

# Table des matières

<b>1 Description</b>	<b>66</b>
1.1 Description générale	66
1.2 Panneau de commande	67
1.3 Autres parties	67
1.4 Accessoires disponibles	68
<b>2 Utilisation</b>	<b>69</b>
2.1 Avertissements	69
2.2 Utilisation pour la première fois	69
2.3 Utilisation d'accessoires	70
2.4 Utilisation du four	70
2.5 Conseils pour la cuisson	76
2.6 Fonctions spéciales	82
2.7 Programmes	90
2.8 Programmes personnels	98
2.9 Réglages	103
<b>3 Nettoyage et entretien</b>	<b>109</b>
3.1 Avertissements	109
3.2 Nettoyage des surfaces	109
3.3 Nettoyage de la porte	110
3.4 Nettoyage de l'intérieur du four	112
3.5 Nettoyage à la vapeur	113
3.6 Entretien extra-ordinaire	116

FR

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**AVERTISSEMENT** : Si les consignes contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, une explosion ou un feu pourrait en résulter, entraînant des dommages matériels, des blessures, voire la mort.



**LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS** - Votre sécurité et la sécurité des autres personnes sont très importantes.

Nous donnons de nombreuses consignes de sécurité importantes tout au long ce manuel et sur l'appareil.

Veuillez lire toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil et respectez toujours les messages de sécurité.



## Consignes de sécurité importantes



### RECONNAISSEZ L'INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Ceci est un symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous informe des dangers potentiels qui pourraient causer des blessures graves ou la mort.

### COMPRENEZ LES MOTS INDICATEURS

Un mot indicateur – DANGER, AVERTISSEMENT, ou ATTENTION – est utilisé avec le symbole d'alerte de sécurité. DANGER indique les dangers les plus sérieux. Ceci veut dire que vous pourriez perdre votre vie ou être gravement blessé si vous ne suivez pas les consignes immédiatement. AVERTISSEMENT indique que vous pourriez perdre votre vie ou être gravement blessé si vous ne suivez pas les consignes. ATTENTION indique une situation potentiellement dangereuse qui pourrait causer des blessures mineures ou majeures si elle n'est pas évitée.

#### AVERTISSEMENT



- Cet appareil est destiné à être utilisé dans le milieu domestique.
- Utilisez seulement cet appareil pour sa fonction prévue. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une mauvaise utilisation de cet appareil.
- Cet appareil se conforme aux normes de sécurité en vigueur. Une mauvaise utilisation de cet appareil peut entraîner des blessures et des dommages matériels.
- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Conservez ces consignes dans un endroit sûr et transmettez-les à tout futur utilisateur.

Les messages de sécurité vous informeront des dangers potentiels, des modes pour éviter les risques de blessures et de ce qui peut se produire si les consignes ne sont pas suivies.

**IMPORTANT : Respectez toutes les lois et tous les codes en vigueur.**

**AVERTISSEMENT : Pour votre sécurité, les instructions contenues dans ce manuel doivent être suivies, afin de minimiser les risques d'incendie ou d'explosion et d'éviter des dommages matériels, des blessures corporelles, voire la mort.**

N'entreposez et n'utilisez jamais d'essence ou d'autres vapeurs, liquides ou matériaux inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.



**À NOTER :** Cet appareil n'est PAS conçu pour l'installation dans les maisons préfabriquées (mobiles) ou dans les véhicules récréatifs (VR).

**N'installez PAS cet appareil à l'extérieur.**



## AVERTISSEMENT



**Pour réduire les risques de feu, de chocs électriques, de blessures aux personnes ou de dommages en utilisant l'appareil, quelques précautions de bases doivent être suivies, incluant :**

- Lire toutes les instructions.
- L'installation correcte est votre responsabilité. Demandez à un technicien qualifié d'installer et de mettre cet appareil à la terre, conformément à ces consignes d'installation.
- Il est la responsabilité de l'installateur de se conformer aux informations d'installation spécifiées sur la plaque signalétique du modèle/série. Les plaques d'identification sont visiblement situées à l'arrière de l'appareil et sur le cadre de la porte du four. Ces plaques signalétiques ne doivent jamais être retirées.
- L'installation correcte est votre responsabilité. Faites appel à un installateur qualifié pour l'installation et la mise à la terre de l'appareil.
- **AVERTISSEMENT : N'utilisez JAMAIS cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce.** Cela pourrait provoquer une surchauffe du four.
- **NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS SANS SURVEILLANCE :** Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'appareil est utilisé. Ne laissez jamais les enfants s'asseoir ou se mettre debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- **ATTENTION : N'emmagasinez pas d'articles d'intérêt pour les enfants dans les cabinets au-dessus d'une cuisinière ou sur le dossier d'une cuisinière ; les enfants pourraient monter sur la cuisinière pour atteindre les articles et se blesser gravement.**
- **PORTEZ DES VÊTEMENTS APPROPRIÉS :** Ne portez jamais des vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez cet appareil.
- Pour des raisons de sécurité et afin d'éviter des dommages à votre appareil, ne vous asseyez, ne vous mettez debout et ne vous appuyez jamais sur la porte du four.
- **NE RANGEZ JAMAIS DES MATÉRIAUX INFLAMMABLES DANS LE FOUR.**
- **NE TOUCHEZ PAS L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL :** Les éléments chauffants peuvent être chauds, même s'ils ont une couleur foncée. L'intérieur du four peut être suffisamment chaud pour causer des brûlures. Ne touchez pas les parties à l'intérieur du four durant et après leur utilisation, avant qu'elles ne soient complètement refroidies. Ne laissez pas des vêtements ou tout autre matériau inflammable entrer en contact avec les surfaces chaudes. En cas d'inflammation des vêtements ou des cheveux, allongez-vous par terre et roulez-vous immédiatement, afin d'étouffer les flammes.
- **UNE FOIS LE FOUR REFROIDI, PLACEZ LES GRILLES DANS LA POSITION DÉSIRÉE :** Si vous avez besoin de retirer une grille alors que le four est chaud, faites attention à ce que vos mitaines de four n'entrent pas en contact avec le brûleur du gril.
- **FAITES PREUVE DE PRUDENCE EN OUVRANT LA PORTE DU FOUR :** Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de placer des aliments dans le four.
- Ne laissez pas les matériaux d'emballage traîner dans la maison. Organisez les déchets d'emballage et apportez-les au site de collecte des déchets spécialisé le plus proche.
- Ne bloquez pas les événements du four ni les orifices de ventilation.



