournez le bouton de commande vers la droite / la gauche pour sélectionner la langue de votre choix.



3. Appuyez sur la touche < à l'écran pour confirmer le réglage.

- ⇒ Le changement de langue nécessite le redémarrage de la montre. Pour cela, un écran d'avertissement pour redémarrer s'affiche à l'écran.

4. Confirmer le redémarrage.

- ⇒ Le changement de langue est confirmé et l'horloge du four redémarre.

## 4.2 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.
3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.
4. Lorsque vous utilisez l'appareil, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction de cuisson que tous les appareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir «Fonctions de fonctionnement du four [► 14]». 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 :** Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents

abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

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

## **5 Utilisation du four**

---

### **5.1 Informations générales sur l'utilisation du four**

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

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

### **Éclairage du four**

L'éclairage du four est en marche lorsque le four commence la cuisson. Dans certains modèles, l'éclairage est en marche pendant la cuisson, tandis que dans d'autres, il s'éteint après un certain temps. Dans certaines fonctions de cuisson, la lampe ne s'allume jamais pour économiser de l'énergie.

Si la porte de l'appareil s'ouvre alors que le four fonctionne ou est en position fermée, l'éclairage du four s'allume automatiquement.

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

#### **Avertissements généraux sur l'unité de commande du four**

- La durée maximale qui peut être définie pour le processus de cuisson est de 5:59 heures. Dans la fonction de maintien au chaud, cette heure est de 23:59 heures. En cas de panne de courant, la cuisson et la durée de cuisson pré-réglées sont annulées.
- En cas de panne d'alimentation, le programme est annulé. Vous devrez le reprogrammer.
- Même si le four est éteint, la lampe du four s'allume lorsque la porte du four est ouverte,

- Le four fonctionne pendant un maximum de 2 heures à des températures de 280 °C et plus.
- Lorsque le four fonctionne dans une fonction quelconque ou si des réglages de temps de cuisson ou de début de cuisson sont effectués sur l'unité de commande, la minuterie ne peut pas être réglée.

### Allumer et éteindre le four

1. Lorsque vous branchez le four et qu'il est en position de veille, appuyez sur la touche ① pendant environ 3 secondes.
  - ⇒ Après l'animation de l'affichage du four, le menu principal s'affiche.
2. Lorsque le four est actif, vous pouvez l'éteindre en appuyant sur la touche ① pendant environ 3 secondes.

### Activation de la connexion de la télécommande du four

1. Appuyez sur la touche du panneau de commande pendant environ 3 secondes. La connexion de la télécommande sera activée.
2. Appuyez sur la touche du panneau de commande pendant environ 3 secondes. La connexion de la télécommande se termine.

### Activation du verrouillage de touches

En utilisant la fonction de verrouillage de la clé, vous pouvez protéger les interférences de l'unité de commande du four.

Touchez sur la touche du panneau de commande pendant environ 3 secondes et activez le verrouillage des touches. Lorsque le verrouillage des touches est activé, la touche du panneau de commande reste allumée.



Lorsque le verrouillage des touches est actif, seule la touche fonctionne. Lorsque le verrouillage de la clé est actif, éteignez le four.

### Désactivation du verrouillage de touches

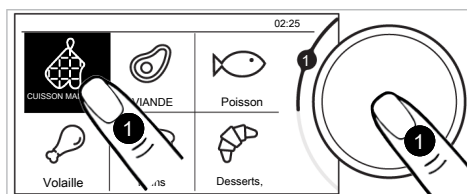
1. Appuyez sur le bouton du panneau de commande pendant environ 3 secondes et désactivez le verrouillage de la clé.

⇒ Le verrouillage de la clé est annulé.

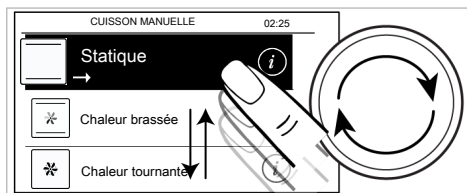
### Menu cuisson

#### Cuisson avec les fonctions du four

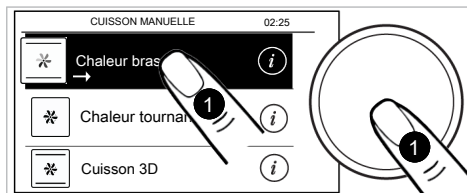
1. Allumez le four en touchant la touche ①
2. Le menu d'accueil s'affiche lorsque le four est mis en marche. Le menu "CUISSON MANUELLE" est sélectionné sur l'écran.



3. Accédez aux fonctions de cuisson en appuyant une fois sur le bouton de commande ou en touchant le menu "CUISSON MANUELLE" sur l'écran.



4. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée en tournant le bouton de commande vers la droite/gauche ou en faisant glisser votre doigt sur l'écran.





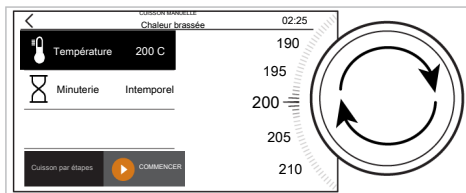
Vous pouvez accéder aux sous-menus en touchant les menus principaux qui apparaissent sur l'écran du menu principal, mais vous ne pouvez pas les faire défiler pour accéder aux autres titres du menu principal. Utilisez le bouton de commande pour accéder aux autres menus principaux.



Vous pouvez accéder aux détails de la fonction concernée en appuyant sur le bouton "i" sur l'affichage de sélection de la fonction de cuisson. Pour revenir au menu principal précédent, appuyez sur la touche "<", qui est disponible dans le coin supérieur gauche de l'écran.

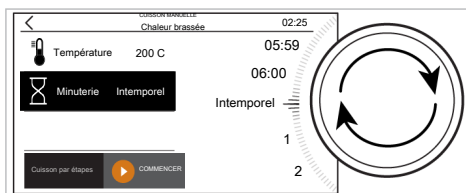
5. Lorsque la fonction que vous souhaitez utiliser pour la cuisson est sélectionnée sur l'écran, touchez la fonction correspondante sur l'écran ou appuyez une fois sur le bouton de commande. Dans l'affichage des informations de la fonction correspondante, vous pouvez effectuer des réglages tels que la température, la température de la sonde (si la sonde à viande est fournie avec votre produit), le temps de cuisson, l'heure de début de cuisson.

6. **Pour modifier la température :** Le réglage de la température reste actif lorsque vous accédez à l'affichage des informations de la fonction que vous allez utiliser pour la cuisson. Tournez le bouton de commande vers la droite/gauche et sélectionnez la température que vous souhaitez utiliser pour la cuisson. Pour confirmer le réglage et passer aux autres réglages, appuyez une fois sur le bouton de commande ou touchez les autres réglages que vous souhaitez effectuer sur l'écran.



7. **Pour régler le temps de cuisson :** Si vous souhaitez faire fonctionner votre four dans la fonction et à la température que vous avez réglées pendant un certain temps et terminer la cuisson automatiquement à la fin du temps, réglez le temps de cuisson sur cet affichage. Si vous sélectionnez le réglage "Intemporel", vous devez suivre la cuisson manuellement et l'arrêter vous-même.

