

Whirlpool

Cuisinière

Manuel d'utilisation



WR60 EG8 33228 XNA
®/TM/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence

285380771_3/ FR/ R.AA/ 22.05.25 16:28
7734986442

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

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

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

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

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

Beko Europe Management Srl


Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy


Table des matières

1	CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4	8	Informations générales sur la cuisson.....	42
1.1	UTILISATION AUTORISÉE	6	8.1	Informations générales sur la cuisson au four	42
1.2	INSTALLATION	8	8.1.1	Pâtisseries et aliments cuits au four	43
1.3	RACCORDEMENT AU GAZ	10	8.1.2	Viande, poisson et volaille	46
1.4	AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES.....	11	8.1.3	Grille	47
1.5	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	12	8.1.4	Cuisson à la vapeur.....	48
2	Consignes environnementales	13	8.1.5	Fonction de friture peu profonde ou sans huile.....	48
3	Votre produit.....	14	8.1.6	Aliments test	50
3.1	Présentation de l'appareil	14	9	Entretien et nettoyage.....	51
3.1.1	Unité de cuisson	14	9.1	Consignes de nettoyage générales.....	51
3.1.2	Section table de cuisson	15	9.2	Accessoires de nettoyage	53
3.2	Présentation du bandeau de commande du four	15	9.3	Nettoyage de la table de cuisson.....	53
3.3	Fonctions d'utilisation du four	16	9.4	Nettoyage du bandeau de commande	54
3.4	Accessoires de l'appareil	17	9.5	Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)	55
3.5	Utilisation des accessoires de l'appareil.....	18	9.6	Nettoyage facile à la vapeur	55
3.6	Spécifications techniques	21	9.7	Nettoyage de la porte du four	56
4	Installation.....	24	9.8	Retrait de la vitre intérieure de la porte du four	57
4.1	Le bon endroit pour l'installation ..	24	9.9	Nettoyage de la lampe du four ...	58
4.2	Connexion électrique	26	10	Dépannage.....	59
4.3	Raccordement au gaz	27			
4.4	Positionnement du produit	30			
4.5	Conversion de gaz.....	31			
5	Première utilisation.....	33			
5.1	Réglage de l'heure pour la première fois	33			
5.2	Premier nettoyage	34			
6	Utilisation de la table de cuisson	34			
6.1	Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson.....	34			
6.2	Fonctionnement des plaques de cuisson.....	35			
7	Utilisation du four	36			
7.1	Informations générales sur l'utilisation du four	36			
7.2	Fonctionnement de l'unité de commande du four.....	37			
7.3	Cuisson à la vapeur	39			
7.4	Réglages	40			
7.5	Fonction rôtissoire	42			


1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ


IMPORTANT À LIRE ET À OBSERVER


 Ces instructions sont variables si le symbole du pays apparaît sur l'appareil. Si le symbole n'apparaît pas sur l'appareil, il faut se référer à la notice d'installation qui doit fournir les indications nécessaires concernant l'adaptation de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays.


 **ATTENTION** : L'utilisation de l'appareil de cuisson au gaz entraîne une production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où il est installé. Veillez à ce que la cuisine soit bien aérée, notamment lorsque l'appareil est en fonctionnement : maintenez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, comme l'ouverture d'une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, par exemple en augmentant le niveau de ventilation mécanique (si possible), pour évacuer en toute sécurité les produits de combustion vers l'air extérieur (externe) tout en assurant le re-

nouvellement de l'air ambiant grâce à une ventilation supplémentaire. Consultez un professionnel avant d'installer une ventilation supplémentaire.

 Le non-respect des informations contenues dans ce manuel peut provoquer un incendie ou une explosion, entraînant des dommages matériels ou des blessures corporelles.

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

 Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé uniquement dans un local bien ventilé. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

 Si les flammes du brûleur s'éteignent accidentellement, tournez le bouton de commande du brûleur sur la position d'arrêt et n'essayez pas de le rallumer pendant au moins 1 minute. Ces instructions et l'appareil lui-même contiennent des consignes de sécurité importantes, à respecter à tout moment. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-

respect de ces consignes de sécurité, d'utilisation inappropriée de l'appareil ou de réglage incorrect des commandes.

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

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

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

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

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

⚠️ Les très jeunes enfants (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence. Les enfants à partir de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances ne peuvent utiliser cet appareil que s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

⚠️ ATTENTION : En cas de bris de verre de la plaque chauffante : éteindre immédiatement tous les brûleurs et tout élément chauffant électrique et isoler l'appareil de l'alimentation électrique ; ne pas toucher la surface de l'appareil ; ne pas utiliser l'appareil.

🚫 Le couvercle en verre peut se briser s'il est chauffé. Éteignez tous les brûleurs et les plaques électriques avant de fermer le

couvercle. Ne fermez pas le couvercle lorsque le brûleur est allumé.

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

⚠️ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Si l'appareil est conçu pour une utilisation avec une sonde, utilisez uniquement une sonde de température recommandée pour ce four - risque d'incendie.

⚠️ Tenir les vêtements ou autres matières inflammables à l'écart de l'appareil, jusqu'à ce que tous les composants aient complètement refroidi - risque d'incendie. Soyez toujours vigilant lors de la cuisson d'aliments riches en graisses, en huile ou lors de l'ajout de boissons alcoolisées - risque d'incendie. Utilisez des gants de cuisine pour retirer les casseroles et les accessoires. En fin de cuisson, ouvrez la porte avec précaution, en laissant l'air chaud ou la vapeur s'échapper progressivement avant d'accéder à la cavité -

risque de brûlure. N'obstruez pas les bouches d'aération à l'avant du four - risque d'incendie.

⚠️ Soyez prudent lorsque la porte du four est en position ouverte ou abaissée, afin d'éviter de heurter la porte. Les aliments ne doivent pas être laissés dans ou sur le produit plus d'une heure avant ou après la cuisson.

⚠️ ATTENTION : Le gaz qui s'échappe peut provoquer un incendie. L'appareil ne doit pas être utilisé pendant plus de 15 secondes. Si après 15 secondes le brûleur ne s'allume pas, arrêtez d'utiliser l'appareil et ouvrez la porte du compartiment et/ou attendez au moins 1 minute avant de tenter un nouvel allumage du brûleur.

⚠️ Les aliments ne doivent pas être laissés dans ou sur le produit pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.



1.1 UTILISATION AUTORISÉE

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

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

⚠ ATTENTION : Cet appareil est uniquement destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.

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

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

⚠ Utilisez des casseroles et des poêles dont le fond a la même largeur que celui des brûleurs ou est légèrement plus grand (voir tableau spécifique). Veillez à ce que les casseroles posées sur les grilles ne dépassent pas du bord de la table de cuisson.

⚠ Une mauvaise utilisation des grilles peut entraîner des dommages sur la table de cuisson :

ne positionnez pas les grilles à l'envers et ne les faites pas glisser sur la table de cuisson.

⚠ Ne laissez pas la flamme du brûleur dépasser le bord de la casserole.


⚠ Ne pas utiliser : Plaques en fonte, pierres à rôtir, marmites et poêles en terre cuite. Diffuseurs de chaleur tels que grillages métalliques ou autres. Deux brûleurs simultanément pour un récipient (ex. : poissonnière).


⚠ Si des conditions locales particulières du gaz délivré rendent difficile l'allumage du brûleur, il est conseillé de répéter l'opération avec le bouton tourné sur la position petite flamme.

⚠ En cas d'installation d'une hotte au-dessus de la table de cuisson, veuillez vous référer à la notice de la hotte pour connaître la distance correcte.

⚠ Les pieds de protection en caoutchouc des grilles représentent un risque d'étouffement pour les jeunes enfants. Après avoir retiré les grilles, assurez-vous que tous les pieds sont correctement fixés.

1.2 INSTALLATION


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


 Les raccordements électriques et gaz doivent être conformes aux réglementations locales.


 L'installation, y compris l'alimentation en eau (le cas échéant), les raccordements électriques et les réparations doivent être effectués par un technicien qualifié. Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation. Tenez les enfants éloignés du lieu d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez le revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche. Une fois installé, les déchets d'emballage (plastique, pièces en polystyrène, etc.) doivent être conservés hors de portée des enfants - risque d'étouffement. L'appareil doit être débranché du réseau électrique avant toute opération d'installation - risque de choc


électrique. Pendant l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble d'alimentation - risque d'incendie ou de choc électrique. N'allumez l'appareil qu'une fois l'installation terminée.


L'appareil doit être installé dans un logement domestique pour des fonctions ménagères courantes.

 **ATTENTION** : La modification de l'appareil et de sa méthode d'installation est indispensable pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et correctement dans tous les pays supplémentaires.


 Utiliser des régulateurs de pression adaptés à la pression de gaz indiquée dans la notice.


 Le local doit être équipé d'un système d'extraction d'air qui évacue les éventuelles fumées de combustion.

 La pièce doit également permettre une bonne circulation de l'air, car l'air est nécessaire au bon déroulement de la combustion. Le débit d'air ne doit pas être inférieur à 2 m³/h par kW de puissance installée.

 Le système de circulation d'air peut prélever l'air directement de l'extérieur au moyen d'un tuyau d'une section inté-


rieure d'au moins 100 cm² ; l'ouverture ne doit pas être susceptible d'être obstruée.


 Le système peut également fournir l'air nécessaire à la combustion de manière indirecte, c'est-à-dire à partir de pièces adjacentes équipées de tubes de circulation d'air comme décrit ci-dessus. Cependant, ces pièces ne doivent pas être des pièces communes, des chambres ou des pièces susceptibles de présenter un risque d'incendie.


 Le gaz de pétrole liquéfié (GPL) se dépose au sol car il est plus lourd que l'air. Par conséquent, les locaux contenant des bouteilles de GPL doivent également être équipés d'évents permettant au gaz de s'échapper en cas de fuite. Cela signifie que les bouteilles de GPL, qu'elles soient partiellement ou totalement remplies, ne doivent pas être installées ou stockées dans des locaux ou des zones de stockage situés en dessous du niveau du sol (caves, etc.). Il est conseillé de ne conserver que la bouteille utilisée dans la pièce, placée de manière à ce qu'elle ne soit pas exposée à la chaleur produite par des sources extérieures (fours, cheminées,


poêles, etc.) qui pourraient faire monter sa température au-dessus de 50 °C.


Si vous rencontrez des difficultés pour tourner les boutons du brûleur, veuillez contacter le Service Après-Vente qui pourra remplacer le robinet du brûleur s'il s'avère défectueux.

 Les ouvertures servant à la ventilation et à la dispersion de la chaleur ne doivent jamais être recouvertes.


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


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


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


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


1.3 RACCORDEMENT AU GAZ


 **ATTENTION** : Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locales (type de gaz et pression de gaz) et la configuration de l'appareil sont compatibles.


 **ATTENTION** : Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur la plaque signalétique du produit.


 **Vérifiez** que la pression de l'alimentation en gaz est conforme aux valeurs indiquées dans le tableau « Spécifications du brûleur et de la buse ».


 **AVERTISSEMENT** : Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux normes d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être portée aux exigences en vigueur en matière de ventilation.

 **Si** l'appareil est raccordé au gaz liquide, la vis de réglage doit être serrée aussi fermement que possible.

 **IMPORTANT** : Lorsque la bouteille ou le conteneur de gaz est installé, il doit être correctement installé (orientation verticale).

 **ATTENTION** : Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié.

 **Utilisez** uniquement des tuyaux métalliques flexibles ou rigides pour le raccordement au gaz.

 **Raccordement** avec un tuyau rigide (cuivre ou acier) : Le raccordement au réseau de gaz doit être effectué de façon à ne pas exercer de contrainte sur l'appareil. Un raccord en L réglable est prévu sur la rampe d'alimentation de l'appareil et est muni d'un joint afin d'éviter les fuites. Le joint doit toujours être remplacé après avoir tourné le raccord (le joint est fourni avec l'appareil). Le raccord du tuyau d'alimentation en gaz est un raccord mâle cylindrique 1/2 gaz fileté.