## Consignes de sécurité importantes

- **UNE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE EST REQUISE.** Il est de la responsabilité du consommateur de :
  1. Contacter un électricien qualifié.
  2. S'assurer que l'installation électrique est adéquate et conforme au Code national de l'électricité ANSI/NFPA 70 – dernière édition – ou au CODE CANADIEN DE L'ÉLECTRICITÉ, C22.11 – 1982 et C22.2 No. 01982 - ou dernière édition - et tous les codes et ordonnances locaux.
- Après chaque utilisation du four, vérifiez toujours que les boutons de commande sont sur « zéro » (position éteinte).
- N'essayez jamais de réparer ou de remplacer une pièce quelconque de cet appareil, à moins que cela soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre intervention d'entretien doit être effectuée par un technicien qualifié.
- N'utilisez jamais toute partie du four à des fins de rangement. Les matériaux susceptibles au feu pourraient s'enflammer et les objets en plastique pourraient fondre ou s'enflammer.
- Ne suspendez pas d'objets sur une partie quelconque de l'appareil et ne placez aucun objet contre le four. Certains matériaux sont extrêmement susceptibles au feu et pourraient s'enflammer.
- **N'UTILISEZ PAS DE PAPIER ALUMINIUM POUR REVÊTIR UNE PARTIE QUELCONQUE DU FOUR.** L'utilisation d'un revêtement en aluminium pourrait causer une décharge électrique, augmenter le risque d'incendie ou bloquer la circulation de la chaleur et de l'air. Le papier d'aluminium est un excellent isolant thermique qui permet l'emprisonnement de la chaleur. Il pourrait interférer avec la cuisson et endommager l'émail du four.
- Évitez que du papier aluminium n'entre en contact avec des éléments chauffants.
- **NE FAITES PAS CHAUFFER DES RÉCIPIENTS D'ALIMENTS FERMÉS :** Une accumulation de pression pourrait causer l'explosion des récipients.
- **N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS INFLAMMABLES POUR NETTOYER LE FOUR.**
- Évitez de nettoyer, frotter, endommager ou enlever le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint est essentiel pour un bon scellage durant la cuisson et lors du cycle autonettoyant. Remplacez le joint d'étanchéité de la porte du four s'il est endommagé ou s'il devient incrusté de résidus alimentaires.
- **SEUL DU PERSONNEL QUALIFIÉ EST AUTORISÉ À EFFECTUER DES RÉPARATIONS.** Le personnel d'entretien doit déconnecter l'alimentation électrique avant d'effectuer toute intervention sur cet appareil.



**À NOTER :** La loi California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act exige du gouverneur de la Californie de publier une liste de substances connues de l'État de Californie pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres troubles reproductifs, et exige que les entreprises avertissent leurs clients de l'exposition potentielle à de telles substances.

**AVERTISSEMENT :** Ce produit contient un produit chimique reconnu par l'État de Californie pour causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres troubles reproductifs.

Cet appareil peut provoquer une faible exposition à certaines des substances recensées, y compris le benzène, le formaldéhyde, le monoxyde de carbone, le toluène et la suie.

# Consignes de sécurité importantes



- N'utilisez jamais d'eau sur des feux de graisse – Apaisez le feu ou les flammes avec de la poudre extinctrice ou un extincteur de type mousse carbonique.
- N'utilisez que des mitaines de four sèches – Des mitaines de four humides ou mouillées entrant en contact avec des surfaces chaudes pourraient provoquer des brûlures. Ne laissez pas des mitaines de four toucher les éléments chauffants qui sont chauds. N'utilisez pas de torchon ou autre pièce de tissu de grande taille.
- Ne vous tenez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte du four.
- Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes temporaires du four.
- Notez le numéro de modèle et de série sur la page 2 de ce livret. Le numéro du modèle et le numéro de série se trouvent sur la plaque d'identification de l'appareil. Les plaques d'identification sont situées de manière visible sur le cadre de la porte du four. LA PLAQUE D'IDENTIFICATION NE DOIT PAS ÊTRE RETIRÉE.
- AVANT D'UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS, allumez le four pour brûler toute saleté, huile ou graisse restant après le processus de fabrication. Allumez le four et réglez-le à 230 °C (450 °F) pendant 20 à 30 minutes.

## Comment lire le manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation utilise les conventions de lecture suivantes :

### Instructions



Informations générales sur ce manuel d'utilisation, la sécurité et l'élimination finale.

### Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

### Utilisation



Informations sur l'utilisation de l'appareil et des accessoires, conseils de cuisson.

### Nettoyage et entretien



Informations pour un nettoyage et un entretien corrects de l'appareil.



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.

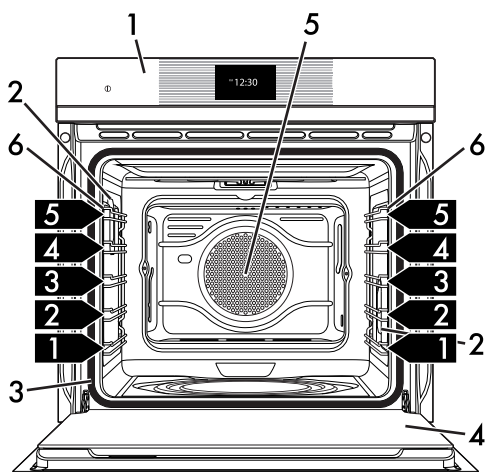
## CONSERVEZ CES CONSIGNES



# Description

## 1 Description

### 1.1 Description générale



1 Panneau de commande

2 Lumière

3 Joint d'étanchéité

4 Porte

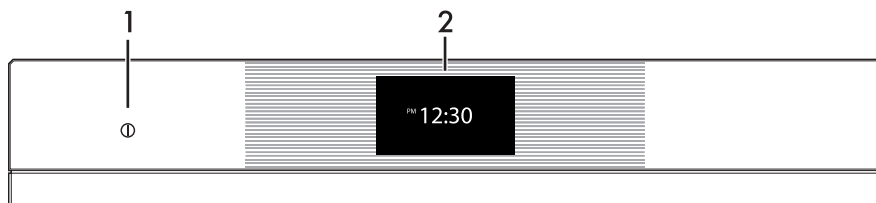
5 Ventilateur

6 Support des grilles

**1,2,3...** Hauteur de la grille



## 1.2 Panneau de commande





### 1 Touche ON/OFF

La touche ON/OFF permet d'allumer ou d'éteindre l'appareil.

### 2 Panneau d'affichage

L'écran tactile permet d'interagir avec l'appareil. Appuyez sur les icônes pour accéder aux diverses fonctions disponibles.

L'écran affiche tous les réglages correspondant au fonctionnement de l'appareil, tels que : la fonction sélectionnée, les réglages relatifs à la température et au temps de cuisson, et les programmes de cuisson enregistrés.

De manière générale, appuyez sur le symbole  pour retourner au menu précédent ou pour mettre fin à une fonction, ou appuyez sur le symbole  pour confirmer les options sélectionnées.

## 1.3 Autres parties

### Plaques de placement

L'appareil dispose de plaques permettant de placer les lèchefrites et les grilles à diverses hauteurs. Les hauteurs de placement sont mesurées à partir du bas du four (voir 1.1 Description générale).






### Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur refroidit l'appareil et s'allume pendant la cuisson sur les brûleurs ou au four.

Le ventilateur crée un flux d'air constant au-dessus de la porte qui peut continuer pendant une brève période de temps après que l'appareil est éteint.

### Éclairage intérieur

La lampe à l'intérieur de l'appareil s'allume :

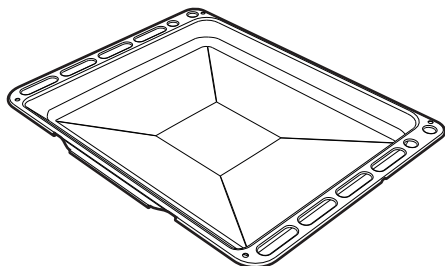
- lorsque la porte est ouverte
- lorsqu'une fonction est sélectionnée, sauf les fonctions   et 
- lorsqu'une fonction est sélectionnée, en appuyant sur le symbole  pour l'activer ou sur le symbole d'éclairage intérieur  pour l'éteindre manuellement



## Description

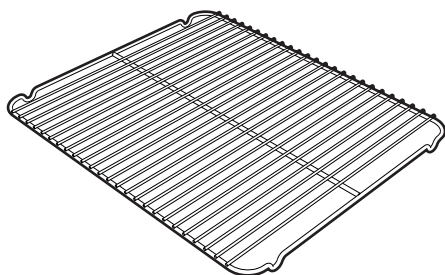
### 1.4 Accessoires disponibles

#### Plateau



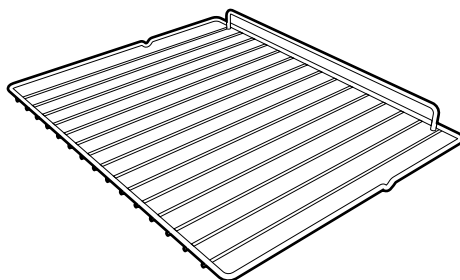
Utilisé pour récupérer les graisses provenant des aliments placés au-dessus et pour la cuisson de gâteaux, pizzas et desserts.

#### Grille pour lèche-frite



Placée au-dessus de la lèche-frite, elle sert à faire cuire des aliments susceptibles de goutter.

#### Grille



Utilisée pour supporter des conteneurs renfermant des aliments à cuire.

**i** Les accessoires ne sont pas tous fournis avec tous les modèles.

**i** Les accessoires pouvant entrer en contact avec les aliments sont faits de matériaux conformes à toutes les dispositions légales en vigueur.

**i** Des accessoires du fabricant d'origine, fournis de série ou optionnels, sont disponibles à l'achat dans les centres de service autorisés. Utilisez uniquement des accessoires du fabricant d'origine.



## 2 Utilisation

### 2.1 Avertissements



**Température élevée à l'intérieur du four pendant l'utilisation**  
**Risque de brûlure**

- Gardez la porte fermée pendant la cuisson.
- Utilisez des mitaines de four ou des gants thermiques pour vous protéger les mains lorsque vous manipulez des casseroles, plats ou moules qui se trouvaient à l'intérieur du four.
- Ne touchez pas les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Ne laissez pas des enfants s'approcher de l'appareil lorsqu'il est en marche.



**Température élevée à l'intérieur du four pendant l'utilisation**  
**Risque d'incendie ou d'explosion**

- N'utilisez pas de produits à pulvériser à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas et ne stockez pas de matériaux inflammables à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas de plats ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- Ne mettez pas de boîtes de conserve ou de récipients scellés dans le four.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant des opérations de cuisson qui pourraient libérer de la graisse ou de l'huile.
- Retirez toutes les plaques/grilles/lèchefrites qui ne seront pas utilisées pendant la cuisson.



**Utilisation incorrecte**  
**Risque de dommages aux surfaces émaillées**

- Ne recouvrez pas la surface du bas du four avec du papier d'aluminium.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé ou parchemin, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.
- Ne placez pas de casseroles, plats ou moules directement sur la surface du bas du four.
- Ne versez pas d'eau directement sur des lèchefrites, grilles ou plaques très chaudes.

### 2.2 Utilisation pour la première fois

1. Retirez toutes les pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil, y compris de ses accessoires.
2. Retirez toutes les étiquettes (à l'exception de la plaque signalétique avec les données techniques) de l'intérieur du four et des accessoires.
3. Retirez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voir « Nettoyage de l'intérieur du four »).
4. Pour éliminer tout résidu de fabrication, allumez le four à la température de cuisson maximale pendant au moins 20 minutes (voir « Utilisation du four »).
5. Pour commencer à utiliser l'appareil, vous devrez régler son horloge (voir « Première utilisation »).



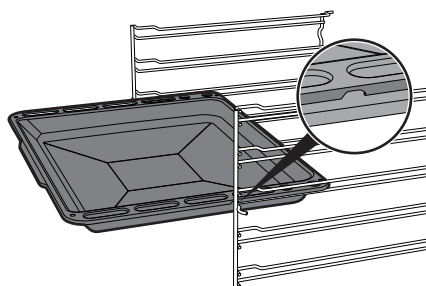
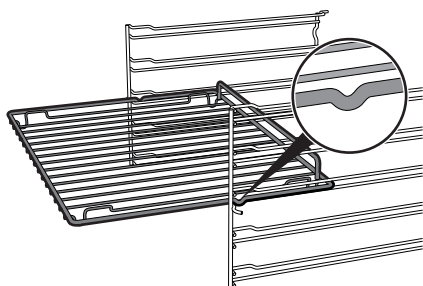
# Utilisation

## 2.3 Utilisation d'accessoires

### Grilles et lèchefrites

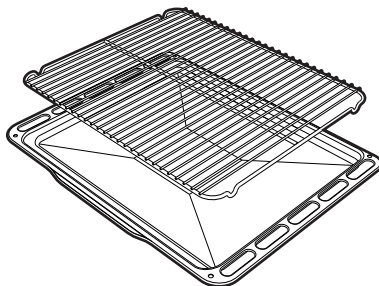
Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'à leurs butées.

- Les dispositifs mécaniques de verrouillage de sécurité qui empêchent le retrait accidentel des grilles doivent être orientés vers le bas et vers l'arrière du four.



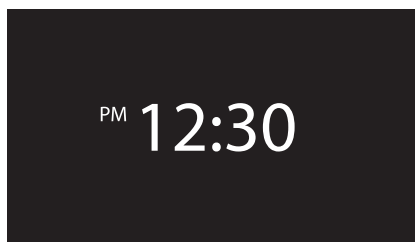
### Grille pour lèchefrite

La grille pour lèchefrite doit être insérée à l'intérieur de la lèchefrite. De cette façon, la graisse peut être recueillie séparément des aliments en cours de cuisson.