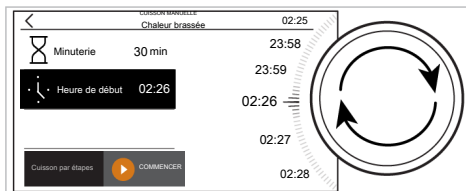
8. Réglez le temps de cuisson que vous souhaitez en tournant le bouton de commande vers la droite/gauche. Pour confirmer le réglage et passer aux autres réglages, appuyez une fois sur le bouton de commande ou touchez les autres réglages que vous souhaitez effectuer sur l'écran.



9. **Pour régler l'heure de début de cuisson :** (Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.) Si vous souhaitez que votre cuisson commence à une heure déterminée par vous, vous pouvez ajuster l'heure de début de cuisson en réglant la minute que vous souhaitez reporter à l'aide du bouton de commande dans le champ "Heure de début" . Lorsque vous effectuez un réglage, le four commence à cuire lorsque le temps réglé est atteint et il fonctionnera aussi longtemps que le temps de

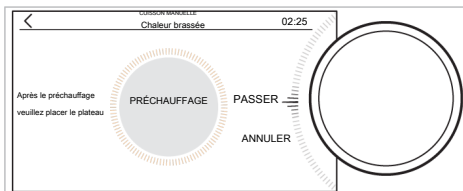


cuisson que vous avez réglé précédemment. Pour pouvoir régler l'heure de début de cuisson, les paramètres de la minuterie de votre four doivent être mis à jour. S'il n'est pas mis à jour, mettez à jour les paramètres de la minuterie du four comme cela est expliqué dans le champ "Paramètres". Si vous souhaitez cuire sans régler l'heure de début de cuisson, ignorez ce réglage en appuyant une fois sur le bouton de commande.



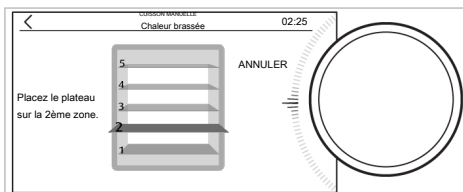
**i** Les réglages de la température, de la température de la sonde (si une sonde à viande est fournie avec votre produit), de la durée et de l'heure de démarrage peuvent ne pas être disponibles dans toutes les fonctions. Certains des réglages peuvent être disponibles en fonction du principe de fonctionnement et de l'objectif de la fonction concernée.

10. Si tous vos réglages conviennent, lancez la cuisson en touchant la touche "COMMENCER" sur l'écran. L'écran de préchauffage s'affiche.
11. **Pour le réglage du préchauffage :** Sur l'affichage de préchauffage, le four réglera la température intérieure du four à la température ajustée en peu de temps en faisant fonctionner tous les éléments chauffants pour atteindre la température ajustée. Vous pouvez attendre la fin du préchauffage, spécifique au repas que vous allez cuisiner, sur cet affichage ou amener le bouton de commande au niveau "PASSER" et passez le préchauffage en appuyant une fois sur le bouton de commande.

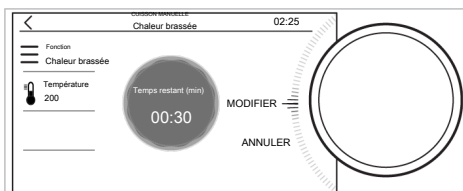


**i** Si vous amenez le bouton de commande au niveau "ANNULER" et appuyez une fois sur le bouton, tous vos réglages de cuisson sont annulés et le four revient à l'affichage du menu principal.

12. Lorsque le préchauffage est terminé, l'écran affiche la suggestion de la position de l'étagère où vous allez placer le plateau du four. Vous pouvez placer votre repas sur les différentes étagères, qui sont mentionnées sur la table de cuisson spécifique à vos repas.



13. La cuisson commence dès que vous placez le repas dans le four et que vous fermez la porte du four. Pendant que la cuisson se poursuit, vous pouvez l'annuler ou modifier vos réglages.

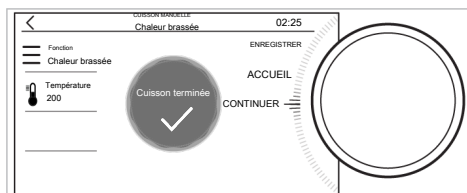


**i** Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson, le symbole "🔒" s'affiche sur l'écran.

- ⇒ **Si le temps de cuisson n'est pas réglé ;** le four fonctionne manuellement. Si votre repas est cuit, amenez le bouton de commande

au niveau "ANNULER" et terminez la cuisson en touchant une fois le bouton. Sinon, le four continue à fonctionner.

- ⇒ **Si seul le temps de cuisson est réglé**, le four s'arrête de fonctionner à la fin du temps de cuisson. L'indication "Cuisson terminée" apparaît sur l'écran.
- ⇒ **Si le temps de cuisson et l'heure de début de cuisson sont réglés**, lorsque (Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.) atteint l'heure de début de cuisson que vous avez réglée, le four commence à cuire et est chauffé à la température réglée. Il maintient cette température jusqu'au temps de fin de cuisson. Le four s'arrête de fonctionner à la fin du temps de cuisson. L'indication "Cuisson terminée" apparaît sur l'écran.



14. Lorsque la cuisson est terminée, si vous amenez le bouton de commande sur le niveau "CONTINUER" et que vous appuyez une fois dessus, le four continue à fonctionner pendant 5 minutes supplémentaires avec les réglages de fonction et de température ajustés. Si vous amenez le bouton de commande au niveau "ACCUEIL" et que vous appuyez dessus une fois, le four revient à l'affichage du menu principal. Si vous amenez le bouton de commande au niveau "ENREGISTRER" et que vous appuyez une fois dessus, vous pouvez sauvegarder les réglages de cuisson que vous avez effectués en saisissant un nom spécifique dans le champ favori.

## Menus de cuisson automatique

- ✓ Les menus, disponibles sur l'unité de commande du four, comprennent des recettes spécialement préparées pour vous par des cuisiniers professionnels. Dans ces menus, la façon de cuisiner un repas est expliquée étape par étape à l'aide de photos. De plus, la température, la position des étagères et les fonctions de cuisson sont automatiquement déterminées en fonction du type et du poids du repas. Ces recettes sont disponibles sous les titres "VIANDE", "Poisson", "Volaille", "Pains", "Desserts", "Pizza", "Végétarien", "Pâtes", "Boulangerie" et "Spécial" sur l'écran du menu principal.

1. Mettez le four en marche en appuyant sur la touche ①.
2. Le menu de l'écran d'accueil s'affiche lorsque le four est allumé. Le menu CUISSON MANUELLE est sélectionné à l'écran.
3. Tournez le bouton de commande vers la droite / la gauche pour sélectionner "Cuisson automatique" le menu de votre choix.



Vous pouvez accéder aux sous-menus en touchant les menus principaux qui apparaissent sur l'écran du menu principal, mais vous ne pouvez pas les faire défiler pour accéder aux autres titres du menu principal. Utilisez le bouton de commande pour accéder aux autres menus principaux.