 **Raccordement** d'un tuyau flexible en acier inoxydable sans joint à un accessoire fileté : Le raccord de la conduite d'alimentation en gaz est un raccord cylindrique mâle fileté 1/2 gaz. Ces conduites doivent être installées de manière à ne jamais dépasser 2000 mm de longueur lorsqu'elles sont complètement déployées. Une fois le raccordement effectué, veillez à ce que le tuyau métallique flexible ne

touche aucune pièce mobile et ne soit pas comprimé. Utilisez uniquement des conduites et des joints conformes aux réglementations nationales en vigueur.

⚠️ IMPORTANT : Si un tuyau en acier inoxydable est utilisé, il doit être installé de manière à ne toucher aucune partie mobile du meuble (par exemple, un tiroir). Il doit traverser une zone dégagée et permettre une inspection complète.

⚠️ L'appareil doit être raccordé au réseau de gaz ou à une bouteille de gaz conformément aux réglementations nationales en vigueur. Avant de procéder au raccordement, assurez-vous que l'appareil est compatible avec le réseau de gaz que vous souhaitez utiliser.

⚠️ Si ce n'est pas le cas, suivez les instructions indiquées dans le paragraphe « Adaptation aux différents types de gaz ».

⚠️ Après le raccordement au gaz, vérifiez l'étanchéité à l'eau savonneuse. Allumer les brûleurs et tourner les boutons de la position max 1* à la position minimum 2* pour vérifier la stabilité de la flamme.

⚠️ Le raccordement au réseau de gaz ou à la bouteille de gaz peut être effectué à l'aide d'un tuyau flexible en caoutchouc ou en acier, conformément à la législation nationale en vigueur.

ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

(Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié.)

⚠️ Afin d'adapter l'appareil à un type de gaz autre que celui pour lequel il a été fabriqué (indiqué sur la plaque signalétique), suivez les étapes dédiées fournies après les dessins d'installation.

1.4 AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

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

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

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

l'appareil doit être mis à la terre conformément aux normes nationales de sécurité électrique.

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

⚠ N'utilisez pas de rallonges, de prises multiples ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou pieds nus. N'utilisez pas cet appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé.

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

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

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

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



1.5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ **ATTENTION** : Avant toute opération d'entretien, s'assurer que l'appareil est éteint et débranché du réseau électrique. Pour éviter tout risque de blessure, utiliser des gants de protection (risque de laceration) et des chaussures de sécurité (risque de contusion) ; veiller à manipuler l'appareil à deux (réduire la charge) ; ne jamais utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur (risque de décharge électrique). Les réparations non professionnelles non autorisées par le fabricant peuvent entraîner des risques pour la santé et la sécurité, dont le fabricant ne peut être tenu responsable. Tout défaut ou dommage causé par des réparations ou un entretien non professionnel ne sera pas


couvert par la garantie, dont les conditions sont précisées dans le document livré avec l'appareil.

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

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

2 Consignes environnementales

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

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


ÉLIMINATION DES APPAREILS ÉLECTRO-MÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Veuillez le mettre au rebut conformément à la réglementation locale en matière d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez votre mairie, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et au règlement de 2013 relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques (tel que modifié). En vous assurant que ce produit est mis au rebut correctement, vous

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

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

⚠ Pour éviter d'endommager le dispositif d'allumage électrique, ne pas l'utiliser lorsque les brûleurs ne sont pas dans leur logement.

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

CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

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

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

Utilisez un autocuiseur pour économiser encore plus d'énergie et de temps.

Utilisez des casseroles et des poêles dont la largeur du fond est égale à celle des brûleurs.

Utilisez uniquement des casseroles et des poêles à fond plat.

Dans la mesure du possible, gardez les couvercles des casseroles pendant la cuisson.

Utilisez un autocuiseur pour économiser encore plus d'énergie et de temps.

DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

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

Cet appareil est conforme aux exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 et du règlement sur l'écoconception des produits liés à l'énergie et les infor-

mations énergétiques (modification) (sortie UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 30-2-1.

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

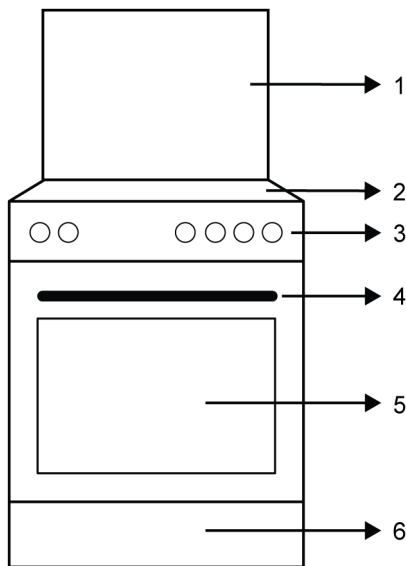
Les informations relatives au mode basse consommation de l'appareil conformément au règlement (UE) 2023/826 peuvent être trouvées dans le lien suivant : <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.



3 Votre produit

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

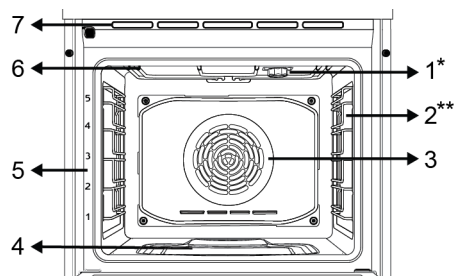
3.1 Présentation de l'appareil



- 1 Couvercle supérieur
- 2 Section de la table de cuisson
- 3 Panneau de commande
- 4 Poignée

- 5 Porte
- 6 Partie inférieure

3.1.1 Unité de cuisson

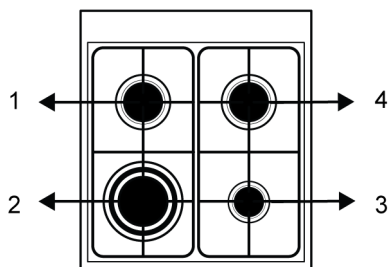


- 1 Lampe
- 2 Étagères grillagées
- 3 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)
- 4 La piscine à eau pour la cuisson à la vapeur
- 5 Positions de l'étagère
- 6 Chauffage supérieur
- 7 Ouvertures de ventilation

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

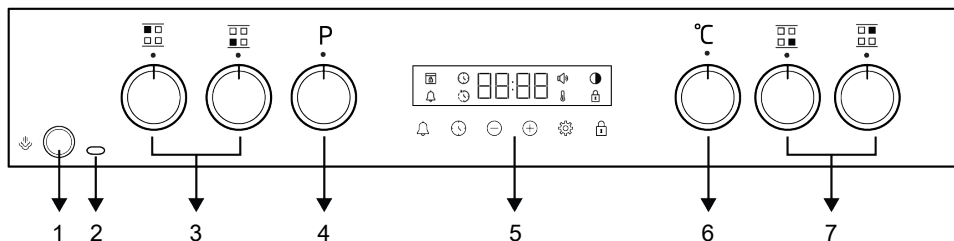
** Cela varie selon le modèle de l'appareil. Votre produit n'est peut-être pas équipé d'une grille. Dans l'image, un produit avec un support métallique est montré à titre d'exemple.

3.1.2 Section table de cuisson



- 1 Arrière gauche - Brûleur normal
- 2 Avant gauche - Brûleur wok
- 3 Avant droite - Brûleur auxiliaire
- 4 Arrière droite - Brûleur normal

3.2 Présentation du bandeau de commande du four



- 1 Bouton de cuisson/nettoyage à la vapeur
- 2 Lampe de cuisson/nettoyage à la vapeur
- 3 Boutons de commande de la plaque de cuisson
- 4 Bouton de sélection de fonctions
- 5 Minuterie
- 6 Bouton de sélection de température
- 7 Boutons de commande de la plaque de cuisson

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

Bouton de sélection de fonction

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

Bouton de sélection de température

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

Indicateur de température intérieure du four

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

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

Boutons de commande de la plaque de cuisson

Vous pouvez utiliser votre table de cuisson avec les boutons de commande de la table de cuisson. Chaque bouton actionne le brûleur correspondant. Vous pouvez déduire quel brûleur il contrôle à partir des symboles sur le panneau de commande.

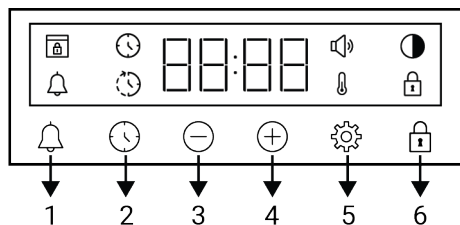
Bouton de cuisson/nettoyage à la vapeur

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

Lampe de cuisson/nettoyage à la vapeur





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


Minuterie




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

Symboles d'affichage

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

 : Le symbole de verrouillage des commandes

 : Symbole de température

 : Symbole du niveau de volume

 : Symbole de verrouillage de la porte *


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










3.3 Fonctions d'utilisation du four

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

Fonctions de fonctionnement recommandées pour la cuisson à la vapeur :

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

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

Symboles des fonctions	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Décongélation avec ventilateur	-	Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (sur le mur arrière) fonctionne. Les aliments congelés avec des granulés sont lentement décongelés à température ambiante et les aliments cuits sont refroidis. Le temps nécessaire à la décongélation d'un morceau de viande entier est plus long que pour les aliments contenant des céréales.
	Convection naturelle	*	Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Convient aux gâteaux, aux pâtisseries ou aux gâteaux et ragoûts dans des moules à pâtisserie. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
 	Chauffage par le bas	*	Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont la partie supérieure doit être brunie. Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage à la vapeur.
	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	*	L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Chaleur tournante / Airfry	*	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. Grâce à l'air rapidement distribué par cette fonction, vous pouvez faire des fritures peu profondes ou sans huile. Pour des informations détaillées, voir la section "Airfry"
	Fonction « 3D »	*	Les fonctions de chauffage supérieur, de chauffage inférieur et de chauffage par ventilateur fonctionnent. Chaque côté du produit à cuire est cuit de manière égale et rapide. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Gril inférieur assisté par ventilateur	*	L'air chauffé par la petite grille est rapidement distribué dans le four grâce au ventilateur. Elle convient aux grillades en petites quantités.
	Rôtisserie avec gril complet	*	Le compartiment intérieur et extérieur du chauffage supérieur et le moteur de la rôtissoire (brochette de dîner) fonctionnent. Il est idéal pour les grillades de morceaux de viande de grande taille et de taille moyenne.

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

3.4 Accessoires de l'appareil

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

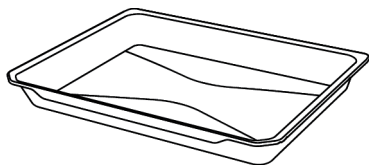
fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.



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

Plateau profond

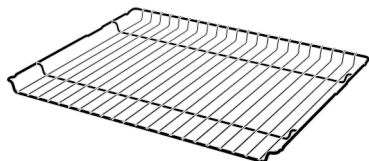
Il est utilisé pour les pâtisseries, la friture de gros morceaux, les aliments juteux ou pour la collecte d'huiles coulantes lors des grillades.



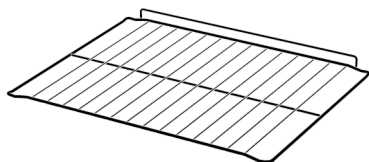
Grille métallique

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 :

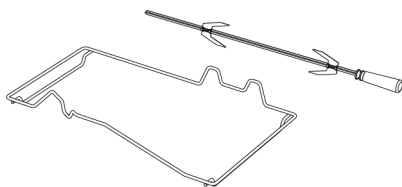


Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



Rôtissoire et brochettes

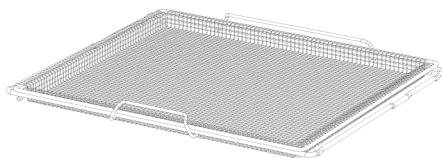
Il est utilisé pour faire griller de la viande rouge, de la volaille et du poisson dans toutes les directions.



*La poignée en plastique et l'embout de rôtissage sont donnés selon le modèle. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Grille de friture (Airfry)

Utilisé pour la friture peu profonde ou sans huile des aliments.