## 2.4 Utilisation du four

### Première utilisation



À la première utilisation ou après une panne de courant, le symbole **00:00** clignote sur l'écran de l'appareil. Pour pouvoir démarrer une fonction de cuisson quelconque, vous devez commencer par régler l'horloge (si vous utilisez l'appareil pour la première fois, il est recommandé également de définir la langue désirée).



Insérez doucement les lèchefrites, grilles ou plaques dans le four et repoussez-les jusqu'à ce qu'elles butent à fond.



Nettoyez les lèchefrites, grilles ou plaques avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.



Appuyez sur l'écran pour afficher le menu de configuration.



La langue par défaut de l'appareil est l'anglais.



Lors de la première utilisation ou après une panne de courant, attendez quelques secondes avant d'essayer d'utiliser l'appareil.

## Activation de l'afficheur

Si la modalité Éclairage éco est active (voir « Éco-lumière » au chapitre « Réglages »), l'afficheur s'éteint 2 minutes après la dernière utilisation de l'appareil.

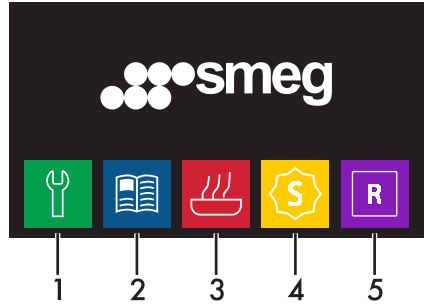
Pour activer l'afficheur lorsqu'il est éteint :

- Appuyez sur le touche ON/OFF.

L'appareil émet une séquence de sons et l'afficheur s'allume au bout de quelques secondes. Au rallumage, l'afficheur indique la page de l'heure actuelle.


## Écran d'accueil

Appuyez sur l'heure sur la fenêtre d'affichage. Vous pouvez alors sélectionner les différentes fonctions disponibles sur l'écran d'accueil de l'appareil.



- 1 Configuration
- 2 Programmes
- 3 Fonctions de cuisson
- 4 Fonctions spéciales
- 5 Programmes personnels

## Historique

Depuis l'écran d'accueil, appuyez sur  pour afficher les derniers programmes utilisés ou des « recettes » personnelles.

(l'exemple illustre **recette 1**, voir « Ajout d'une recette »).






# Utilisation

## Suppression de l'historique

Si vous souhaitez supprimer l'historique :

1. Depuis l'écran d'accueil, appuyez sur

 pour afficher les derniers programmes utilisés ou des « recettes » personnelles.

2. Appuyez sur le symbole .



3. Sélectionnez **Oui** si vous souhaitez l'effacer l'historique.



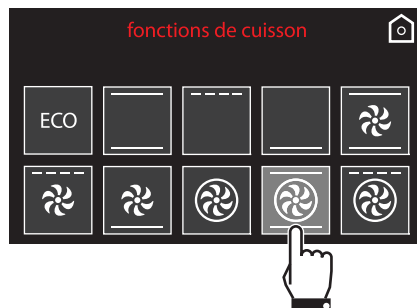
## Fonctions de cuisson

1. Depuis l'écran d'accueil, sélectionnez

l'icône **Fonctions de cuisson** .



2. Sélectionnez la fonction désirée.

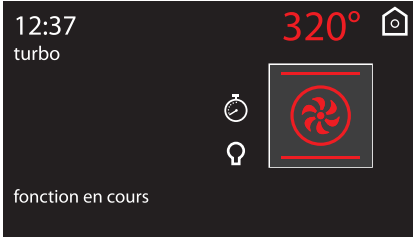



3. L'appareil commence à se préchauffer. La fonction sélectionnée, la température pré-réglée, l'heure actuelle et les progrès réalisés pour atteindre la température souhaitée (préchauffage) s'affichent.






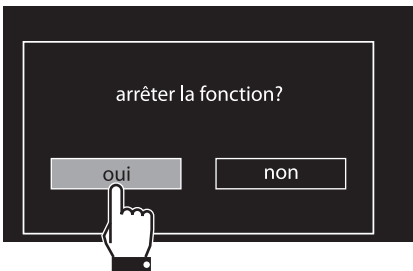
4. Lorsque l'étape du préchauffage est terminée, un avertisseur sonore vous indiquera que vous pouvez placer la nourriture à l'intérieur du four.





 Nous déconseillons de placer les aliments dans le four pendant la phase de préchauffage.

## Interruption d'une fonction

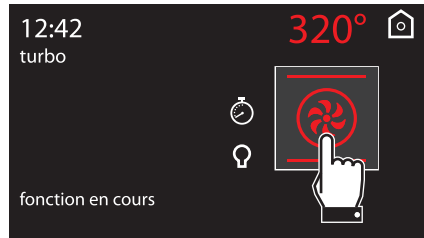
Pour interrompre une fonction de cuisson, appuyez sur le symbole  pendant environ 2 secondes. Sélectionnez la fonction désirée.



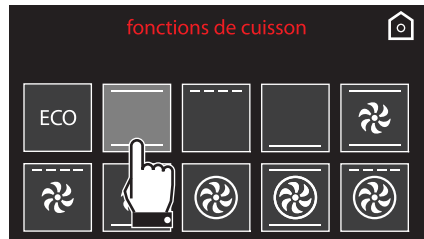
 Appuyez sur le symbole  pendant quelques secondes pour éteindre immédiatement le four et retourner au menu principal.

## Changement de fonction en cours de cuisson

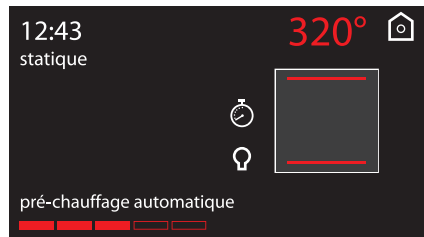
1. Appuyez sur le symbole de la fonction à changer.



2. Appuyez sur le symbole de la nouvelle fonction.




3. La nouvelle fonction, la température pré-réglée, l'heure actuelle et les progrès réalisés pour atteindre la température souhaitée (préchauffage) s'affichent.




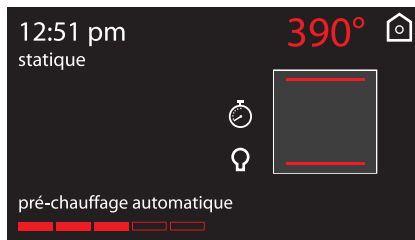


# Utilisation



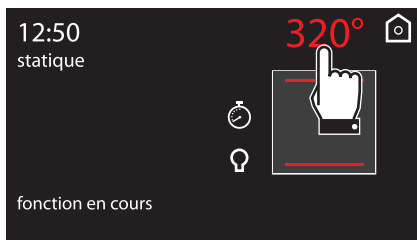
Pour éviter de changer accidentellement la fonction actuelle ou de quitter l'affichage actuel, le symbole  doit être maintenu plus longtemps que la normale. Appuyer sur le symbole pendant 3 secondes fait toujours quitter l'écran et la fonction actuelle.