4. Sélectionnez le plat que vous souhaitez cuisiner en tournant le bouton de commande vers la droite/gauche ou en faisant glisser votre doigt sur l'écran.
5. Accédez au menu des repas en touchant le repas que vous avez sélectionné ou en appuyant une fois sur le bou-

ton de commande. Vous pouvez voir la recette sur l'écran du menu repas et régler l'heure de début de cuisson.

**6. Pour régler l'heure de début de cuisson :**

((Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.) Si vous voulez commencer à cuisiner à une heure que vous avez déterminée, vous pouvez effectuer un réglage de minuterie dans le champ "Heure de début"

Lorsque vous effectuez un réglage, le four commence à cuire lorsque l'heure que vous avez réglée arrive et il fonctionnera aussi longtemps que le temps de cuisson, qui est défini pour le menu des repas prêts à servir. Pour pouvoir régler l'heure de début de cuisson, les paramètres de la minuterie de votre four doivent être mis à jour. S'il n'est pas mis à jour, mettez à jour les paramètres de la minuterie du four comme cela est expliqué dans le champ "Paramètres". Si vous voulez cuisiner sans régler l'heure de début de cuisson, vous pouvez immédiatement commencer la cuisson en appuyant sur le bouton "COMMENCER"

**7.** Le préchauffage sera lancé pour les repas qui en ont besoin. Sur l'affichage de préchauffage, le four réglera la température intérieure du four à la température ajustée en peu de temps en faisant fonctionner tous les éléments chauffants pour atteindre la température ajustée. Cette opération ne peut être omise dans les repas définis pour le préchauffage.

**8.** Pour la recette du menu automatique des repas : Nous vous conseillons de cuisiner selon les recettes disponibles dans la minuterie pour les menus automatiques des repas. Pour accéder à une recette, appuyez sur "Voir la recette" disponible sur l'écran.

**9.** Pour lire la recette sur l'écran des recettes, vous pouvez faire défiler votre écran ou tourner le bouton de commande vers la droite/gauche.

**10.** Pour lire le contenu de la recette, vous pouvez appuyez sur "ingrédients" disponible sur l'écran puis faire défiler l'affichage ou tourner le bouton de commande vers la droite/gauche. Afin de quitter l'écran des recettes, appuyez sur le bouton "<", disponible dans le coin supérieur gauche de l'écran.

**11.** Après avoir préparé votre repas selon la recette, si tous vos réglages sont adaptés, lancez la cuisson en appuyant sur le bouton "COMMENCER" sur l'écran. Le temps de cuisson s'affiche à l'écran.



Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson, le symbole "📄" s'affiche à l'écran.

**12.** Le four s'arrête de fonctionner à la fin du temps de cuisson. L'indication "Cuisson terminée" apparaît sur l'écran.

### 5.3 Réglages

Il est recommandé de régler la date, l'heure et la langue avant d'utiliser le four pour la première fois. Vous pouvez compléter ces réglages en suivant toutes les explications de réglage.

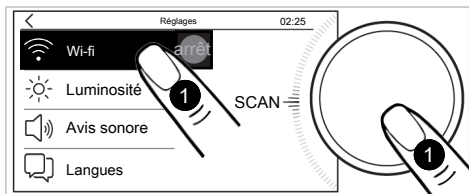


Vous pouvez accéder aux sous-menus en touchant les menus principaux qui apparaissent sur l'écran du menu principal, mais vous ne pouvez pas les faire défiler pour accéder aux autres titres du menu principal. Utilisez le bouton de commande pour accéder aux autres menus principaux.

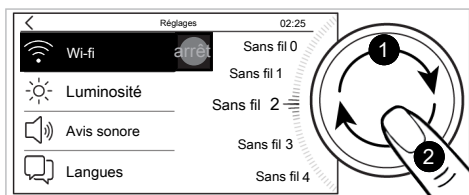
#### Configurer la connexion sans fil

✓ Dans le menu des paramètres ;

**1.** Appuyez sur le champ de réglage Wi-fi sur l'écran.



2. Lorsque le champ "Wi-fi" est actif, amenez le bouton de commande au niveau SCAN, appuyez une fois sur le bouton.
3. Tournez le bouton de commande vers la droite/gauche et sélectionnez le réseau auquel vous souhaitez vous connecter, puis appuyez une fois sur le bouton.



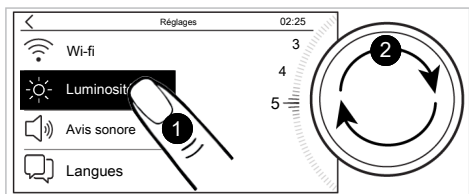
4. Sur l'écran de mot de passe qui apparaît, saisissez le mot de passe du réseau et appuyez sur "ENREGISTRER" une fois sur l'écran.

⇒ Votre four se connectera au réseau que vous avez sélectionné.

### Régler la luminosité

✓ Dans le menu des paramètres ;

1. Touchez le champ "Luminosité" sur l'écran.



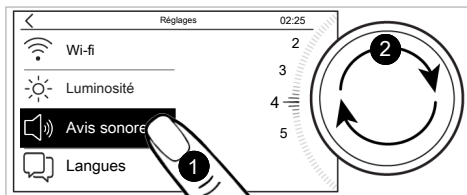
2. Le champ "Luminosité" étant activé, réglez le niveau de luminosité en tournant le bouton de commande vers la droite/gauche.

⇒ Si vous souhaitez uniquement régler la luminosité, passez au menu supérieur en appuyant sur le bouton "<" sur l'écran. Votre réglage est confirmé et le réglage du sous-menu suivant est activé. Si vous voulez poursuivre avec les réglages supplémentaires, appuyez sur les réglages correspondants à l'écran.

### Définir le son de la notification

✓ Dans le menu des paramètres ;

1. Touchez le champ "Avis sonore" sur l'écran.

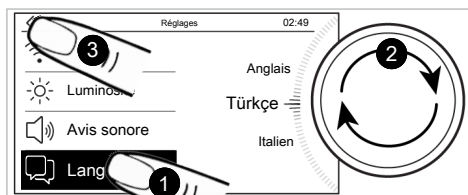


2. Lorsque le champ "Avis sonore" est activé, réglez le son de notification en tournant le bouton de commande vers la droite/gauche.

⇒ Si vous ne voulez régler que le son de notification, passez au menu supérieur en appuyant sur le bouton "<" sur l'écran. Votre réglage est confirmé et le réglage du sous-menu suivant est activé. Si vous voulez poursuivre avec les réglages supplémentaires, appuyez sur les réglages correspondants à l'écran.

### Définir la langue

1. Dans le menu des paramètres, sélectionnez le champ "Langues"
2. Tournez le bouton de commande vers la droite / la gauche pour sélectionner la langue de votre choix.



3. Appuyez sur la touche < à l'écran pour confirmer le réglage.

⇒ Le changement de langue nécessite le redémarrage de la montre. Pour cela, un écran d'avertissement pour redémarrer s'affiche à l'écran.

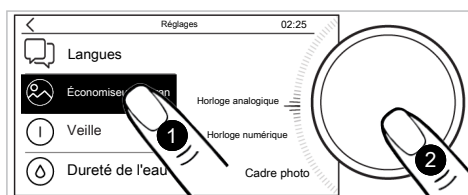
4. Confirmer le redémarrage.