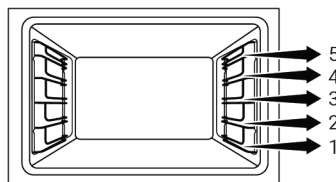


3.5 Utilisation des accessoires de l'appareil

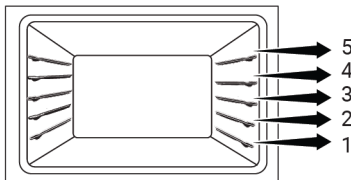
Étagères de cuisson

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 :



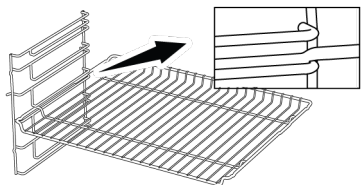
Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



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

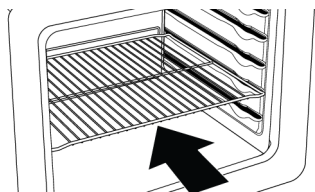
Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

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 :

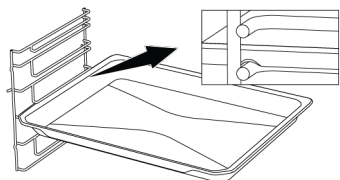
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.



Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

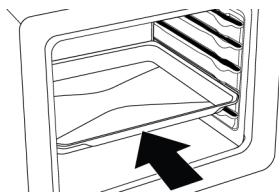
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères métalliques latérales. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, le plateau doit être fixé avec la butée sur l'étagère métallique.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

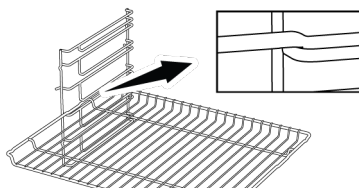
Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.



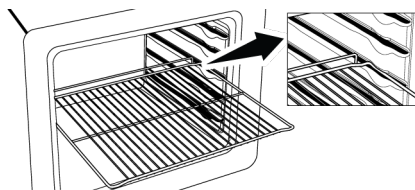
Fonction de butée du grillage

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 le supprimer complètement.

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

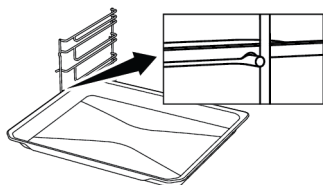


Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



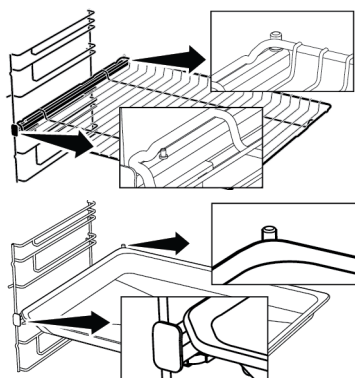
Fonction d'arrêt de plateau-- Sur les modèles avec étagères en fil métallique

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



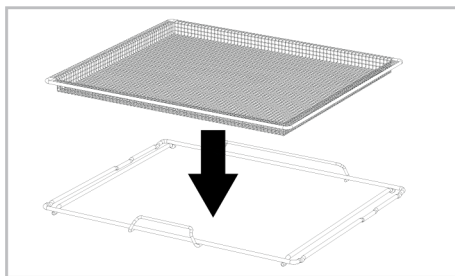
Mise en place appropriée de la grille métallique et du plateau sur les rails télescopiques - Modèles à étagères grillagées et rails télescopiques

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

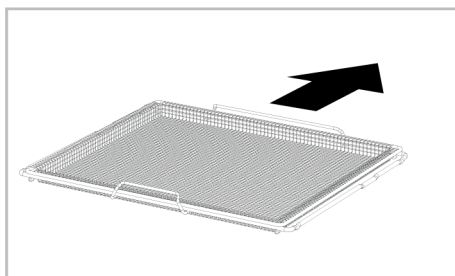


Utilisation du gril à friture (Airfry)

Le gril à friture est composé de deux pièces comme le panier en fil de fer et le cadre en fil de fer où le panier sera placé. Le panier en fil de fer est placé sur le cadre en fil de fer de manière entrelacée. Après avoir placé la partie arrière, place le panier métallique à l'intérieur des poignées du cadre métallique en étirant un peu l'avant. Et retirez le panier en fil de fer en étirant la poignée avant du cadre en fil de fer.

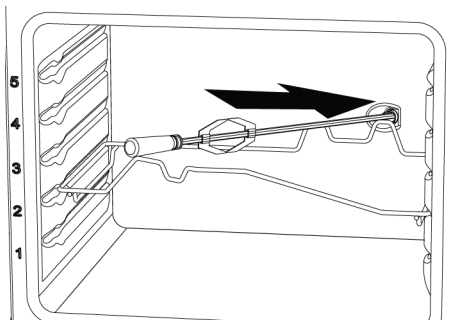


Placez la grille de friture dans le four de façon à ce que sa poignée courte soit tournée vers l'avant.



Fixation du tournebroche

- Fixez la nourriture à griller sur le tournebroche avec les broches.
- Placez le châssis du tournebroche dans le four dans l'alignement du moteur d'entraînement du tournebroche.
- Insérez l'extrémité pointue du tournebroche dans le moteur d'entraînement du tournebroche et placez ce dernier sur son châssis.



- Retirez la poignée de tournebroche quand le grill est en route.

3.6 Spécifications techniques

Spécifications générales	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur) (mm)	850 /600 /600
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 ²
Consommation totale d'énergie (kW)	2,7
Consommation totale de gaz (kW)	8,3 kW (603 g/h - G30)
Type de fours	Four multifonction
Foyers	
Avant gauche	Brûleur wok
Alimentation	3,3 kW (240 g/h - G30)
Avant droite	Brûleur auxiliaire
Alimentation	1,0 kW (73 g/h - G30)
Arrière gauche	Brûleur normal
Alimentation	2,0 kW (145 g/h - G30)
Arrière droite	Brûleur normal
Alimentation	2,0 kW (145 g/h - G30)
Type de gaz / pression auquel le produit est réglé :	
G30 30 mbar	
Catégorie de produit gazeux	
Cat II 2H3B/P	
Types de gaz / pressions auxquels le produit peut être converti :	
G20 20 mbar	
<p>Notions de base : les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont données conformément à la norme en 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées sous charge standard avec les fonctions de chauffage bas-haut ou de chauffage assisté par ventilateur (le cas échéant).</p> <p>La classe d'efficacité énergétique est déterminée conformément à l'ordre de priorité suivant, selon que les fonctions pertinentes existent ou non sur le produit : 1-Chaleur tournante éco, 2-Chaleur tournante, 3-Gril inférieur assisté par ventilateur, 4-Convection naturelle.</p>	



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.

Catégories/types/pressions de gaz par pays

Vous trouverez dans le tableau ci-dessous le type de gaz, la pression et la catégorie de gaz qui peuvent être utilisés dans le pays où le produit sera installé.

CODES PAYS	CATÉGORIE		TYPE DE GAZ ET PRESSION			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30.30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		

CODES PAYS	CATÉGORIE		TYPE DE GAZ ET PRESSION			
			G20,20 mbar	G30.30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30.30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30.30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30.30 mbar			

Tableau des injecteurs

Le tableau ci-dessous donne les valeurs des injecteurs pour tous les types de gaz combustibles pour la conversion du gaz. Vous pouvez atteindre les valeurs de vos injecteurs en consultant le tableau technique des types de gaz que vous pouvez convertir en fonction de vos combustibles et de votre pays. Les injecteurs peuvent ne pas être fournis avec votre produit. Vous pouvez l'obtenir auprès des services agréés ou auprès du lieu où vous avez acheté le produit.

Foyers									
Alimenta- tion	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25,3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
	G25,25 mbar	G31,37 mbar							
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
3,3 kW	140	94	165	155	118	145	200	88	75

! informations générales

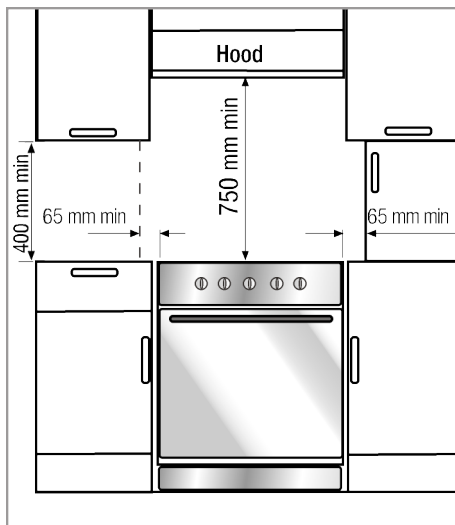
- Adressez-vous à l'agent de service agréé le plus proche pour l'installation du produit. Assurez-vous que les installations électriques et gazières sont en place avant d'appeler l'agent de service agréé pour que le produit soit prêt à fonctionner. Si ce n'est pas le cas, appelez un électricien qualifié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

4.1 Le bon endroit pour l'installation

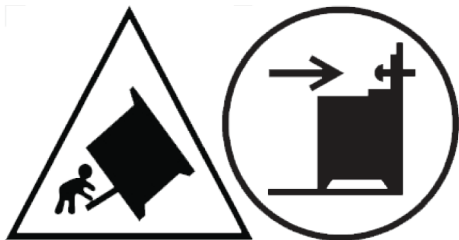
- Placez le produit sur une surface dure en raison des conduits d'air situés sous le produit. Il ne doit pas être placé sur une base ou un piédestal. Les pieds du produit ne doivent pas tremper sur des surfaces molles, par exemple des tapis, etc
- Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids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

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

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



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



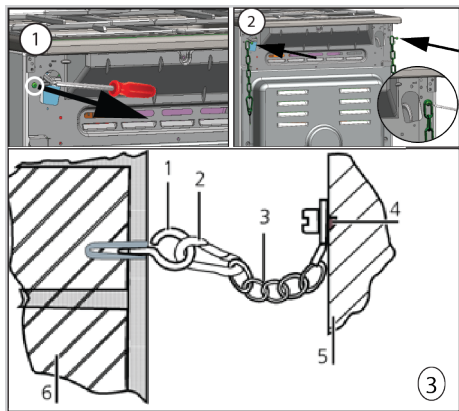
Afin d'éviter le basculement de l'appareil, ce moyen de stabilisation doit être installé. Reportez-vous aux instructions d'installation.

Chaîne de sécurité

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

Si votre produit a 2 chaînes de sécurité;

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

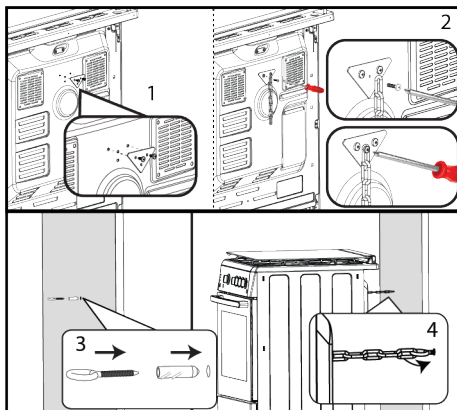


- 1 Crochet
- 2 Mécanisme de verrouillage
- 3 Chaîne de sécurité
- 4 Fixez fermement la chaîne à l'arrière du produit
- 5 Arrière du produit
- 6 Mur de cuisine

Si votre produit a 1 chaînes de sécurité;

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

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



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

Ventilation de la pièce

Toutes les chambres nécessitent une fenêtre ouvrable, ou équivalent, et certaines chambres nécessiteront également un évent permanent. L'air de combustion est prélevé dans l'air ambiant et les gaz d'échappement sont émis directement dans la pièce. Une bonne ventilation est essentielle pour un fonctionnement sûr de votre appareil.