- Appuyez sur le symbole  pour confirmer.

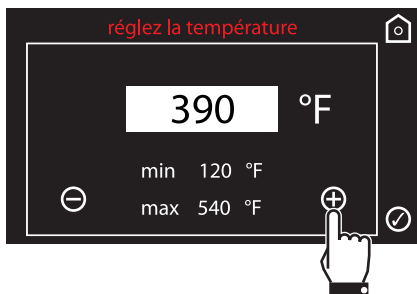


## Changement de la température pré réglée

- Appuyez sur la valeur de la température pour la changer.



- Utilisez les symboles  et  pour régler la température comme vous le souhaitez.



## Liste des fonctions de cuisson

ECO

### Fonction ECO

Cette fonction est particulièrement utile pour la cuisson sur une seule grille avec une consommation d'énergie réduite.

Idéal pour la cuisson des viandes, du poisson et des légumes. N'est pas recommandé pour les aliments qui doivent augmenter de volume.

Pour économiser le plus possible d'énergie et réduire le temps de cuisson, mettez les aliments au four sans le préchauffer.



Lorsque vous utilisez la fonction ECO, évitez d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson.



Lorsque vous utilisez la fonction ECO, les temps de cuisson (y compris le préchauffage, le cas échéant) sont plus longs.



## Éléments de cuisson supérieur+inférieur

Étant donné que la chaleur provient du bas et du haut du four en même temps, ce système est particulièrement adéquat pour certains types d'aliments. La cuisson conventionnelle, aussi connue sous le nom de cuisson statique ou radiation thermique, permet de cuisiner un plat à la fois. Parfaite pour tous les types de rôtis, les pains, les tartes, elle est également particulièrement appropriée pour les viandes grasses telles que l'oie et le canard.

## Gril

La chaleur provient de l'élément de gril ce qui donne des résultats de grillage parfaits par-dessus tout pour les viandes de moindre ou moyenne épaisseur et en combinaison avec la rôtissoire (si présente), permet de faire dorer les aliments uniformément à la fin de la cuisson. Idéal pour les saucisses, les côtelettes, le bacon. Cette fonction permet de griller uniformément une grande quantité d'aliments, particulièrement les viandes.

## Élément de cuisson inférieur

La chaleur rayonnant du bas uniquement permet de terminer la cuisson des aliments nécessitant une température de base plus élevée, sans affecter leur brunissement/rôtissage. Idéal pour la cuisson de tartes sucrées et salées, de gâteaux et de pizzas.

## Cuisson à convection

Le fonctionnement du ventilateur, combiné avec la cuisson traditionnelle, assure une cuisson uniforme même avec des recettes complexes. Parfait pour les biscuits et les gâteaux, même lorsque vous les faites cuire en même temps sur plusieurs niveaux. (Pour une cuisson à plusieurs niveaux, il est recommandé d'utiliser les fentes du premier et du quatrième niveaux.)

## Gril à convection

L'air produit par le ventilateur adoucit la vague de chaleur générée par l'élément du gril, ce qui permet une cuisson au gril parfaite, même pour des aliments très épais. Parfait pour les grosses coupes de viande (jarret de porc, par exemple).

## Élément de cuisson à convection inférieur

La combinaison du ventilateur et de l'élément chauffant inférieur permet à la cuisson d'être complète et plus rapide. Ce système est recommandé pour la stérilisation ou pour finir de cuire un aliment déjà bien cuit en surface, mais pas à l'intérieur, lequel par conséquent a besoin d'un peu plus de chaleur. Parfait pour tous les types d'aliments.



## Circulation d'air

La combinaison du ventilateur et de l'élément circulant (incorporé à l'arrière du four) permet de cuisiner différents aliments sur divers niveaux, du moment qu'ils ont besoin de la même température et du même temps de cuisson. La circulation d'air assure une distribution instantanée et uniforme de la chaleur. Il est ainsi possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits simultanément (à différents niveaux), sans mélanger les odeurs et les saveurs.



## Turbo

La combinaison de la cuisson à convection et de la cuisson traditionnelle permet de cuisiner différents aliments sur divers niveaux, extrêmement rapidement et efficacement, sans mélanger les odeurs et les saveurs. Parfait pour un gros volume d'aliments qui demande une cuisson urgente. (Pour une cuisson à plusieurs niveaux, il est recommandé d'utiliser les fentes du premier et du quatrième niveaux.)



## Gril à convection avec circulation d'air

La combinaison de la cuisson à convection et de la cuisson traditionnelle permet de cuisiner différents aliments sur divers niveaux, extrêmement rapidement et efficacement, sans mélanger les odeurs et les saveurs. Parfait pour un gros volume qui demande une cuisson urgente.

## 2.5 Conseils pour la cuisson

### Conseils généraux

- Utilisez une fonction de cuisson à convection pour obtenir une cuisson uniforme sur tous les niveaux.
- Augmenter la température ne réduit pas les temps de cuisson (les aliments pourraient être bien cuits à l'extérieur et pas assez cuits à l'intérieur).
- Une fois les aliments cuits, ne les laissez pas chauds au four trop longtemps pour éviter la formation de condensation sur le verre.

### Conseils pour la cuisson des viandes

- Les temps de cuisson varient en fonction de l'épaisseur et de la qualité de la viande, ainsi que des goûts du consommateur.
- Utilisez un thermomètre pour viandes durant la cuisson de rôtis ou appuyez simplement avec une cuiller sur la viande. S'il est dur au toucher, il est prêt. Sinon, laissez-le rôtir un peu plus longtemps.

### Conseils pour la cuisson avec le gril et le gril à convection

- Il est possible de griller les viandes en commençant avec le four froid ou avec le four préchauffé pour changer l'effet de la cuisson.
- Avec la fonction de gril à convection, il est recommandé de préchauffer le four avant de commencer à griller.
- Nous vous recommandons de placer les aliments au centre de la grille.



## Conseils pour la cuisson de gâteaux et biscuits

- Il est préférable d'utiliser des casseroles en métal foncé, car elles absorbent mieux la chaleur.
- La température et le temps de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.
- Pour vérifier si le gâteau est bien cuit, placez un cure-dent à son point le plus élevé à la fin du temps de cuisson. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, le gâteau est cuit.
- Si le dessert s'aplanit lorsque vous le sortez du four, la prochaine fois réduisez la température d'environ 10 °C (50 °F), puis sélectionnez un temps de cuisson plus long si nécessaire.

## Conseils pour la décongélation et la levée

- Retirez l'emballage, puis placez les aliments congelés ou la pâte à lever dans un récipient sans couvercle et placez celui-ci sur la première grille du four.
- Ne faites pas chevaucher les aliments.
- Pour décongeler de la viande, utilisez une grille positionnée sur le deuxième niveau et une lèchefrite sur le premier niveau. De cette façon, la viande ne restera pas en contact avec le liquide de la décongélation.
- Vous pouvez recouvrir les parties les plus délicates avec du papier d'aluminium.
- Pour une bonne levée de pâte, placez un verre d'eau au fond du four.