⇒ Le changement de langue est confirmé et l'horloge du four redémarre.

### Régler l'économiseur d'écran

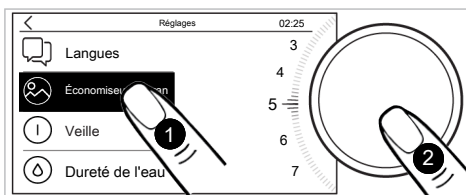
✓ Pendant les processus du four autres que la cuisson, vous pouvez déterminer l'image d'affichage que vous utiliserez comme économiseur d'écran. Lorsque vous êtes dans le menu des réglages de ce paramètre,

1. Touchez le champ "Économiseur d'écran" sur l'écran.



2. Lorsque le champ "Économiseur d'écran" est actif, l'horloge analogique, l'horloge numérique et les options Cadre photo s'affichent à l'écran. Réglez le mode d'économie d'écran que vous souhaitez en tournant le bouton de commande vers la droite/gauche.

3. Touchez à nouveau "Économiseur d'écran" sur l'écran ou appuyez une fois sur le bouton de commande. Tournez le bouton de commande vers la droite/gauche et réglez l'heure à laquelle l'économiseur d'écran sera activé.

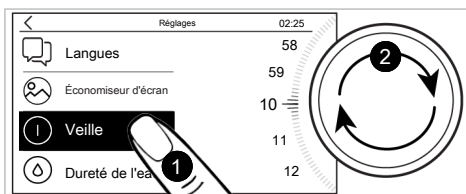


⇒ Si vous ne voulez régler que l'économiseur d'écran, passez au menu supérieur en touchant la touche "<" sur l'écran. Votre réglage est confirmé et le réglage du sous-menu suivant est activé. Si vous voulez poursuivre avec les réglages supplémentaires, appuyez sur les réglages correspondants à l'écran. Pendant les opérations du four autres que la cuisson, si vous ne touchez pas l'écran, l'économiseur d'écran que vous avez sélectionné sera activé à la fin de la durée que vous avez définie.

### Définissez la durée du passage en mode veille.

✓ Pendant les processus du four autres que la cuisson, vous pouvez déterminer la durée pendant laquelle le four passe en mode veille. Lorsque vous êtes dans le menu des réglages de ce paramètre,

1. Touchez le champ "Veille" sur l'écran.



2. Lorsque le champ "Veille" est activé, réglez la durée que vous souhaitez en tournant le bouton de commande vers la droite/gauche.

3. Pressez à nouveau sur "Veille" sur l'écran ou appuyez une fois sur le bouton de commande.

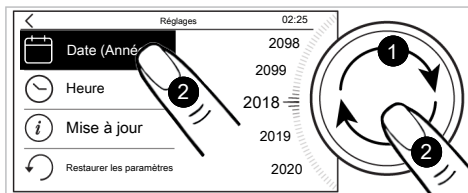
⇒ Si vous souhaitez uniquement régler la durée de passage en mode veille, passez au menu supérieur en appuyant

sur le bouton “<” sur l’écran. Votre réglage est confirmé et le réglage du sous-menu suivant est activé. Si vous voulez poursuivre avec les réglages supplémentaires, appuyez sur les réglages correspondants à l’écran. Pendant les processus du four autres que la cuisson, lorsque l’écran n’est pas touché, il passe en mode veille à la fin de la durée que vous avez définie.

## Régler la date

✓ Pour modifier le réglage de la date ;

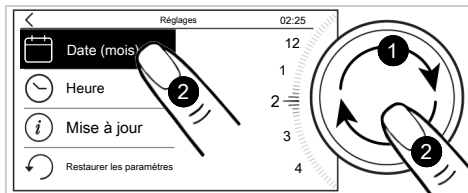
1. Lorsque vous êtes dans le menu Réglages, sélectionnez le champ Date.
2. Lorsque Date (Année)” est activé, réglez l’année en cours en tournant le bouton de commande vers la droite / la gauche.



3. Appuyez sur Date (Année)” sur l’écran ou appuyez une fois sur le bouton de commande.

⇒ Le champ "Date (mois)" est activé à l’écran.

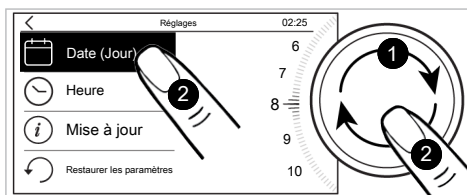
4. Lorsque "Date (mois)" est activé, réglez le mois en cours en tournant le bouton de commande vers la droite / la gauche.



5. Appuyez sur Date (mois)" sur l’écran ou appuyez une fois sur le bouton de commande.

⇒ Le champ "Date (Jour)" est activé à l’écran.

6. Lorsque "Date (Jour)" est activé, réglez le jour actuel en tournant le bouton de commande vers la droite / la gauche.

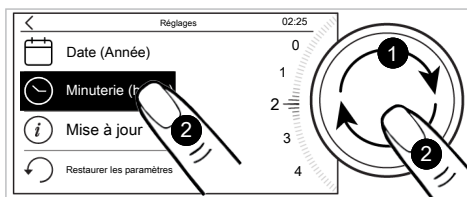


⇒ Si vous voulez régler uniquement la date, passez au menu supérieur en appuyant sur le bouton < sur l’écran. Votre réglage sera confirmé. Si vous voulez régler l’heure, touchez le champ "Minuterie (heure)" ou appuyez une fois sur le bouton de commande. Le champ "Minuterie (heure)" sera activé sur l’écran et vos réglages de la date seront confirmés.

## Régler la minuterie

✓ Après avoir réglé la date ;

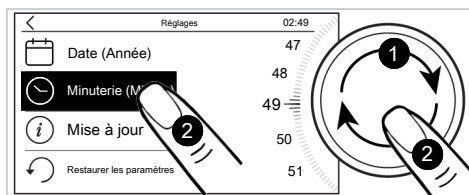
1. Touchez le champ "Heure" sur l’écran.
2. Le champ "Minuterie (heure)" étant activé, réglez l’heure en tournant le bouton de commande vers la droite / la gauche.



3. Appuyez sur "Minuterie (heure)" sur l’écran ou appuyez une fois sur le bouton de commande.

⇒ Le champ "Minuterie (Minute)" est activé à l’écran.

4. Le champ "Minuterie (Minute)" étant activé, réglez les minutes en tournant le bouton de commande vers la droite / la gauche.

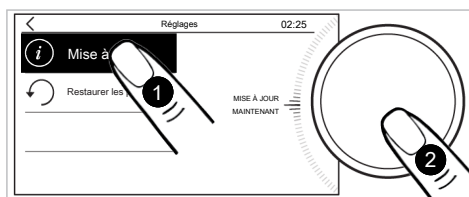


- ⇒ Si vous souhaitez uniquement régler la minuterie, passez au menu supérieur en appuyant sur la touche " < " de l'écran. Votre réglage est confirmé et le réglage du sous-menu suivant est activé. Si vous voulez poursuivre avec les réglages supplémentaires, appuyez sur les réglages correspondants à l'écran.