Chambres avec portes et/ou fenêtres qui s'ouvrent directement sur l'environnement extérieur

Les portes et/ou fenêtres qui s'ouvrent directement sur l'environnement extérieur doivent avoir une ouverture de ventilation totale des dimensions spécifiées dans le tableau ci-dessous, basée sur la puissance totale en gaz de l'appareil (la consommation électrique totale en gaz de l'appareil est indiquée dans le tableau des caractéristiques techniques de ce mode d'emploi). Si les portes et/ou fenêtres ne sont pas équipées d'une ouverture de ventilation totale correspondant à la consommation totale de gaz de l'appareil, comme indiqué dans le

tableau ci-dessous, ensuite, il doit absolument y avoir une ouverture de ventilation fixe supplémentaire dans la pièce pour garantir que les exigences de ventilation minimales totales pour la consommation totale de gaz de l'appareil sont atteintes. L'ouverture de ventilation fixe peut comprendre des ouvertures pour les briques Airbriques existantes, la dimension de l'ouverture de la gaine de la hotte d'extraction etc

Consommation totale de gaz (kW)	Min. ouverture de ventilation (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Les pièces qui n'ont pas de portes et/ou de fenêtres ouvrantes qui s'ouvrent directement sur l'environnement extérieur

Si la pièce dans laquelle l'appareil est installé ne comporte pas de porte et/ou de fenêtre qui s'ouvre directement sur l'environnement extérieur, il convient de rechercher d'autres produits qui fournissent définitivement une ouverture de ventilation fixe non réglable et non obturable répondant aux exigences minimales totales d'ouverture de ventilation pour la consommation totale de gaz de l'appareil, comme indiqué dans le tableau ci-dessus. En outre, les règlements de construction appropriés conseillés devraient être suivis.

Lorsqu'un local ou un local intérieur contient plus d'un appareil à gaz, un espace de ventilation supplémentaire doit être prévu en plus des prescriptions figurant dans le tableau ci-dessus. La taille de la zone de

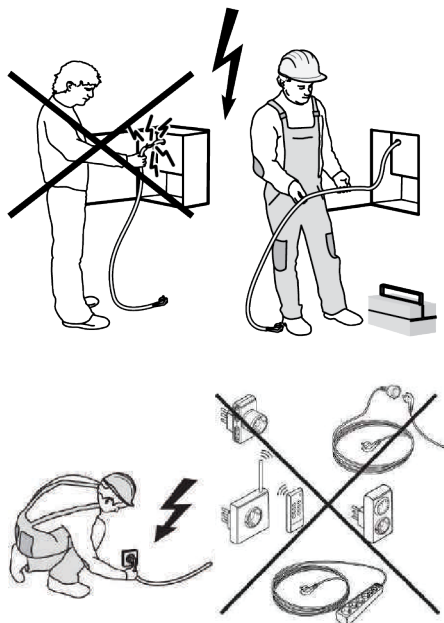
ventilation supplémentaire doit être adaptée à la réglementation des autres appareils à gaz.

Il doit également y avoir un dégagement minimum de 10 mm sur le bord inférieur de la porte qui s'ouvre sur l'environnement intérieur de la pièce où l'appareil est installé. Vous devez vous assurer que les articles tels que les tapis et autres revêtements de sol, etc., n'affectent pas le dégagement lorsque la porte est fermée.

La cuisinière peut être située dans une cuisine, une cuisine/salle à manger ou un salon-lit, mais pas dans une pièce contenant une baignoire ou une douche. La cuisinière ne doit pas être installée dans un salon-lit de moins de 20 m³.

N'installez pas cet appareil dans une pièce située en dessous du niveau du sol à moins qu'il ne soit ouvert au niveau du sol sur au moins un côté.

4.2 Connexion électrique



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

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

Branchez votre appareil sur une prise reliée à la terre.

4.3 Raccordement au gaz

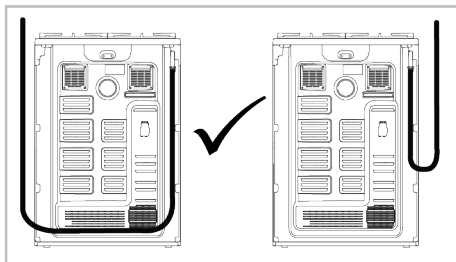
- Il existe un risque d'explosion, d'incendie et de toxication si l'installation, la réparation ou la connexion sont effectuées par une personne ou un technicien non autorisé/non agréé/non qualifié.
- Avant de placer le produit, assurez-vous que les conditions de distribution locales (type de gaz et pression) et que le réglage du gaz du produit est conforme à ces conditions. Les conditions de réglage des gaz et les valeurs du produit sont indiquées sur les étiquettes (ou étiquette de type).
- Si le code de votre pays ne figure pas sur l'étiquette, suivez les instructions techniques locales de votre pays pour le raccordement au gaz et la conversion.
- Le produit ne peut être connecté au système d'alimentation en gaz que par une personne ou un technicien autorisé/licencié/qualifié.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant de procédures effectuées par une personne ou un technicien non autorisé/non agréé/non qualifié.
- Avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz, débranchez l'alimentation en gaz. Il y a un risque d'explosion !
- Si vous avez besoin d'utiliser votre produit ultérieurement avec un autre type de gaz, vous devez consulter la personne ou le technicien autorisé/licencié/qualifié pour connaître la procédure de conversion correspondante.
- Assurez-vous que le raccordement au gaz est bien vérifié après chaque utilisation. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages qui pourraient survenir en raison d'une fuite de gaz qui pourrait se produire à la suite d'un raccor-

dement de gaz ou d'une conversion effectuée par des personnes non autorisées/non autorisées.

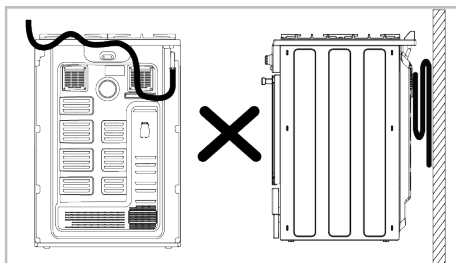
- Si vous n'effectuez pas le raccordement conformément aux instructions ci-dessous, il y aura un risque de fuite de gaz et d'incendie. Notre société ne peut être tenue responsable des dommages qui en résultent.
- Le raccordement au gaz doit être effectué par une personne ou un technicien autorisé/agréé/qualifié uniquement.
- Assurez-vous que le tuyau de gaz à utiliser dans le raccordement de gaz est conforme aux normes locales en matière de gaz.
- Le tuyau flexible de gaz doit être raccordé de manière à ne pas entrer en contact avec les pièces mobiles et les surfaces chaudes (illustrées ci-dessous) qui l'entourent et à ne pas être coincé lorsque les pièces mobiles se déplacent. (tiroirs, par exemple). En outre, il ne doit pas être placé dans des espaces où il pourrait être pressé.
- Ne déplacez pas le produit dont le raccordement au gaz est terminé. S'il est déplacé, il peut y avoir un risque de fuite de gaz.
- Une clé doit être utilisée pour le raccordement et la conversion du gaz.

Choix du côté du raccordement au gaz

- Le tuyau de gaz doit être raccordé en effectuant des virages à grand angle contre la possibilité de se rompre et de se plier pendant le raccordement.
- Avant le raccordement au gaz, assurez-vous que l'alimentation principale en gaz et la sortie du tuyau de gaz du produit à raccorder au gaz se trouvent du même côté.



- Le tuyau de gaz ne doit pas être écrasé, plié, pincé, touché par des angles vifs ou entrer en contact avec des parties chaudes du produit et des ustensiles de cuisine du produit.



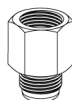
Pièces pour raccordement au gaz

Les visuels des pièces et des outils, qui peuvent être nécessaires pour le raccordement au gaz sont indiqués ci-dessous. Selon le modèle, ces pièces peuvent ne pas être fournies avec le produit. Les pièces de raccordement de gaz à utiliser peuvent varier en fonction du type de gaz et des réglementations nationales.

Joint de fuite :



Raccord en 10226 R1/2" :



Raccord pour gaz liquéfié (G30,G31) :



Raccord de sortie de gaz :

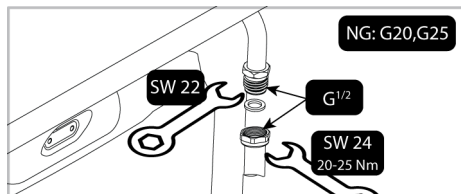


Raccordement au gaz - NG

- L'installation de gaz naturel doit être préparée de manière appropriée pour l'assemblage avant d'installer le produit. Il doit y avoir une vanne de gaz naturel à la sortie du système de gaz à raccorder au produit.
- Assurez-vous que la vanne de gaz naturel est facilement accessible.
- Raccordez votre produit au réseau de gaz naturel de votre maison à l'aide d'un tuyau flexible de gaz conforme aux normes locales.
- Un joint d'étanchéité neuf doit être utilisé lors du raccordement au gaz.
- L'alimentation en gaz doit être raccordée par un tuyau de gaz ou un tuyau de gaz de sécurité avec des raccords filetés aux deux extrémités.

Connexion de type G1/2" en ISO 228

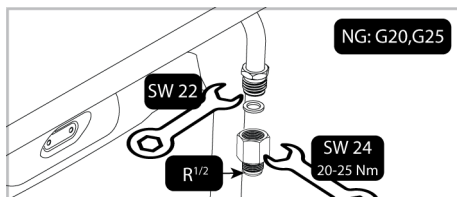
1. Insérer le nouveau joint d'étanchéité dans le flexible/tuyau de gaz de sécurité. S'assurer que le joint est correctement installé.
2. Fixez le raccord de gaz à l'appareil à l'aide d'une clé de 22 mm et placez le raccord dans le raccord à l'aide d'une clé de 24 mm.



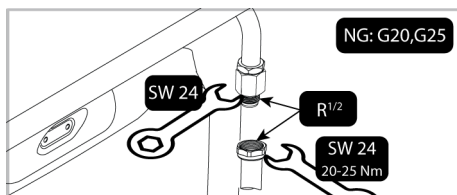
3. Vous devez vérifier l'absence de fuite de la pièce de raccordement après le raccordement.

Connexion de type en 10226 R1/2"

1. Placer le joint neuf dans la pièce de raccordement et s'assurer qu'il est correctement positionné.
2. Tout en maintenant la sortie de raccordement de gaz du produit fixée avec une clé de 22, connectez la pièce d'interconnexion à la sortie de gaz du produit avec une clé de 24 et serrez fermement.



3. Insérer le nouveau joint d'étanchéité dans le flexible/tuyau de gaz de sécurité. S'assurer que le joint est correctement installé.
4. Raccordez la partie filetée du tuyau/tuyau de gaz de sécurité à l'interconnecteur à l'aide de la clé de 24 mm et serrez fermement en maintenant l'interconnecteur en place à l'aide de la clé de 24 mm.



5. Vous devez vérifier l'absence de fuite de la pièce de raccordement après le raccordement.

Raccordement au gaz - GPL

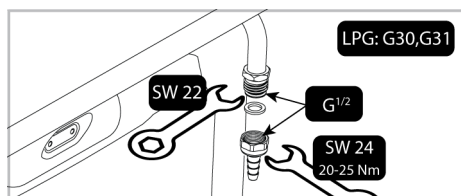
- Votre produit doit être connecté de manière à être proche du raccord de gaz pour éviter toute fuite de gaz.
- Avant d'effectuer votre raccordement au gaz, munissez-vous d'un tuyau de gaz en plastique et d'un collier de fixation approprié. Le diamètre intérieur du tuyau de gaz en plastique doit être de 10 mm et sa

longueur ne doit pas dépasser 150 cm. Le tuyau en plastique doit être étanche et inspectable.

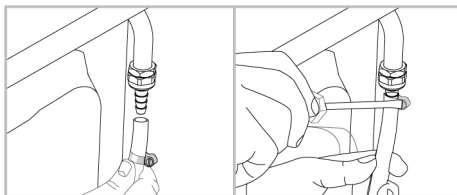
- Le bon fonctionnement des appareils et systèmes à gaz doit être vérifié régulièrement. Le régulateur, le flexible et sa bride doivent être vérifiés régulièrement et remplacés dans les délais recommandés par le fabricant ou si nécessaire.
- Un joint d'étanchéité neuf doit être utilisé lors du raccordement au gaz.
- Le raccordement au gaz doit être effectué via un tuyau de gaz ou un raccord fixe.

Raccord avec flexible de gaz serré (sans filetage)

1. Placez le nouveau joint dans la pièce de raccordement pour gaz liquide et assurez-vous que le joint est correctement installé.
2. Fixez la sortie de raccordement de gaz du produit à l'aide d'une clé de 22 mm, raccordez la pièce de raccordement à la sortie de gaz du produit à l'aide d'une clé de 24 mm et serrez fermement.