## Pour économiser l'énergie

- Éteignez le four quelques minutes avant le temps requis. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur déjà accumulée à l'intérieur du four.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pour éviter toute perte de chaleur.
- Gardez toujours l'intérieur de l'appareil propre.
- (Le cas échéant) Si vous ne l'utilisez pas, retirez la plaque à pizza et placez le couvercle à son emplacement spécial.




# Utilisation

## Fonctionnement du minuteur pendant une fonction de cuisson



Cette fonction n'éteint pas le four, mais déclenche une sonnerie.


1. Appuyez sur le symbole , tout en utilisant une fonction de cuisson.
2. Appuyez sur le **minuteur**.



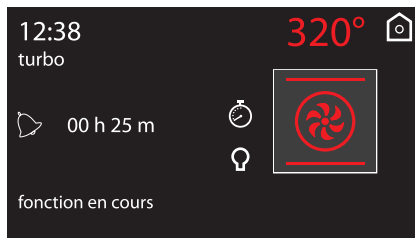
Le minuteur est réglable de 1 minute (minimum) à 4 heures (maximum).


3. Réglez le temps désiré. Par exemple, si vous souhaitez régler le minuteur sur 25 minutes, appuyez sur la touche des minutes, puis sur les chiffres 2 et 5.




4. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.

5. Le compte à rebours commence.




6. Attendez que le signal sonore retentisse pour indiquer que le temps est écoulé. Le symbole  se met à clignoter.



Appuyez sur le symbole  ou

 pour désactiver la sonnerie.


Pour sélectionner un autre minuteur, appuyez à nouveau sur le symbole .



## Cuisson minutée

**i** La cuisson minutée est la fonction qui permet de commencer et d'arrêter une opération de cuisson après un intervalle de temps prédéterminé par l'utilisateur.

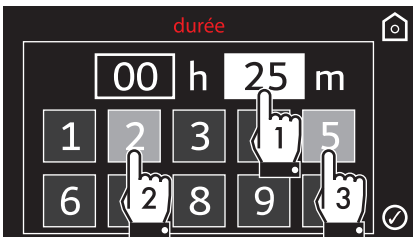
**i** L'activation de la cuisson minutée annule les minuteurs réglés précédemment.


1. Appuyez sur le symbole  tout en utilisant une fonction de cuisson.
2. Appuyez sur l'option **Temps de cuisson**.



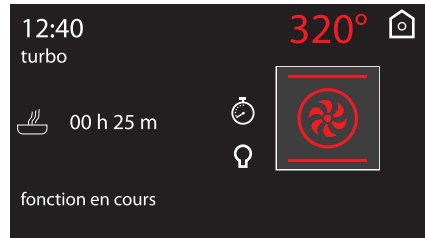
**i** Le minuteur est réglable de 1 minute (minimum) à 13 heures (maximum).



3. Réglez le temps désiré. Par exemple, si vous souhaitez régler le minuteur sur 25 minutes, appuyez sur la touche des minutes, puis sur les chiffres 2 et 5.

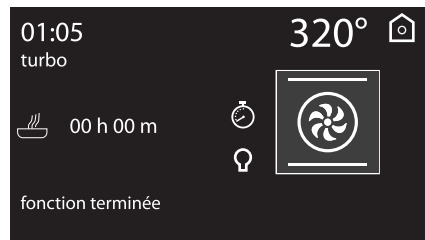




4. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.

5. La cuisson minutée commence.



6. Une fois la cuisson terminée, « Fonction terminée » s'affiche et un signal sonore retentit (vous pouvez l'arrêter en appuyant sur le symbole  ou ).




Pour continuer la cuisson en mode manuel, appuyez sur le symbole , puis sur le symbole . L'appareil reprend alors son fonctionnement normal avec les réglages sélectionnés précédemment.

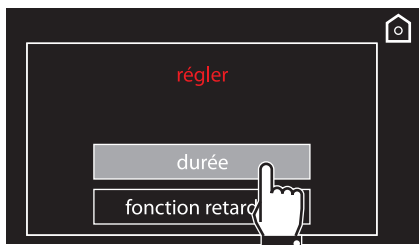



# Utilisation

## Changement des réglages pendant une cuisson minutée

Il est possible de changer le temps de cuisson de la cuisson minutée pendant son utilisation :


1. Appuyez sur le symbole .
2. Appuyez sur l'option **Temps de cuisson**.



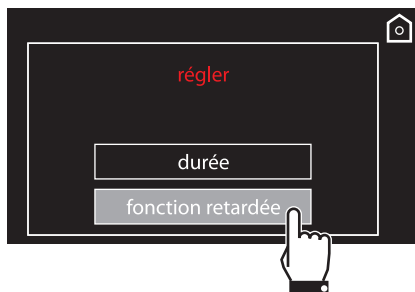
3. Saisissez le nouveau temps de cuisson souhaité, puis appuyez sur le symbole  pour confirmer.

## Cuisson programmée

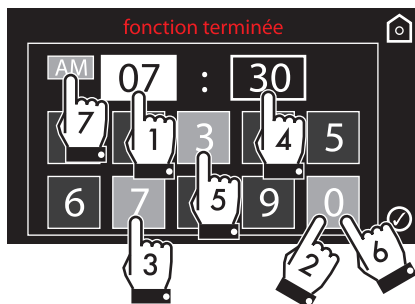
**i** La cuisson programmée est la fonction qui met fin à la cuisson à une heure précise, telle que définie par l'utilisateur, puis éteint l'appareil.


1. Après avoir fixé un temps de cuisson, appuyez sur le symbole .

2. Appuyez sur l'option **Cuisson programmée**.



3. Saisissez l'heure à laquelle vous souhaitez que la fonction de cuisson se termine (par exemple, à 19 h 30 (19 h 30 au format 24 heures) : appuyez d'abord sur la touche des heures, puis sur les chiffres 1 et 9, ensuite sur la touche des minutes et les chiffres 3 et 0. N'oubliez pas que le four fonctionne avec une horloge de 24 heures, pas une horloge de 12 heures).



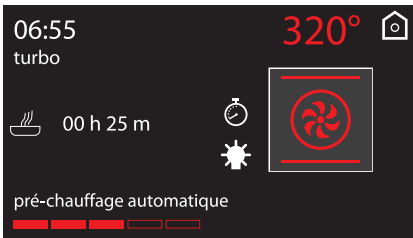
4. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.



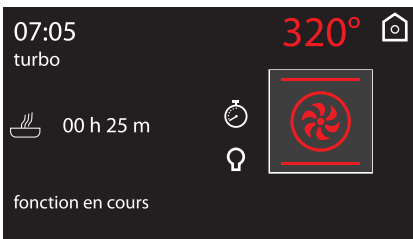
5. L'appareil s'allume à la fin du temps programmé.