### Définir la mise à jour

- ✓ Pour pouvoir mettre à jour la minuterie du four, il faut absolument que le four soit connecté à un réseau sans fil. En cas de processus de mise à jour, un avertissement de mise à jour automatique s'affiche dès que le four est allumé. Lorsque vous êtes dans le menu des paramètres pour la mise à jour,

1. Appuyez sur le champ de réglage "Mise à jour" sur l'écran.

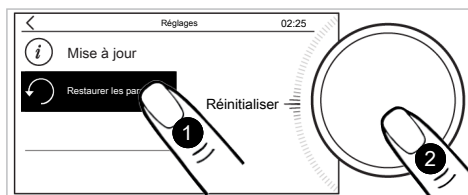


2. Lorsque le champ "Mise à jour" est actif, l'option "MISE À JOUR MAINTENANT" s'affiche à l'écran. Démarrez la mise à jour en appuyant une fois sur le bouton de commande.

### Restauration des paramètres d'usine

- ✓ Vous pouvez rétablir les valeurs par défaut de l'usine de sorte que tous les réglages que vous avez effectués sur le four soient réinitialisés et qu'ils redeviennent tels qu'ils étaient lors de la première production. Dans le menu des paramètres ;

1. Appuyez sur le champ "Restaurer les paramètres" sur l'écran.

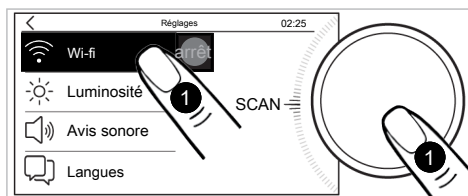


2. Lorsque le champ "Restaurer les paramètres" est actif, l'option "Reset" s'affiche à l'écran. Rétablissez les paramètres d'usine par défaut en appuyant une fois sur le bouton de commande.

### Utilisation de l'application HomeWhiz

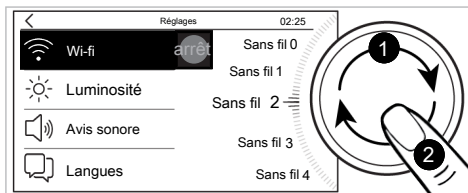
- ✓ Suivez les étapes décrites ci-dessous pour contrôler et surveiller votre produit via un appareil intelligent. Vous devez connecter l'appareil intelligent à votre réseau Internet à la maison et télécharger l'application « HomeWhiz » de la boutique d'applications sur votre appareil intelligent (recherchez en saisissant « HomeWhiz » et téléchargez l'application qui apparaît à l'écran). Afin de pouvoir contrôler le produit via votre appareil intelligent, le produit et l'appareil intelligent doivent être connectés au même réseau Internet.

1. Dans le menu des paramètres, touchez le champ de réglage "Wi-fi" sur l'écran.



2. Lorsque le champ "Wi-fi" est actif, amenez le bouton de commande au niveau SCAN, appuyez une fois sur le bouton.
3. Tournez le bouton de commande vers la droite/gauche et sélectionnez le réseau auquel votre appareil intelligent est connecté, puis appuyez une fois sur le bouton.





4. Sur l'écran de mot de passe qui apparaît, saisissez le mot de passe du réseau et appuyez sur "ENREGISTRER" une fois sur l'écran. Votre produit se connectera au réseau que vous avez sélectionné.
  5. Ouvrez l'application téléchargée via votre appareil intelligent.
  6. Vous pouvez sauvegarder votre produit en lui donnant un nom et en saisissant l'adresse électronique via l'application « HomeWhiz » (Les notifications seront envoyées à votre adresse électronique).
  7. Lorsque vous accédez à la page principale de l'application, le produit ajouté est affiché. Afin de contrôler le produit à distance, appuyez sur le bouton " ", qui est disponible sur le panneau de commande du produit.
- ⇒ Vous pouvez contrôler le produit via un appareil intelligent.



L'application « HomeWhiz » sur votre appareil intelligent vous guidera sur l'établissement de la connexion et l'utilisation de l'application.



En cas de panne de courant alors que la connexion « HomeWhiz » de votre appareil est en cours et si vous êtes déconnecté, « HomeWhiz » se mettra automatiquement en position d'arrêt.

### Menu Favoris

Si vous enregistrez les paramètres de cuisson que vous avez réglés précédemment dans votre four à la fin de la cuisson, vous pouvez accéder à ces paramètres à partir du menu des favoris. Les entrées dans ce champ seront stockées avec les noms que vous avez enregistrés auparavant. Vous pouvez réutiliser ces paramètres dans ce champ et cuisiner de la même manière.

### Menu Historique

Ce menu vous permet d'accéder aux réglages de cuisson que vous avez effectués auparavant sur la minuterie du four. Vous pouvez également retrouver ici les paramètres que vous avez oublié d'enregistrer comme favoris et les ajouter à vos favoris.

### Conformité aux normes et informations sur les essais / Déclaration de conformité de l'UE

	<p>Les étapes de développement, de fabrication et de vente de ce produit sont menées conformément aux règles de sécurité spécifiées dans toutes les législations pertinentes de l'Union européenne.</p>
<p><b>Bande de fréquence</b></p>	<p>: 2.4 Ghz</p>
<p><b>Puissance max de transmission</b></p>	<p>: max. 100 mW</p>
<p><b>Déclaration de conformité CE</b></p> <p>Arçelik A.Ş. déclare que ce produit est conforme à la directive 2014/53/UE. Une déclaration de conformité RED détaillée est disponible en ligne sur le site internet <a href="http://support.grundig.com">support.grundig.com</a> dans les documents supplémentaires de la page produit de votre produit.</p>	



## 6 Informations générales sur la cuisine

---

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

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

### 6.1 Avertissements généraux concernant 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.

### 6.1.1 Pâtisseries et aliments cuits au four

#### Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous utilisez un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si vous cuisinez à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.
- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et les surfaces inférieures des pâtisseries ne brunissent pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé, un petit brunissement peut être observé sur la surface inférieure de l'aliment. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre période de cuisson d'environ 10 minutes.

- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.
- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.

### Conseils pour la cuisson des gâteaux

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

### Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson. Humidifiez les feuilles de pâte à l'aide d'une sauce composée d'un mélange de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie cuit lentement, veillez à ce que l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée ne déborde pas du plateau.
- Si la surface de la pâte est dorée et que le fond n'est pas cuit, assurez-vous que la quantité de sauce utilisée au fond de la pâte n'est pas trop importante. Pour que la pâtisserie soit dorée de façon uniforme, essayez d'étaler uniformément la sauce entre les feuilles de pâte et la pâte.
- Faites cuire votre pâte à la position et à la température spécifiées dans la table de cuisson. Si le fond n'est toujours pas assez doré, placez-le sur une étagère inférieure pour la prochaine cuisson.