3. Poser le collier de fixation à une extrémité du flexible de gaz. Ramollir l'extrémité du tuyau de gaz auquel vous avez fixé le collier en le plaçant dans l'eau bouillante pendant une minute.
4. Insérez complètement le tuyau de gaz ramolli dans la pièce de raccordement. Serrer fermement le collier à l'aide d'un tournevis.



5. Vous devez vérifier l'absence de fuite de la pièce de raccordement après le raccordement.

Vérification de l'étanchéité au point de connexion

- Assurez-vous que tous les boutons du produit sont éteints. Assurez-vous que l'alimentation en gaz est ouverte. Préparez de la mousse savonneuse et appliquez-la sur le point de raccordement du tuyau pour contrôler les fuites de gaz.
- Une partie savonneuse moussera en cas de fuite de gaz. Dans ce cas, inspectez à nouveau le raccord de gaz.
- Au lieu de savon, vous pouvez utiliser des sprays disponibles dans le commerce pour vérifier les fuites de gaz.
- En cas de fuite de gaz, coupez l'alimentation en gaz et ventilez la pièce.
- N'utilisez jamais une allumette ou un briquet pour contrôler les fuites de gaz.

4.4 Positionnement du produit

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

Réglage des pieds du four

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

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

Contrôle final

1. Rebranchez le produit sur le secteur.
2. Vérifier les fonctions électriques.
3. Ouvrir l'alimentation en gaz.
4. Vérifiez si les raccords de gaz sont bien fixés et s'il y a des fuites.
5. Allumez les brûleurs et vérifiez l'apparence de la flamme.



La flamme doit être bleue et avoir une forme régulière. Si la flamme est jaunâtre, vérifiez si le chapeau du brûleur est bien en place ou nettoyez le brûleur.

4.5 Conversion de gaz

informations générales

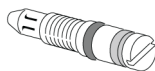
- Avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz, débranchez l'alimentation principale en gaz. Il y a un risque d'explosion !
- Tous les injecteurs de gaz doivent être remplacés et le réglage de combustion des robinets de gaz doit être effectué en position de débit réduit afin de rendre le produit adapté à une utilisation avec un autre gaz.
- Une fois le type de gaz modifié, la nouvelle étiquette de type de gaz apposée sur le sac de recharge doit être apposée sur l'étiquette actuelle déjà apposée sur la paroi arrière du produit.
- Le type de gaz convertible et les catégories de gaz de votre produit par pays sont indiqués dans la section « catégories/types/pression de gaz pays ». Consultez le tableau de ce tableau pour connaître les types de gaz que vous pouvez convertir dans votre région. Vous ne pouvez pas convertir en types de gaz non spécifiés dans cette table.
- L'injecteur de recharge adapté au type de gaz que vous souhaitez convertir peut ne pas être fourni avec le produit. Vous pouvez vous procurer les injecteurs auprès du service agréé ou de l'endroit où vous avez acheté le produit.

- Les valeurs des injecteurs et les types de gaz à utiliser pour les brûleurs sont indiqués à la fin de la section. Effectuez le raccordement du type de gaz à convertir comme décrit dans la section raccordement du gaz.

Pièces pour la conversion de gaz

Les visuels des pièces et des outils, qui peuvent être nécessaires pour la conversion de gaz sont donnés ci-dessous. Selon le modèle, ces pièces peuvent ne pas être fournies avec le produit.

Buse de dérivation :

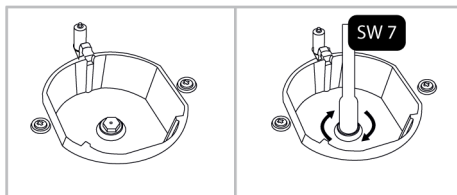


Injecteur brûleur :

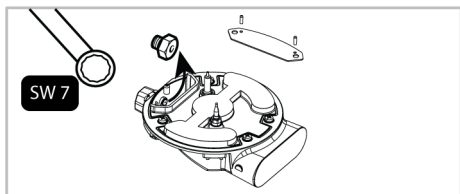


Remplacement de l'injecteur pour les brûleurs

1. Tournez tous les boutons de commande en position OFF sur le panneau de commande.
2. Coupez l'alimentation en gaz.
3. Retirez les supports de casserole, le capuchon et la tête des brûleurs de la table de cuisson.
4. Déposer les injecteurs de gaz en les tournant dans le sens antihoraire. (clé 7)



5. Si votre produit est équipé d'une chambre de combustion wok avec un injecteur à entrée latérale, retirez l'injecteur à l'aide d'une clé numéro 7.



i Sur certains brûleurs de table de cuisson, l'injecteur est recouvert d'une pièce métallique. Ce couvercle métallique doit être déposé pour le remplacement de l'injecteur.

6. Installer les injecteurs de gaz neufs.
(Couple de serrage 4 Nm)
7. Vérifier toutes les connexions pour s'assurer qu'elles sont installées en toute sécurité.

i La position des injecteurs neufs est marquée sur leur emballage ou le tableau des injecteurs à la peut être consulté.

8. Vérifier l'absence de fuite des injecteurs après le raccordement.

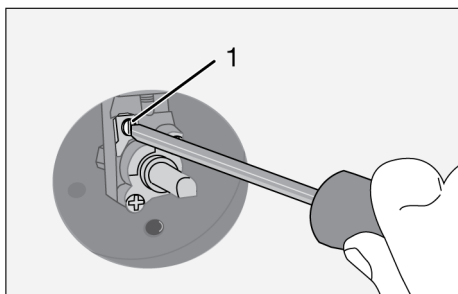
i Sauf en cas d'anomalie, ne tentez pas de retirer les robinets du brûleur à gaz. Vous devez appeler un agent de service agréé ou un technicien titulaire d'une licence s'il est nécessaire de changer les robinets.

Réglage du débit de gaz réduit pour robinets de table de cuisson

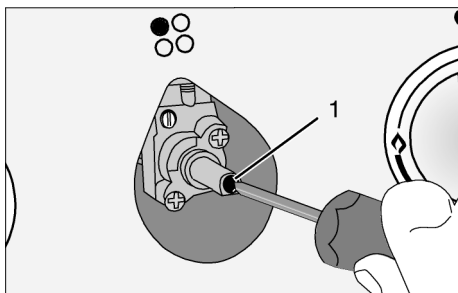
1. Allumez le brûleur à régler et tournez le bouton en position réduite.
2. Retirez le bouton du robinet de gaz.
3. Utiliser un tournevis de taille appropriée pour régler la vis de réglage du débit.
4. Pour le GPL (butane - propane), tourner la vis dans le sens horaire. Pour le gaz naturel, vous devez tourner la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre une fois.

⇒ La longueur normale d'une flamme droite en position réduite doit être de 6-7 mm.

5. Si la flamme est plus haute que la position souhaitée, tournez la vis dans le sens horaire. S'il est plus petit, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
6. Pour le dernier contrôle, amener le brûleur à la fois en position haute flamme et réduite et vérifier si la flamme est allumée ou éteinte.
7. La position de la vis de réglage peut varier en fonction du type de robinet de gaz utilisé dans votre appareil.



1 Vis de réglage du débit



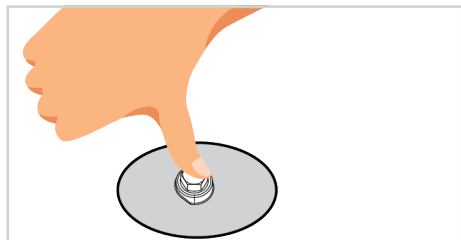
1 Vis de réglage du débit

Contrôle de fuite au niveau des injecteurs

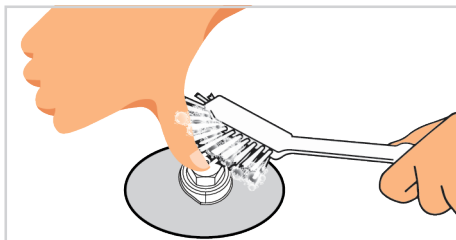
Avant d'effectuer la conversion sur le produit, assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position arrêt. Après la conversion correcte des injecteurs, pour chaque injecteur doit être vérifié la fuite de gaz.

1. Assurez-vous que l'alimentation en gaz du produit est activée, tout en maintenant tous les boutons de commande en position arrêt.

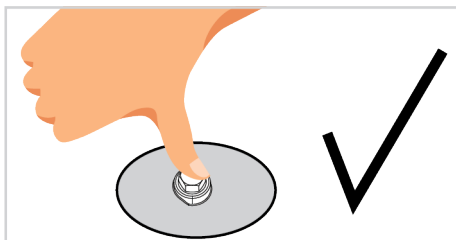
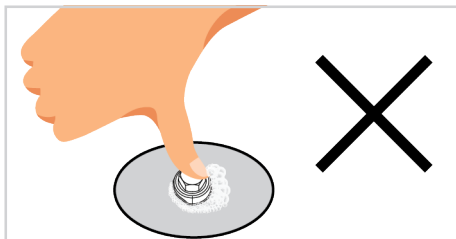
- Chaque orifice d'injecteur est obstrué par un doigt appliquant une force raisonnable pour arrêter la fuite de gaz lorsque le bouton de commande correspondant est tourné sur on et maintenu en position enfoncée pour permettre au gaz d'atteindre l'injecteur.



- Appliquez de l'eau savonneuse préparée au raccord de l'injecteur à l'aide d'une petite brosse. En cas de fuite de gaz au raccord de l'injecteur, l'eau savonneuse commence à mousser. Dans ce cas, serrez l'injecteur avec une force raisonnable et répétez l'étape 3 une fois de plus.



- Si la mousse persiste, coupez immédiatement l'application du gaz sur le produit et appelez un agent de service agréé ou un technicien agréé. N'utilisez pas le produit tant que le service agréé n'est pas intervenu dans le produit.




5 Première utilisation

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

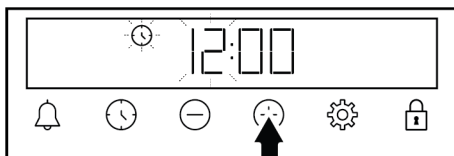
5.1 Réglage de l'heure pour la première fois



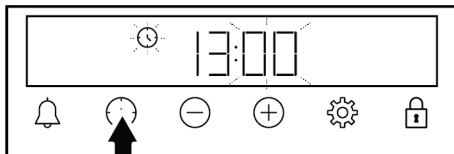
Réglez toujours l'heure de la journée avant d'utiliser votre four. Si vous ne la réglez pas, vous ne pourrez pas cuisiner dans certains modèles de four.

- Lors de la première mise en marche du four, l'indication "12:00" et le symbole  clignotent sur l'écran.

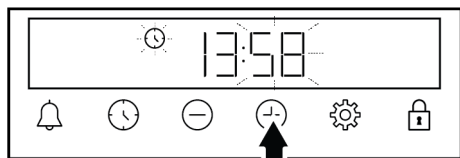
- Réglez l'heure du jour à l'aide des touches \oplus/\ominus .



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



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



5. Confirmez en appuyant sur la touche \odot ou ⚙

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

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

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

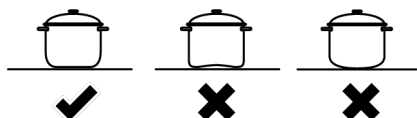
5.2 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.

6 Utilisation de la table de cuisson

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

- Placez les casseroles et les poêles de manière à ce que les poignées ne soient pas au-dessus des brûleurs pour éviter qu'elles ne surchauffent.
- Évitez d'utiliser des casseroles/poêles déséquilibrées et facilement inclinables sur la table de cuisson.



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

Avant d'utiliser les accessoires ;

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

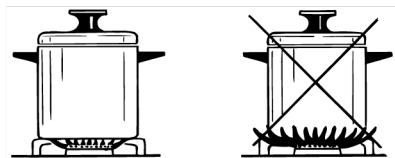
REMARQUE : Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

- Évitez de chauffer les casseroles/poêles et les poêles à vide. Les casseroles et l'appareil pourraient être endommagés.
- N'allumez pas les brûleurs sans casserole ou poêle sur le brûleur respectif.
- Éteignez toujours les brûleurs de la table de cuisson après chaque utilisation.
- Vous risquez d'endommager l'appareil si vous utilisez foyers sans casseroles. Arrêtez toujours les tables de cuisson après chaque utilisation.
- N'excédez pas avec la quantité d'aliments dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher la nourri-

ture de sortir des casseroles/poêles et vous n'aurez pas besoin de les nettoyer inutilement.