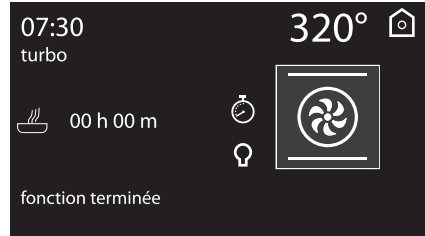
6. Selon les valeurs sélectionnées, l'appareil se préchauffera pendant environ 10 minutes...





7. ... puis passez à l'opération sélectionnée.



8. Une fois la cuisson terminée, « Fonction terminée » s'affiche et un signal sonore retentit (vous pouvez l'arrêter en appuyant sur le symbole  ou ).



Pour continuer la cuisson en mode manuel, appuyez sur le symbole , puis sur le symbole . L'appareil reprend alors son fonctionnement normal avec les réglages sélectionnés précédemment.



Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible de régler l'heure de démarrage de la cuisson sans avoir programmé préalablement le temps de cuisson.





# Utilisation

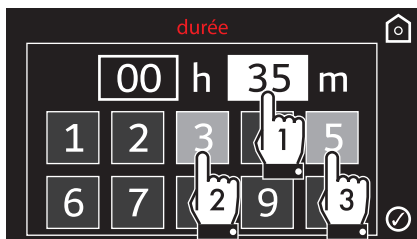
## Changement des réglages pendant une cuisson programmée





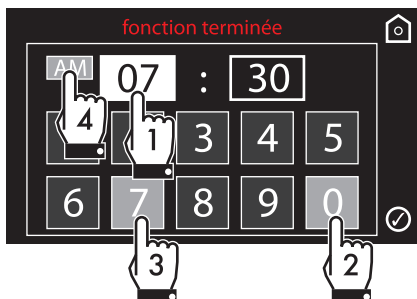
Changer le temps de cuisson nécessite de réinitialiser l'heure d'arrêt de la cuisson.

Il est possible de changer le temps de cuisson programmé pendant son utilisation :

1. Appuyez sur le symbole .
2. Saisissez le nouveau temps de cuisson souhaité (par exemple 35 minutes), puis appuyez sur le symbole  pour confirmer.



3. Appuyez de nouveau sur le symbole .
4. Saisissez la nouvelle heure de fin de cuisson (19 h 00, par exemple), puis appuyez sur le symbole  pour confirmer.



## 2.6 Fonctions spéciales

Le menu Fonctions spéciales répertorie quelques fonctions, telles que le minuteur lorsque le four est éteint, les fonctions de décongélation et de nettoyage.

Depuis l'écran d'accueil, sélectionnez

l'icône **Fonctions spéciales** .



Certaines fonctions ne sont pas disponibles sur certains modèles.



## Liste des fonctions spéciales



### Minuteur

Une alarme sonore retentit à la fin du temps programmé.



### Décongélation en fonction du poids

Cette fonction permet de décongeler des aliments en fonction de leur nature et de leur poids.



### Décongélation minutée

Cette fonction décongèle les aliments en fonction du temps sélectionné.



### Levée de pâte

La levée de tous les types de pâtes est favorisée par la chaleur arrivant par-dessus, garantissant d'excellents résultats en peu de temps.



### Chauffe-assiettes

Pour réchauffer des assiettes ou les garder au chaud.



### Sabbat

Cette fonction permet de cuire des aliments en se conformant aux dispositions de la journée de repos de la religion juive.



### Nettoyage à la vapeur

Cette fonction facilite le nettoyage grâce à une petite quantité de vapeur générée par un peu d'eau versée dans le creux spécialement aménagé dans la partie inférieure du four.



Les fonctions spéciales les plus complexes sont illustrées ci-dessous. Pour la fonction de nettoyage à la vapeur, reportez-vous à 3 Nettoyage et entretien.

FR

## Minuteur



Le minuteur est réglable de 1 minute (minimum) à 4 heures (maximum).

1. Sélectionnez **Minuteur** dans le menu « Fonctions spéciales ».






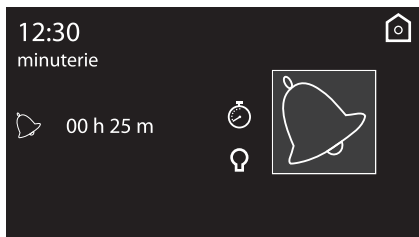
## Utilisation


2. Réglez le temps désiré. Par exemple, si vous souhaitez régler le minuteur sur 25 minutes, appuyez sur la touche des minutes, puis sur les chiffres 2 et 5.



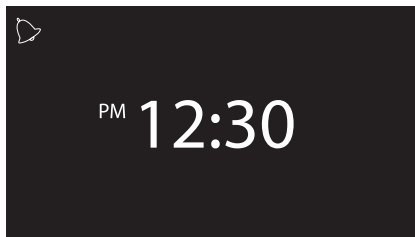
3. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.

4. Le compte à rebours commence.



5. Attendez que le signal sonore retentisse pour indiquer que le temps est écoulé. Le symbole  se met à clignoter.

6. Si vous quittez le menu de réglage du minuteur, le symbole  s'affiche en haut à gauche pour indiquer qu'un minuteur est activé.



Pour arrêter le minuteur spécial, réglez la valeur du compte à rebours sur zéro.






Si vous activez une fonction après avoir programmé un minuteur, cette durée sera automatiquement insérée dans le minuteur de la fonction, à l'exception de quelques fonctions spéciales, de programmes automatiques et de recettes personnelles.



Cette fonction n'éteint pas le four, mais déclenche une sonnerie.



Appuyez sur le symbole  ou  pour désactiver la sonnerie. Pour sélectionner un autre minuteur, appuyez à nouveau sur le symbole .



## Décongélation en fonction du poids

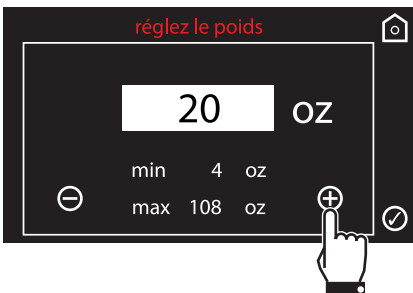
1. Placez les aliments dans l'appareil.
2. Sélectionnez **Décongélation en fonction du poids** dans le menu « Fonctions spéciales ».




3. Sélectionnez le type d'aliment à décongeler.

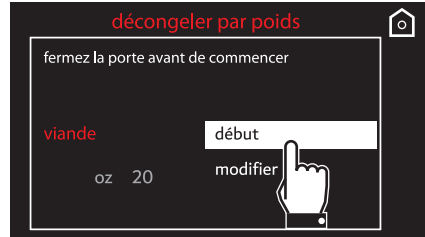



4. Utilisez les symboles  et  pour définir le poids (en kilogrammes) des aliments à décongeler.




5. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.