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

#### Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Gâteau sur le plateau	Plateau standard *	Statique	3	180	30 ... 40
Gâteau dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique **	Chaleur tournante	2	180	30 ... 40
Petits gâteaux	Plateau standard *	Statique	3	160	25 ... 35
Petits gâteaux	Plateau standard *	Chaleur tournante	3	150	25 ... 35
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Statique	2	150	30 ... 40
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chaleur tournante	2	150	35 ... 45
Biscuit	Plateau de pâtisseries *	Statique	3	170	25 ... 35

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Biscuit	Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	3	170	20 ... 30
Pâtisserie	Plateau standard *	Chaleur brassée	2	180	35 ... 45
Brioche	Plateau standard *	Statique	2	200	20 ... 30
Brioche	Plateau standard *	Chaleur tournante	3	180	20 ... 30
Pain entier	Plateau standard *	Statique	3	200	30 ... 40
Pain entier	Plateau standard *	Chaleur tournante	3	200	30 ... 40
Lasagne	Récipient rectangulaire en verre / métal sur grille métallique **	Statique	2 ou 3	200	30 ... 40
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Statique	2	180	50 ... 65
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Chaleur tournante	3	170	50 ... 65
Pizza	Plateau standard *	Statique	3	280	5 ... 9
Pizza	Plateau standard *	Pizza	2	280	5 ... 10

### Suggestions pour cuisiner deux plateaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	150	25 ... 35
Biscuit	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	170	25 ... 35
Pâtisserie	1-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	1 - 4	180	40 ... 50
Brioche	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	180	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

## Table de cuisson avec fonction d'utilisation « Chaleur tournante Eco »

- Ne modifiez pas le réglage de la température après avoir commencé la cuisson dans la fonction d'utilisation « Chaleur tournante Eco ».
- N'ouvrez pas la porte du four lorsque vous cuisinez avec la fonction d'utilisation « Chaleur tournante Eco ». Si la porte

ne s'ouvre pas, la température interne est optimisée pour économiser l'énergie et cette température peut être différente de celle qui est affichée à l'écran.

- Ne préchauffez pas le four lors de la fonction d'utilisation « Chaleur tournante Eco ».

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	Plateau standard *	3	160	25 ... 35
Biscuit	Plateau standard *	3	180	25 ... 35
Pâtisserie	Plateau standard *	3	200	45 ... 55
Brioche	Plateau standard *	3	200	35 ... 45

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

## 6.1.2 Viande, poisson et volaille

### Les points clés des grillades

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

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

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

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Steak (entier) / Rôti (1 kg)	Plateau standard *	Chaleur brassée	3	15 mn 250/max, après 180 ... 190	60 ... 80
Jarret d'agneau (1,5-2 kg)	Plateau standard *	Chaleur brassée	3	170	85 ... 110
Poulet frit (1,8-2 kg)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Chaleur brassée	2	15 mn 250/max, après 190	60 ... 80
Poulet frit (1,8-2 kg)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Cuisson 3D	2	15 mn 250/max, après 190	60 ... 80

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Turquie (5,5 kg)	Plateau standard *	Chaleur brassée	1	25 mn 250/max, après 180 ... 190	150 ... 210
Turquie (5,5 kg)	Plateau standard *	Cuisson 3D	1	25 mn 250/max, après 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Chaleur brassée	3	200	20 ... 30
Poisson	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Cuisson 3D	3	200	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

### 6.1.3 Grille

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

#### 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 ferez glisser doit être dimensionnée de manière à couvrir toute la surface de la grille. Ce plateau peut ne pas être inclus dans l'appareil. Mettez un peu d'eau dans la plaque de four pour faciliter le nettoyage.

## Table barbecue

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poisson	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25
Morceaux de volaille	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 35
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique	4	250	20 ... 30
Côtelette d'agneau	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (cubes de viande)	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 30
Côtelette de veau	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 30
Gratin de légumes	Grille métallique	4 - 5	220	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	250	1 ... 3

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.

### 6.1.4 Aliments test

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

#### Tableau de cuisson pour repas expérimentaux

##### Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Sablé (biscuit sucré)	Plateau standard *	Statique	3	140	20 ... 30
Sablé (biscuit sucré)	Plateau standard *	Chaleur tournante	Sur les modèles avec étagères en fil métallique : 3 Sur les modèles sans étagères en fil métallique : 2	140	15 .. 25
Petits gâteaux	Plateau standard *	Statique	3	160	25 ... 35
Petits gâteaux	Plateau standard *	Chaleur tournante	3	150	25 ... 35
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Statique	2	150	30 ... 40

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chaleur tournante	2	150	35 ... 45
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Statique	2	180	50 ... 65
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Chaleur tournante	3	170	50 ... 65

## Suggestions pour cuisiner deux plateaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	150	25 ... 35
Sablé (biscuit sucré)	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	140	15 ... 25

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

## Grille

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique	4	250	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	250	1 ... 3

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.

## 7 Entretien et nettoyage

### 7.1 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 utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent

pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil dans un lave-vaisselle.

### **Inox - surfaces inoxydables**

- 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.
- Éliminez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.
- Les nettoyeurs pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyeurs abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

### **Surfaces émaillées**

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



## Surfaces en verre

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

## Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- 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 humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder

## 7.2 Accessoires de nettoyage

N'introduisez pas les accessoires de l'appareil dans un lave-vaisselle sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

## 7.3 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. 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 du bouton. Les indicateurs situés autour du bouton peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

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

Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » [► 39] en fonction des types de surface de votre four.

### Nettoyage des parois latérales du four

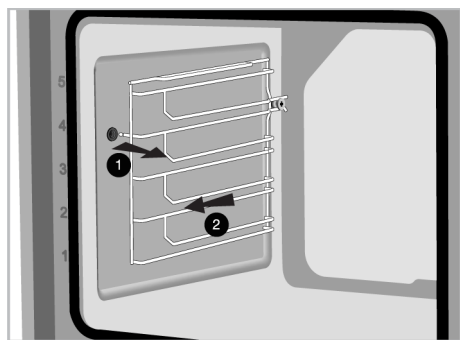
Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi

catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » [► 40] pour plus d'informations.

Si votre produit est un modèle à étagères grillagées, retirez les étagères grillagées avant de nettoyer les parois latérales. Terminez ensuite le nettoyage tel que décrit dans la section « Informations générales sur le nettoyage » [► 39] en fonction des types de surfaces de la paroi latérale.

#### **Pour retirer les étagères métalliques latérales :**

1. Retirez la partie avant de l'étagère métallique en la tirant sur la paroi latérale dans la direction 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.

### **7.5 Auto-nettoyage à haute température**

Le four est équipé d'une fonction de pyrolyse. Le four se réchauffe à une température d'environ 420-480 °C et brûle jusqu'à ce que la saleté existante se transforme en cendres. Une forte fumée peut être générée. Assurez une bonne ventilation. Le nettoyage à haute température doit être effectué après environ toutes les 10 utilisations du four.

### **Avertissements généraux**



**Les surfaces chaudes causent des brûlures !**

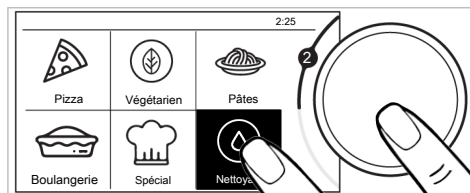
Ne touchez pas l'appareil pendant l'auto-nettoyage et tenez-le hors de portée des enfants. Attendez au moins 30 minutes avant de retirer les résidus.