- Évitez de placer les couvercles des casseroles et des poêles sur les brûleurs/zones.
- Placez les casseroles en les centrant sur les brûleurs/foyers. Si vous souhaitez placer une casserole sur un autre brûleur/foyer, ne la faites pas glisser vers le brûleur souhaité, mais soulevez-la d'abord et placez-la ensuite sur l'autre brûleur.
- La taille des casseroles/poêles doit correspondre à la taille de la flamme. Réglez les flammes de gaz de manière à ce

qu'elles ne dépassent pas la base des casseroles/poêles et placez les casseroles/poêles sur le support de casserole en les centrant. N'utilisez pas de grandes casseroles/pots pour couvrir plus d'un brûleur.



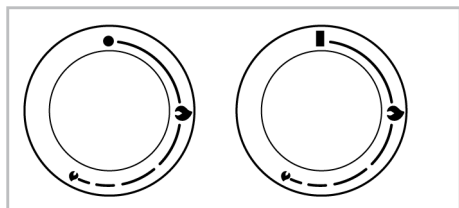
Tailles de casseroles/poêles recommandées

Type de brûleur de la plaque de cuisson	Diamètre de la casserole - cm
Brûleur auxiliaire	12 - 18
Brûleur normal	18 - 20
Brûleur rapide - Brûleur wok	22 - 24

N'utilisez pas de casseroles/poêles qui dépassent les dimensions indiquées ci-dessus. L'utilisation de casseroles / poêles plus grandes que celles spécifiées peut provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe des surfaces et des boutons à proximité. De plus, si la surface de cuisson de votre produit est en verre, une surchauffe se produira sur cette surface et le produit sera endommagé. L'utilisation de poêles / casseroles plus petites peut vous exposer à des brûlures dues aux flammes.

6.2 Fonctionnement des plaques de cuisson

Bouton de commande de la plaque de cuisson



- ■ Position d'arrêt
- ♠ Petite flamme : puissance de gaz la plus faible

- ♠ Grande flamme : puissance de gaz la plus élevée

Vous pouvez utiliser votre table de cuisson à l'aide des boutons de commande.

Chaque bouton commande le brûleur correspondant. Vous pouvez déduire quel brûleur il commande à partir des symboles sur le panneau de commande.

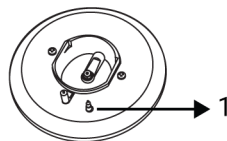
Lorsque le brûleur est éteint (position supérieure), il n'est pas alimenté en gaz. Après avoir allumé le brûleur, vous pouvez cuisiner en réglant les niveaux de gaz sur le bouton. Réglez la puissance de cuisson souhaitée en alignant le bouton sur le symbole correspondant.

Allumage des brûleurs à gaz

- ✓ Les brûleurs à gaz s'allument à l'aide des boutons de commande.

1. Appuyer sur le bouton du brûleur.
2. Tout en appuyant sur le bouton, tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'au symbole de la grande flamme.
3. Le gaz s'enflamme avec l'étincelle qui en résulte.

4. Après l'allumage initial, maintenez le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes.
5. Si le gaz ne s'enflamme pas après la pression et le relâchement du bouton, répétez le même processus en appuyant sur le bouton pendant 15 secondes.



1 Sécurité de coupure du gaz



Relâchez le bouton si le brûleur n'est pas allumé au bout de 15 secondes. Attendez au moins 1 minute avant de réessayer. Il y a un risque d'accumulation de gaz et d'explosion !

6. Réglez le niveau de puissance de votre choix.

Extinction des brûleurs à gaz

Réglez le bouton du brûleur en position Arrêt (haut).



Si les flammes du brûleur s'éteignent accidentellement, tournez le bouton de commande du brûleur en position Arrêt. N'essayez pas d'allumer le brûleur à nouveau pendant au moins une minute.

Mécanisme de sécurité pour la coupure du gaz

Par mesure de précaution contre les explosions dues aux débordements des brûleurs supérieurs, un mécanisme de sécurité se met en marche et coupe le gaz immédiatement.

Pour activer le mécanisme de sécurité de coupure du gaz, maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 3 à 5 secondes de plus après avoir allumé la table de cuisson.



Lorsque le couvercle en verre est fermé ou retiré de l'appareil, le gaz alimentant les brûleurs de la table de cuisson est coupé. C'est pourquoi vous ne pouvez pas utiliser les brûleurs de la table de cuisson lorsque le couvercle en verre est fermé ou retiré du produit.

Brûleur wok

Les brûleurs wok vous aident à cuisiner plus rapidement. Le wok, qui est particulièrement utilisé dans la cuisine asiatique, est une sorte de poêle profonde et plate en tôle, qui permet de cuire à feu vif des légumes émincés et de la viande hachée en peu de temps.

Comme les repas sont cuits à feu vif et en très peu de temps dans ces poêles qui conduisent la chaleur rapidement et uniformément, la valeur nutritive des aliments est préservée et les légumes restent croustillants.

Vous pouvez également utiliser le brûleur wok pour les casseroles ordinaires.

7 Utilisation du four

7.1 Informations générales sur l'utilisation du four

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

Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas

de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud sort par la porte du four. Évitez de couvrir ces ouvertures de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (pendant environ 20 à 30 mi-


notes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint au même moment que toutes les fonctions. L'utilisateur ne peut pas déterminer la durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.

Éclairage du four

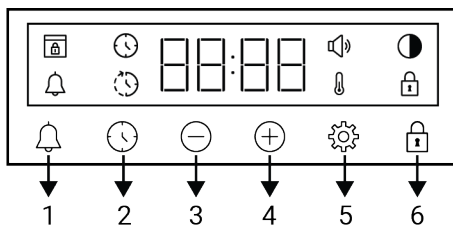
L'éclairage du four est en marche lorsque le four commence la cuisson. Dans certains modèles, l'éclairage est en marche pendant la cuisson, tandis que dans d'autres, il s'éteint après un certain temps.

7.2 Fonctionnement de l'unité de commande du four

Informations générales sur l'unité de commande du four









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

Minuterie



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

Symboles d'affichage

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

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

Mise en marche du four

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



Arrêt du four

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

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



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

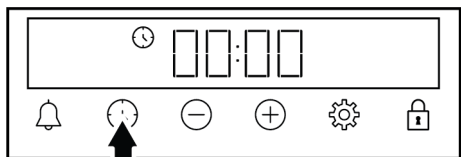






1. Sélectionnez la fonction de fonctionnement lorsque vous souhaitez cuisiner à l'aide du bouton de sélection des fonctions.
2. Réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de température.
 - ⇒ Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées,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



Cuisson effectuée par le réglage du temps de cuisson :

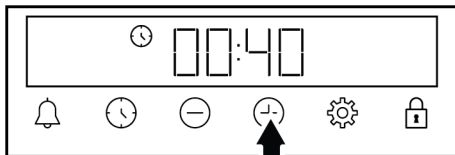
Vous pouvez programmer le four pour qu'il s'arrête automatiquement à la fin du temps en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments et en réglant le temps de cuisson sur la minuterie.


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





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


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



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

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

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

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

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

7.3 Cuisson à la vapeur

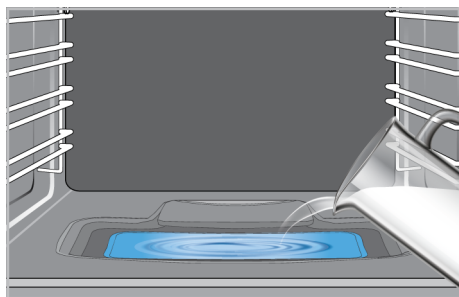
Votre four dispose d'une fonction Cuisson à la vapeur. De meilleurs résultats de cuisson sont obtenus avec l'assistance vapeur. L'assistance vapeur permet d'obtenir une surface des pâtisseries plus brillante, une croûte plus croquante et plus volumineuse. De plus, l'assistance vapeur réduit la perte d'humidité des aliments tels que la viande et leur permet d'être cuits plus juteux à l'intérieur et plus délicieux.


informations générales


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

Pour la cuisson à la vapeur :

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




- i** Évitez l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement de l'eau prête à l'emploi.
3. Appuyez sur la touche de cuisson à la vapeur/nettoyage vapeur sur le panneau de commande.
 - i** N'appuyez pas sur le bouton de cuisson/nettoyage à la vapeur pour cuisiner avec Fonction « 3D ».
 - ⇒ Le voyant de cuisson/nettoyage assisté par vapeur sur le panneau de commande s'allumera.
 4. Réglez le bouton de fonction sur le mode de fonctionnement de cuisson à la vapeur que vous désirez.
 5. Positionnez le bouton de température sur la température souhaitée.
 - ⇒ Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées, et  apparaît à l'écran. Lorsque la tem-

pérature interne du four atteint la température définie le symbole  disparaît.

- Placez vos aliments dans le four à la position de la grille recommandée.

⇒ La cuisson commence.


- Lorsque votre cuisson est terminée, arrêtez le four en tournant les boutons de fonction et de Température en position arrêt.

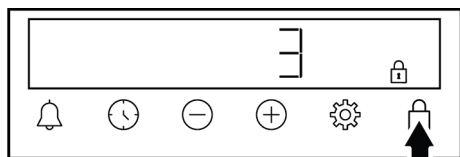
 Si de l'eau reste sur le bas du four après chaque cuisson à la vapeur, essuyez la à l'aide d'un chiffon sec une fois que le four a refroidi. Sinon, l'eau qui reste dans le four peut provoquer une calcification.



7.4 Réglages


Activation du verrouillage de touches


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

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





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

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


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



Désactivation du verrouillage de touches

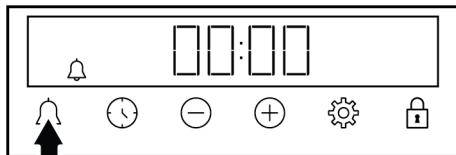
- Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le symbole  disparaisse à l'écran.
 - ⇒ Le symbole  disparaît de l'écran et le verrouillage des touches est désactivé.



Réglage de l'alarme

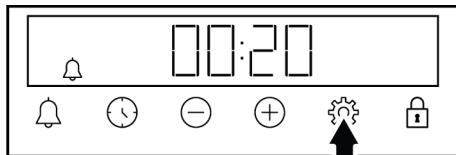
Vous pouvez également utiliser la minuterie de l'appareil pour tout avertissement ou rappel autre que la cuisson. L'horloge de l'alarme n'a aucun impact sur le fonctionnement du four. Elle est utilisée à des fins d'avertissement. Par exemple, vous pouvez utiliser l'alarme lorsque vous voulez retourner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


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

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




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



⇒ Après avoir réglé l'heure de l'alarme, le symbole  reste allumé et le compte à rebours de l'heure de l'alarme commence à l'écran. Si l'heure de l'alarme et le temps de

cuisson sont réglés en même temps, le temps le plus court s'affiche à l'écran.





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

Désactivation de l'alarme


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

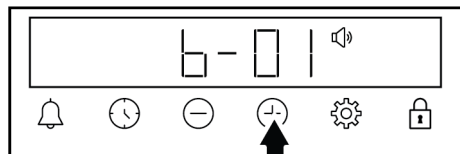
⇒ L'avertissement s'arrête et l'heure du jour s'affiche à l'écran.



Si vous souhaitez désactiver l'alarme ;

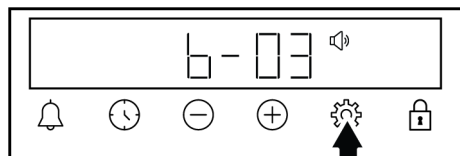
- Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran pour réinitialiser l'heure de l'alarme. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole « 00 h 00 » s'affiche à l'écran.
- Vous pouvez également désactiver l'alarme en appuyant longuement sur la touche .


Réglage du volume

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



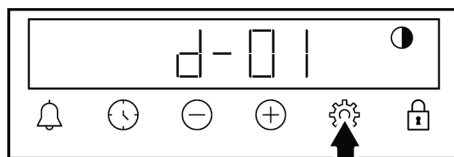
- Réglez le niveau souhaité à l'aide des touches /. (**b-01-b-02-b-03**)





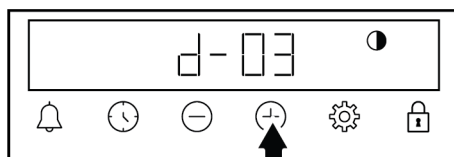
- Appuyez sur la touche  pour confirmer ou patientez sans appuyer aucune touche. Le volume réglé devient actif après un certain temps.


Réglage de la luminosité de l'écran

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







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

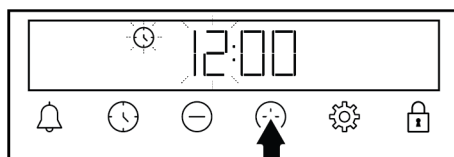



- Appuyez sur la touche  pour confirmer ou patientez sans appuyer aucune touche. Le réglage de luminosité devient actif après un certain temps.

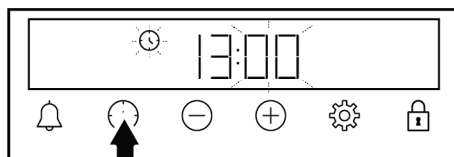
Modification de l'heure du jour



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

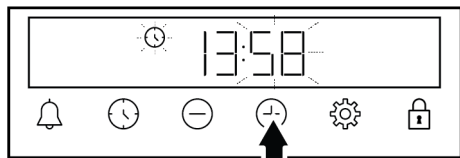
- Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
- Réglez l'heure du jour à l'aide des touches /.






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



- Appuyez sur les touches / pour régler les minutes.

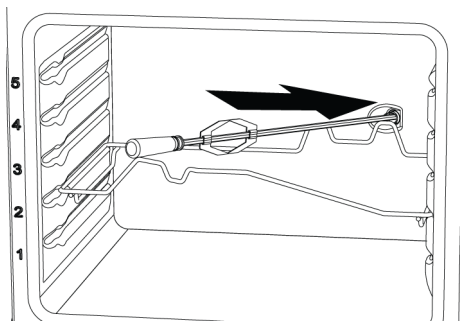


5. Confirmez en appuyant sur la touche  ou 

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

7.5 Fonction rôtissoire

1. Placez la grille du tournebroche sur la 2ème grille du four.
2. Fixez les aliments à griller sur la brochette du tournebroche et fixez-les avec des fourchettes des deux côtés.
3. Insérez l'extrémité de la brochette de poulet dans sa fente sur le moteur du tournebroche, situé sur la paroi arrière du four.



8 Informations générales sur la cuisine

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

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

4. Placez la brochette de poulet rôti dans son emplacement sur la grille du tournebroche.
5. Placez un plateau sur la 1ère grille pour récupérer l'huile qui s'écoule. Ajoutez un peu d'eau à l'intérieur pour faciliter le nettoyage.
6. N'oubliez pas de retirer le manche en plastique de la brochette. Sinon, il pourrait être endommagé à cause de la chaleur pendant la cuisson.
7. Lorsque vous tournez le bouton de fonction sur la fonction gril avec le tournebroche, le moteur du tournebroche commence également à fonctionner.



Le moteur du tournebroche fonctionne avec la fonction gril. Une fois la fonction gril activée, le chauffage du gril s'active et s'éteint par intermittence. Par conséquent, lorsque le chauffage du gril est activé, le moteur du tournebroche fonctionne et lorsqu'il est désactivé, le moteur du tournebroche s'arrête également. Ce n'est pas une faute.

8. En fin de cuisson, sortez vos aliments du four en fixant le manche en plastique sur la brochette.

8.1 Informations générales sur la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de

l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.

- Selon les aliments, de la condensation ou de la vapeur d'eau peut apparaître sur la vitre intérieure du four sous forme de suintement ou de gouttes. Ce phénomène courant peut se produire pendant la cuisson. Il est conseillé d'utiliser un chiffon humide pour essuyer la vitre intérieure lorsque le produit a refroidi après la cuisson.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de pages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.
- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.
- L'utilisation des accessoires fournis vous garantit des performances de cuisson optimales. Respectez toujours les informations fournies par le fabricant des ustensiles de cuisine externes que vous utiliserez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.
- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

8.1.1 Pâtisseries et aliments cuits au four

Informations générales

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

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.

Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

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

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Brioche	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200	20 ... 35
Brioche	Plateau standard *	Chaleur tournante	3	180	20 ... 30
Pain entier	Plateau standard *	Convection naturelle	3	200	30 ... 45
Pain entier	Plateau standard *	Chaleur tournante	3	200	30 ... 40
Lasagne	Récipient rectangulaire en verre / métal sur grille métallique **	Convection naturelle	2 ou 3	200	30 ... 45
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Convection naturelle	2	180	60 ... 75
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Chaleur tournante	2	170	50 ... 70
Pizza	Plateau standard *	Convection naturelle	2	220	10 ... 25

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

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

Suggestions pour cuisiner deux plateaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	2-Plateau standard * 4-Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	150	25 ... 40
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	35 ... 45
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.

8.1.2 Viande, poisson et volaille

Les points clés des grillades

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

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

Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

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

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

8.1.3 Grille

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

informations générales

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

Les points clés des grillades

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

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

Table barbecue

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

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

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

Gril inférieur assisté par ventilateur

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

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

8.1.4 Cuisson à la vapeur

Informations générales

- La cuisson à la vapeur ne peut être effectuée qu'avec les fonctions de cuisson à la vapeur spécifiées dans le manuel. Voir la section "Fonctions de fonctionnement du four" ► 16] pour les fonctions de cuisson à la vapeur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veuillez à les mettre au four par la suite. Les durées spécifiées au moment de l'approvisionnement en eau indiquent le temps écoulé après le préchauffage.
- Le tableau de cuisson contient des recommandations de cuisson testées par le fabricant. Vous pouvez régler la quantité d'eau, la température, la fonction de cuisson assistée à la vapeur et la durée pour les aliments qui ne figurent pas dans le tableau.
- Faites la cuisson à la vapeur avec un seul plateau.

8.1.5 Fonction de friture peu profonde ou sans huile

Avec la fonction "Airfry", vous pouvez faire des fritures superficielles ou des fritures sans huile avec de l'air chaud dans le four.

Informations générales

- Veuillez vous reporter au tableau de cuisson recommandé pour la fonction "Airfry"
- Utilisez le gril à frire (Airfry) fourni avec le produit pour cette fonction.
- Pour un bon résultat de friture, placez les aliments sur la grille de manière à ce qu'ils ne se chevauchent pas.
- **Placez une plaque de four sur l'étagère inférieure pour recueillir l'huile pendant la friture. Placez un papier sulfurisé résistant à la chaleur ou un matériau similaire recommandé pour le four à l'intérieur du plateau inséré.**
- **Si vous n'utilisez pas de plateau sur l'étagère inférieure, les gouttes d'huile ou d'autres substances provenant des aliments peuvent provoquer une forte fumée et même des flammes.**
- Vous pouvez utiliser la fonction "Fonction « 3D »" pour accélérer le temps de préchauffage. Passez à la fonction "Airfry" lorsque le préchauffage est terminé.

Table à frire - "Airfry"

Aliment	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)	Quantité recommandée
Pomme de terre maison *	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000 g
Pommes de terre surgelées **	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400 g
Cuisse de poulet / Aile	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500 g
Poitrine de poulet	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700 g
Poulet entier	Airfry	3	15 mn 250/max après 190	60 ... 80	1800-2000 g
Nuggets congelés **	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000 g
Boulettes de viande	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 Quantité
Poisson entier	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 Quantité
Poisson croustillant surgelé ** (Bâtonnets de poisson)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500 g
Pâtisserie surgelée **	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 g (10-40 Quantité)
Pizza congelée **	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 Quantité
Saucisse	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 Quantité
Légumes mélangés	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000 g
Muffin	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 Quantité
Poivrons farcis	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 Quantité
* Laissez les pommes de terre dans l'eau pendant 30 minutes, séchez-les et ajoutez ¼ à 1 cuillère à soupe d'huile.					
** Préchauffer.					

8.1.5.1 Fonction de séchage

Utilisez la fonction de séchage pour conserver et/ou sécher des marchandises telles que des fruits, des légumes et des herbes. Grâce à l'utilisation d'un ventilateur de chauffage et d'une soufflerie sur la paroi arrière du four, l'air chauffé de manière optimale circule dans tout le four et élimine ainsi l'humidité en douceur.

- Utilisez la fonction de séchage pour sécher des marchandises comme les fruits, les légumes et les herbes. Le séchage doit être effectué entre 50 et 70 °C.

- Le taux d'humidité, la teneur en sucre, la taille et l'épaisseur des aliments ainsi que l'humidité de l'environnement influencent la vitesse à laquelle les aliments sèchent.
- Coupez les fruits et légumes en tranches de 1 à 2 cm d'épaisseur.
- Pour conserver la couleur pendant le séchage, la porte du four doit rester ouverte. Si vous placez une cuillère en bois dans le coin supérieur entre la porte et le four, la porte restera ouverte. Veillez à ce que l'objet ne touche pas le joint du four.

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Pomme	Grille de friture (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Rondelles d'orange, zestes	Grille de friture (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Lemon	Grille de friture (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Quince	Grille de friture (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Herbe	Grille de friture (Airfry)	Airfry	3	50	240 ... 420

8.1.6 Aliments test

Tableau de cuisson pour repas expérimentaux

- 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.

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Sablé (biscuit sucré)	Plateau standard *	Convection naturelle	3	140	20 ... 30
Sablé (biscuit sucré)	Plateau standard *	Chaleur tournante	Sur les modèles avec étagères en fil métallique :3 Sur les modèles sans étagères en fil métallique :2	140	15 .. 25
Petits gâteaux	Plateau standard *	Convection naturelle	3	160	25 ... 35
Petits gâteaux	Plateau standard *	Chaleur tournante	2	150	25 ... 35
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Convection naturelle	2	160	30 ... 45
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chaleur tournante	2	160	30 ... 40
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Convection naturelle	2	180	60 ... 75
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Chaleur tournante	2	170	50 ... 70

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

Suggestions pour cuisiner deux plateaux

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

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

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

9 Entretien et nettoyage

9.1 Consignes de nettoyage générales

Informations générales

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

- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Évitez de laver tout composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

Pour les plaques de cuisson :

- Les salissures acides telles que le lait, la pâte de tomate et l'huile peuvent causer des taches permanentes sur les plaques de cuisson et les composants des zones chaudes. Nettoyez les liquides déversés immédiatement après l'arrêt et le refroidissement de la table de cuisson.
- Les récipients de type wok utilisés à haute température peuvent changer de couleur. C'est normal.
- Le déplacement de certains ustensiles de cuisine peut provoquer des marques métalliques sur les supports de casserole. Ne faites pas glisser les casseroles et les poêles sur la surface.
- Comme les couvercles de brûleurs sont en contact direct avec le feu et exposés à des températures élevées, le changement et la perte de couleur dans le temps sont normaux. Cela ne pose pas de problème lors de l'utilisation de la table de cuisson.

Inox - surfaces inoxydables

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

Surfaces émaillées

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

Surfaces catalytiques

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

Surfaces en verre

- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibras spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibras.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibras sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.

- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

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

9.2 Accessoires de nettoyage

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

Nettoyage du gril à friture (Airfry)

Vous pouvez laver la partie panier de la grille de friture dans le lave-vaisselle. Un lavage intensif dans le panier inférieur du lave-vaisselle est recommandé pour le panier. Le cadre métallique où le panier est inséré ne peut pas être lavé au lave-vaisselle. 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.

Après avoir utilisé gAirfry vous pouvez utiliser la fonction de nettoyage à la vapeur, si elle est disponible, pour nettoyer facilement les éclaboussures d'huile à l'intérieur.