- Avant d'utiliser la fonction pyrolyse, retirez tous les accessoires, la tablette télescopique et les tablettes latérales (si elles existent). S'ils ne sont pas retirés, les accessoires et les tablettes métalliques latérales seront endommagés.
- Si votre appareil est équipé d'un accessoire pyro-proof (résistant à l'autonettoyage à haute température), vous n'avez pas besoin de retirer ces accessoires du four. Le fait que vos accessoires soient résistants au feu ou non est précisé dans la section des accessoires. Sauf indication contraire, vos accessoires ne sont pas résistants aux températures élevées. Ils doivent être retirés du four avant le nettoyage, afin d'éviter des dommages.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Le joint en fibre de verre est très délicat et s'abîme facilement. Si le joint de la porte est endommagé, remplacez-le par un nouveau auprès d'un service agréé.

#### **Pour lancer l'autonettoyage à haute température :**

1. Retirez tous les accessoires du four. Dans les modèles équipés de rails latéraux, n'oubliez pas de sortir les rails latéraux. Si l'appareil est équipé d'un accessoire pyrorésistant (Résistant à l'autonettoyage à des températures élevées), vous n'avez pas besoin de le retirer du four.
2. Avant le cycle de nettoyage, éliminez d'abord les saletés des surfaces extérieures et intérieures du four à l'aide d'un chiffon humide.

3. Le menu principal s'affiche à l'écran lorsque vous mettez le four en marche. "CUISSON MANUELLE" est sélectionné par défaut. Tournez le bouton de commande du four vers la gauche/la droite pour sélectionner le menu "Nettoyage". Touchez "Nettoyage" sur l'écran ou appuyez une fois sur le bouton de commande du four.



4. En fonction du degré de saleté de votre four, tournez le bouton de commande vers la gauche/vers la droite pour toucher les fonctions "Nettoyage" ou « Éco/Pyro ». Si votre four n'est pas très sale, nous vous recommandons d'utiliser la fonction « Éco/Pyro ». Cette fonction est insuffisante si le four est très sale. Dans ce cas, utilisez la fonction "Nettoyage".
5. Commencez le nettoyage en touchant la touche "COMMENCER". Si vous souhaitez que le nettoyage commence plus tard, définissez l'heure de début du nettoyage en tournant le bouton de commande vers la gauche/la droite. Ensuite, touchez la touche "COMMENCER". À l'heure définie du début du nettoyage, le four commence le nettoyage.
6. Durant le processus de nettoyage automatique, la porte du four reste fermée, et le symbole du cadenas s'affiche à l'écran. Ne forcez pas la poignée de la porte pour essayer de l'ouvrir tant que le processus n'est pas terminé et que le symbole du cadenas reste affiché à l'écran.

**i** Le four est inutilisable tant que le symbole du cadenas n'a pas disparu de l'écran. Une fois que le symbole du cadenas a disparu de l'écran et que le four s'est suffisamment refroidi, nettoyez tous les débris

7. Après un cycle de nettoyage, éliminez les dépôts blancs à l'aide d'eau vinaigrée.

## 7.6 Nettoyage de la porte du four

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

**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.

### Retrait de la porte du four

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

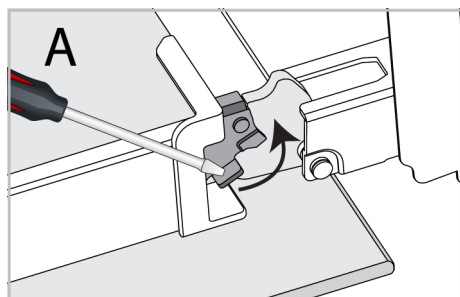


Illustration 1: Charnière - position fermée

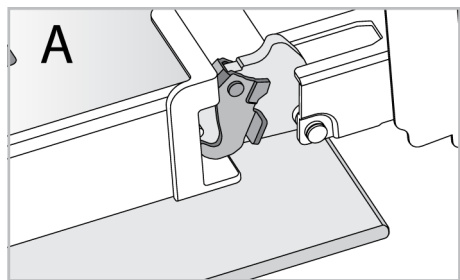


Illustration 2: Charnière - position ouverte

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

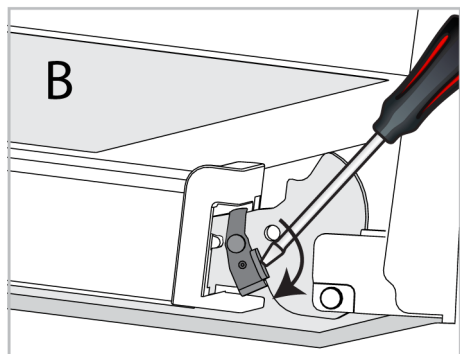


Illustration 3: Charnière - position fermée

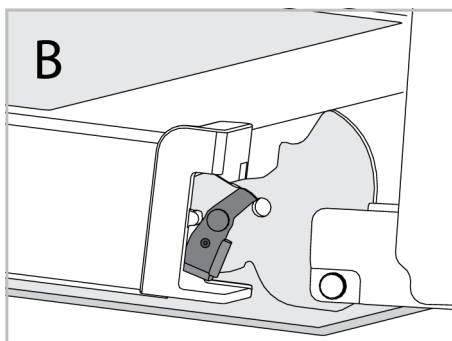


Illustration 4: Charnière - position ouverte

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

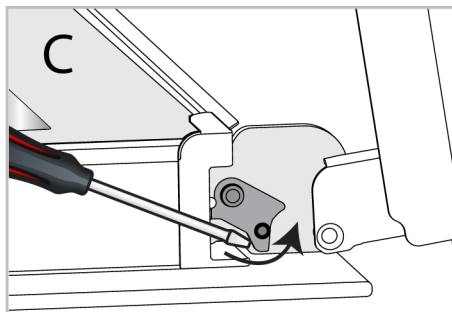


Illustration 5: Charnière - position fermée

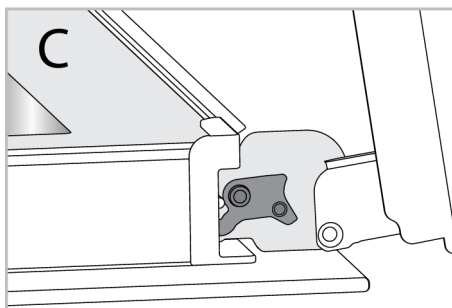
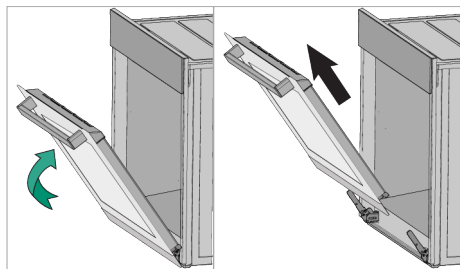


Illustration 6: Charnière - position ouverte

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



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

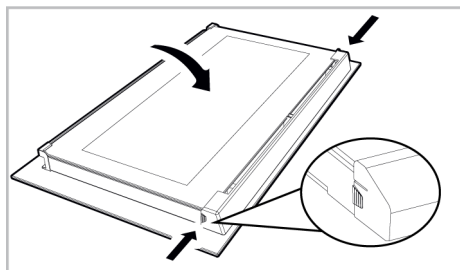


Pour fixer à nouveau la porte, les procédures appliquées lors du retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement. Lors de l'installation de la porte, assurez-vous de fermer les attaches sur le support de charnière.

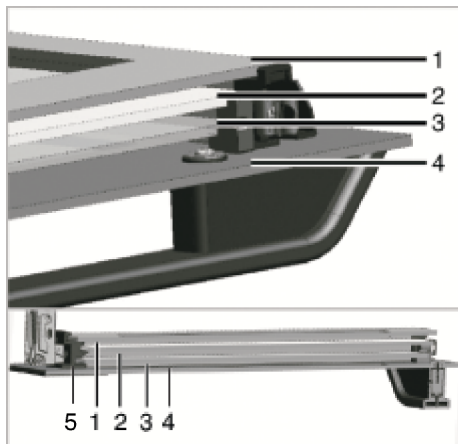
### 7.7 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

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

1. Ouvrez la porte du four.

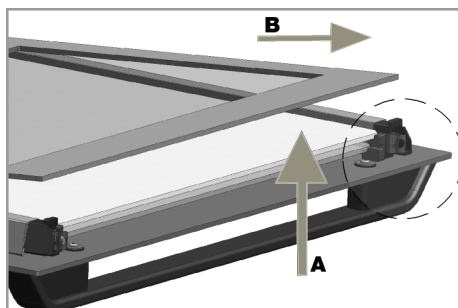


2. Tirez vers vous le composant en plastique fixé sur la partie supérieure de la porte avant en poussant simultanément sur les points de pression des deux côtés du composant et retirez-le.



- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| 1 Vitre intérieure                            | 2 Deuxième vitre intérieure |
| 3 Troisième vitre intérieure                  | 4 Vitre extérieure          |
| 5 Fente de la vitre en plastique - inférieure |                             |

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



4. Répétez le même processus afin de retirer les deuxième et troisième vitres.



La première étape du montage de la porte consiste à remplacer les deuxième et troisième vitres (2, 3). Placez le bord biseauté de la vitre de manière à ce qu'elle rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique comme l'indique la figure.

L'ordre de fixation des deuxième et troisième vitres intérieures n'est pas important, car elles sont interchangeables.

Lorsque vous fixez la vitre intérieure (1), veillez à placer le côté imprimé de la vitre sur la deuxième vitre intérieure. Il est essentiel de placer les coins inférieurs de toutes les vitres intérieures pour atteindre les fentes inférieures en plastique (5). Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».



Après le nettoyage, les vitres doivent être remontées.

## 7.8 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.

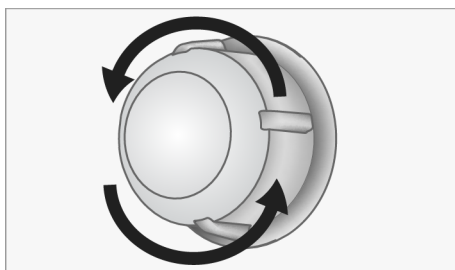
### Remplacement de la lampe du four

#### Avertissements généraux

- Pour éviter tout risque d'électrocution avant le remplacement de la lampe du four, débranchez l'appareil et attendez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ce four est alimenté par une lampe à incandescence de moins de 40 W, de moins de 60 mm de hauteur, de moins de 30 mm de diamètre, ou une lampe halogène à douille G9 de moins de 60 W de puissance. Les lampes sont adaptées à un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes pour fours sont disponibles auprès des services agréés ou des techniciens agréés. Cet appareil contient une lampe de classe énergétique G.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

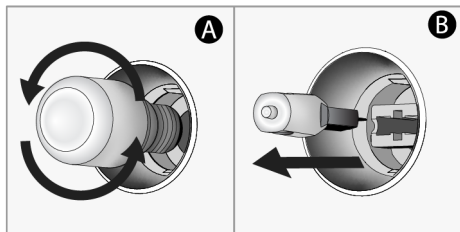
#### Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

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



3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle.

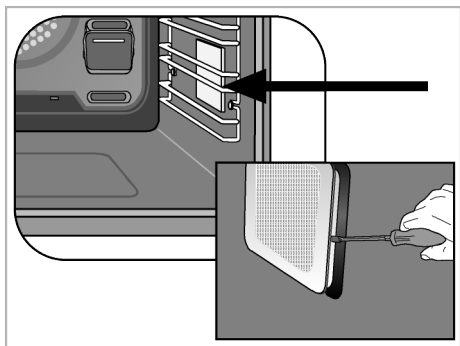
S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



4. Remettez le couvercle en verre.

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

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



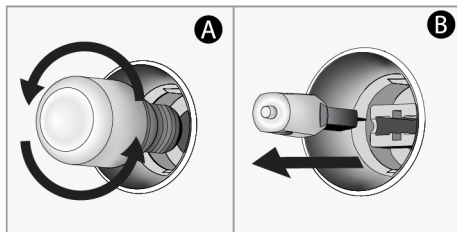
## 8 Dépannage

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

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

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

3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tournevis.
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. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



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

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

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

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

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

### **L'appareil ne fonctionne pas.**

- Le fusible peut être défilant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Il se peut que l'appareil ne soit pas branché sur la prise (mise à la terre). >>> Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si votre produit est équipé d'un verrou à clé, le verrou à clé peut être activé, désactivez le verrou à clé.

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

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

### **Le four ne chauffe pas.**

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

### **La commande que vous souhaitez envoyer depuis l'application « HomeWhiz » ne passe pas. (si les conditions d'accès à distance sont remplies)**

- Votre liaison peut être interrompue pendant un certain temps. >>> Assurez-vous que le four est connecté au réseau sans fil et éteignez et rallumez l'application.

### **L'application « HomeWhiz » n'affiche pas correctement l'état du four.**

- Votre liaison peut être interrompue pendant un certain temps. >>> Assurez-vous que le four est connecté au réseau sans fil et éteignez et rallumez l'application.

### **Après avoir introduit votre produit dans l'application « HomeWhiz », s'il y a une erreur disant "Une erreur s'est produite lors de l'association de votre produit à votre maison ou à la pièce que vous avez spécifiée. Cet appareil appartient à un autre foyer" ou si vous avez oublié dans quel compte « HomeWhiz »**

- Supprimez l'appairage en suivant les instructions de la section "Suppression de l'appairage d'un four connecté « HomeWhiz » et recommencez l'appairage du produit depuis le début.

### **L'avertissement "Multiple bluetooth networks detected" s'affiche lors de l'installation du produit dans l'application « HomeWhiz »**

- Si plus d'un appareil ménager dans votre maison est réglé sur le mode de configuration en même temps et émet un signal Bluetooth, vous pouvez rencontrer l'avertissement "Multiple bluetooth networks detected" pendant l'installation de l'application « HomeWhiz ». >>> Désactiver les modes d'installation des autres appareils et continuer à utiliser un seul appareil avec le mode d'installation activé.

### **Des termes autres que la langue que j'ai spécifiée apparaissent dans l'application « HomeWhiz »**

- Dans les cas où la puissance de l'internet est faible, des termes dans différentes langues peuvent apparaître dans l'application homewhiz autres que les langues que vous avez définies dans l'application. >>> Ceci n'est pas un erreur.