9.3 Nettoyage de la table de cuisson

Nettoyage des brûleurs à gaz

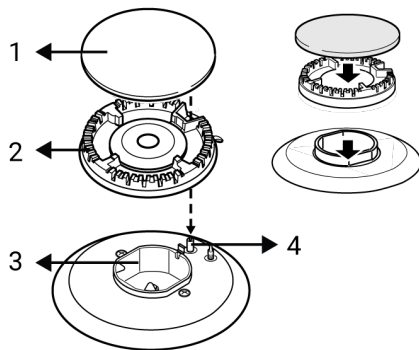
1. Avant de nettoyer la table de cuisson, retirez les supports de casseroles, les couvercles et les têtes de brûleurs de la table de cuisson.
2. Nettoyez la surface de la table de cuisson selon les recommandations figurant dans les informations générales de nettoyage en fonction du type de surface (émailée, en verre, en inox, etc.).
3. Nettoyez la chambre de combustion avec un torchon imbibé de détergent ou avec une brosse douce et non abrasive. Veillez à ne laisser aucun reste de nourriture.
4. Nettoyez les bougies d'allumage et les éléments thermiques (dans les modèles avec allumage et élément thermique) avec un torchon bien essoré. Séchez-les ensuite à l'aide d'un torchon propre. Veillez à ce que la bougie d'allumage et l'élément thermique soient complètement secs.
5. Après chaque opération, nettoyez les couvercles et les têtes de brûleurs avec de l'eau et du détergent, et séchez-les ensuite.
6. En cas de taches tenaces, maintenez les couvercles et les têtes de brûleurs dans de l'eau avec du détergent ou de l'eau chaude savonneuse pendant au moins 15 minutes. Nettoyez avec une brosse non métallique et non abrasive.
7. Pour l'intérieur des fours et les grils, vous pouvez utiliser les agents de nettoyage Quick&Shine utilisés sur les surfaces émaillées, et recommandés par le service autorisé, en particulier pour le cas des taches tenaces sur les couvercles de brûleurs émaillés.
8. Ne mettez pas les couvercles de brûleurs en contact avec des détergents agressifs tels que des agents de net-

toyage pour l'intérieur des fours ou des démartrants pendant le nettoyage, car cela pourrait provoquer une décoloration.

9. Après chaque opération, nettoyez les supports de casseroles avec de l'eau et du détergent et une brosse douce et non abrasive, puis séchez-les.
10. Lorsque les couvercles de brûleurs et les supports de casseroles sont utilisés étant humides, des taches de calcaire tenaces peuvent se former sous l'effet de la chaleur. Veillez à les faire sécher avant de les utiliser.
11. Placez les têtes et les couvercles de brûleurs et les supports de casseroles respectivement.
12. En plaçant les supports de casseroles, assurez-vous qu'ils sont placés au centre des brûleurs. Dans les modèles à broches, placez les broches de la plaque du brûleur dans les fentes des broches des porte-casseroles.

Assemblage des pièces des brûleurs

1. Placez les pièces comme indiqué sur la figure après le nettoyage des brûleurs.
2. Placez la tête du brûleur en veillant à ce qu'elle passe par la bougie d'allumage du brûleur (4). Tournez la tête du brûleur à droite et à gauche pour vous assurer qu'elle est bien placée dans la chambre de combustion.
3. Placez le couvercle de brûleur sur la tête de brûleur.



- 1 Couvercle de brûleur
- 2 Tête de brûleur
- 3 Chambre de combustion
- 4 Bougie d'allumage (dans les modèles avec allumage)

9.4 Nettoyage du bandeau de commande

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

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

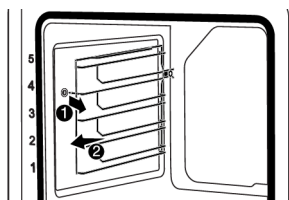
Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surface de votre four.

Nettoyage des parois latérales du four

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

Pour retirer les étagères métalliques latérales :

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



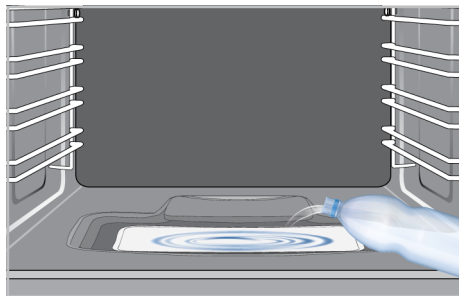
3. Pour insérer à nouveau les étagères, les procédures appliquées lors de leur retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

Nettoyage du bassin d'eau à la base du four

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

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

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



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

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

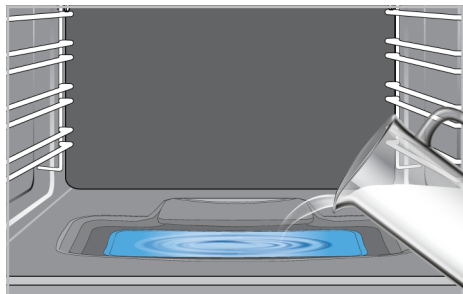
Sélectionnez une fonction de fonctionnement dans laquelle le chauffage inférieur est actif et faites fonctionner le four à 100 °C pendant 2 à 3 minutes. Ensuite, éteignez le four et pulvérisez le nettoyant intérieur pour four et gril recommandé sur le site Web de la marque de votre produit dans le bassin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

9.6 Nettoyage facile à la vapeur

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

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.

2. Remplissez la cuve située à la base du four avec 200 ml d'eau.



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

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

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

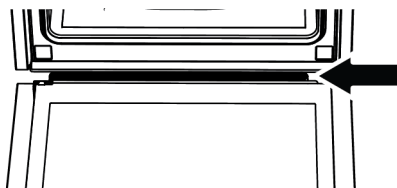
4. Réglez le four sur le mode de fonctionnement "nettoyage vapeur facile" et faites-le fonctionner à 100°C pendant 20 minutes.

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

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

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

Après la condensation à l'intérieur du four, une flaque ou de l'humidité peut se produire dans le canal de la piscine sous le four. Essayez ce canal de piscine avec un chiffon humide après utilisation et séchez-le.



9.7 Nettoyage de la porte du four

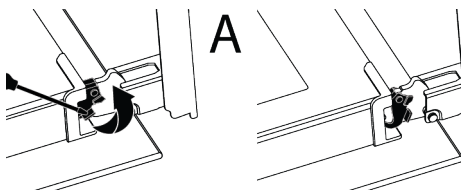
Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « **Retrait de la porte du four** » et « **Retrait des vitres intérieures de la porte** ». Après avoir retiré les vitres intérieures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

Retrait de la porte du four

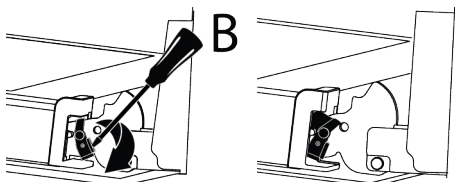
1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en les poussant vers le bas comme illustré sur la figure.

3. Les types de charnières varient en (A), (B), (C) selon le modèle de produit. Les figures suivantes montrent comment ouvrir chaque type de charnière.

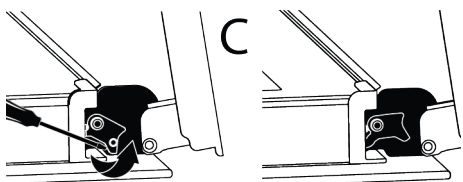
4. La charnière de type (A) est disponible dans les types de portes normales.



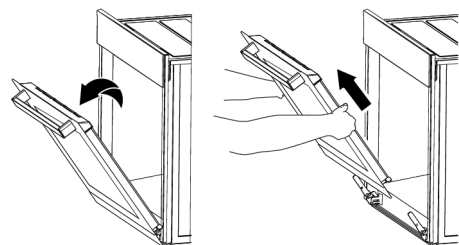
5. La charnière de type (B) est disponible dans les types de portes à fermeture souple.



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



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



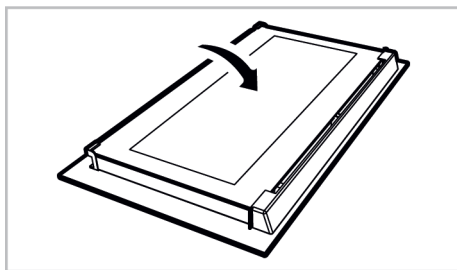
8. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

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

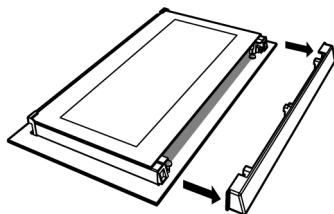
9.8 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

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

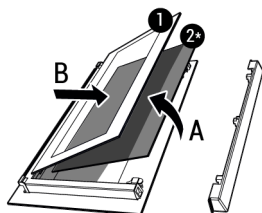
1. Ouvrez la porte du four.



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



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



1 Vitre intérieure

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

4. Si votre appareil est doté d'une vitre intérieure (2), répétez la même procédure pour la retirer (2).
5. La première étape du montage de la porte consiste à insérer la vitre intérieure (2). Placez le bord biseauté du verre de manière à ce qu'il rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique. (Si votre appareil comporte une vitre intérieure). La vitre intérieure (2) doit être fixée à la fente en plastique la plus proche de la vitre intérieure (1).
6. Lorsque vous remontez la vitre intérieure (1), veiller à placer le côté imprimé de la vitre sur la vitre intérieure. Il est essentiel de placer les coins inférieurs de la vitre (1) pour atteindre les fentes inférieures en plastique.
7. Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

9.9 Nettoyage de la lampe du four

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

Remplacement de la lampe du four informations générales

- Pour éviter tout risque d'électrocution avant le remplacement de la lampe du four, débranchez l'appareil et attendez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ce four est alimenté par une lampe à incandescence de moins de 40 W, de moins de 60 mm de hauteur, de moins de 30 mm de diamètre, ou une lampe halogène à douille G9 de moins de 60 W de puissance. Les lampes sont adaptées à un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes pour fours sont disponibles auprès des ser-

vices agréés ou des techniciens agréés. Cet appareil contient une lampe de classe énergétique G.

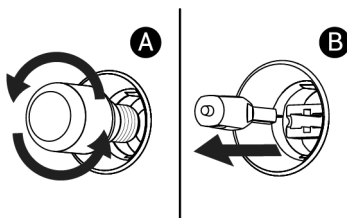
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions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

Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

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



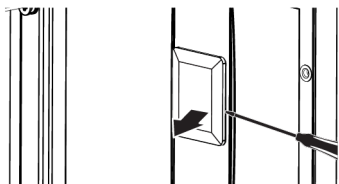
3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



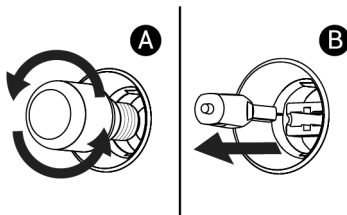
4. Remettez le couvercle en verre.

Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

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



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



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

10 Dépannage

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

De la vapeur se dégage lorsque le four fonctionne.

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

Des gouttelettes d'eau apparaissent pendant la cuisson

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

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

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

L'appareil ne fonctionne pas.

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

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

Le voyant du four n'est pas allumé.

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

Le four ne chauffe pas.

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

Il n'y a pas d'étincelle d'allumage.

- Il n'y a pas de courant. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles.
- Le réglage de l'heure n'a pas été effectué. >>> Réglez l'heure.

Il n'y a pas de gaz.

- La vanne de gaz principale est fermée. >>> Ouvrez le robinet de gaz.
- Le tuyau de gaz est plié. >>> Installez correctement le tuyau de gaz.

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

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

Informations supplémentaires pour le manuel de l'utilisateur :	Informations techniques sur les modes de fonctionnement à faible consommation d'énergie conformément au règlement européen 2023/826.	
Mode	CONSOMMATION D'ÉNERGIE(WATT)	PÉRIODE(MINUTES)*
Désactivé	-	-
Attente	-	-
Mode veille avec affichage d'informations ou d'état	0,8	20
Veille en réseau	-	-

*:Période au bout de laquelle l'équipement passe en mode veille automatique, en mode arrêt ou en veille en réseau, en minutes et arrondi à la minute la plus proche.