6. Sélectionnez **Commencer** pour commencer la décongélation ou sélectionnez **Changer** pour effectuer des réglages supplémentaires.



7. Appuyez sur  pour confirmer que vous souhaitez décongeler des aliments en fonction de leur poids.
8. La décongélation en fonction du poids commence.



9. À la fin du cycle, « Fonction terminée » s'affiche et un signal sonore retentit (vous pouvez l'arrêter en appuyant sur le symbole ).





# Utilisation

Valeurs préréglées :

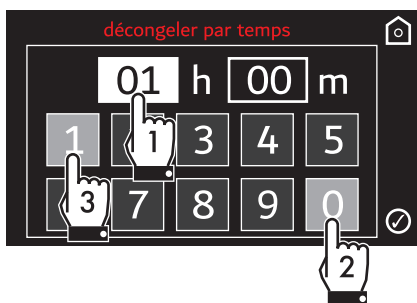
Type d'aliment	Poids (oz)	Temps
Viande	20	1 h 45 min
Poisson	16	40 min
Fruits	12	45 min
Pain	12	20 min

## Décongélation minutée

1. Placez les aliments dans l'appareil.
2. Sélectionnez **Décongélation minutée** dans le menu « Fonctions spéciales ».



3. Réglez le temps désiré. Par exemple, si vous souhaitez régler le minuteur sur 1 heure, appuyez sur la touche des heures, puis sur les chiffres 0 et 1.



4. Appuyez sur le symbole pour confirmer.
5. Appuyez à nouveau sur le symbole pour démarrer la fonction de décongélation minutée.
6. La décongélation minutée commence.



7. Vous pouvez changer le temps de décongélation tandis que la fonction est active (voir « Cuisson minutée »). Appuyez sur le symbole pour effectuer les changements souhaités.
8. À la fin du cycle, « Fonction terminée » s'affiche et un signal sonore retentit (vous pouvez l'arrêter en appuyant sur le symbole ).



**i** La fonction de décongélation minutée est réglable de 1 minute (minimum) à 13 heures (maximum).




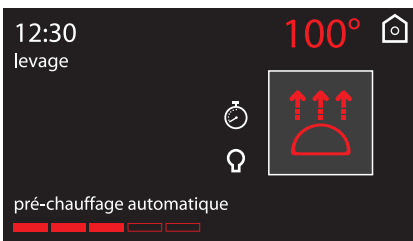
## Levée de pâte

**i** Pour une bonne levée de pâte, placez un verre d'eau au fond du four.

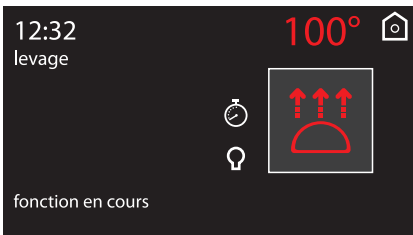
1. Placez la pâte à faire lever sur le deuxième niveau.
2. Sélectionnez **Levée de pâte** dans le menu « Fonctions spéciales ».




3. Appuyez sur  pour confirmer que vous souhaitez commencer la fonction de levée de pâte.
4. L'appareil commence à se préchauffer.





5. ... puis passez à l'opération sélectionnée.

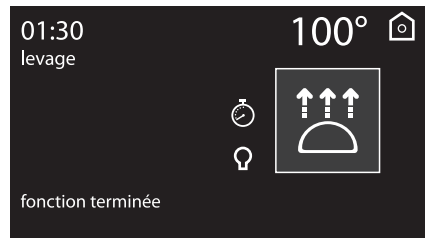



6. Tandis que la fonction est en cours, il est possible de régler un minuteur sur une durée maximale de 4 heures (voir « Fonctionnement du minuteur pendant une fonction de cuisson »), un temps de levée (voir « Cuisson minutée ») ou une levée programmée (voir « Cuisson programmée »). Appuyez sur le symbole  pour effectuer les changements souhaités.

**i** Si elle n'est pas réglée avec un temps différent, la fonction Levée de pâte durera au plus 13 heures.

**i** Pour obtenir une meilleure levée de pâte, l'éclairage à l'intérieur du four reste éteint, mais vous pouvez l'allumer en appuyant sur le symbole .

7. À la fin du cycle, « Fonction terminée » s'affiche et un signal sonore retentit (vous pouvez l'arrêter en appuyant sur le symbole ).



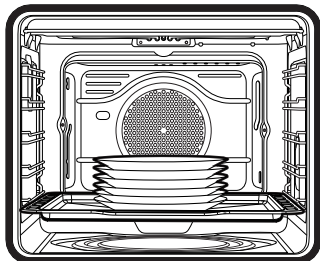
 Il n'est pas possible de changer la température par défaut pour la fonction de levée de pâte. Elle est de 100 °F.



# Utilisation

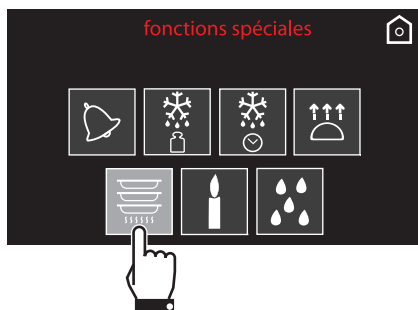
## Chauffe-assiettes

1. Placez la plaque sur le premier niveau, puis placez les assiettes à chauffer au milieu.



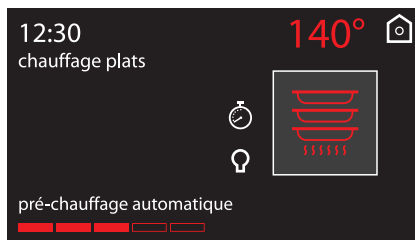
N'empilez pas trop les assiettes. Réchauffez au maximum 5 ou 6 assiettes en même temps.

2. Sélectionnez **Chauffe-assiettes** dans le menu « Fonctions spéciales ».




3. Appuyez sur  pour activer la fonction Chauffe-assiettes ou appuyez sur la valeur de la température pré réglée pour la changer (entre 40 et 80 °C).

4. L'appareil commence à se préchauffer.





5. ... puis passez à l'opération sélectionnée.



6. Tandis que la fonction est en cours, il est possible de régler un minuteur sur une durée maximale de 4 heures (voir « Fonctionnement du minuteur pendant une fonction de cuisson »), un temps de cuisson (voir « Cuisson minutée ») ou une cuisson programmée (voir « Cuisson programmée »). Appuyez sur le symbole  pour effectuer les changements souhaités.

**i** Si elle n'est pas réglée avec une durée différente, la fonction Chauffe-assiettes durera au plus 13 heures.

7. À la fin du cycle, « Fonction terminée » s'affiche et un signal sonore retentit (vous pouvez l'arrêter en appuyant sur  ou ).



## Sabbat




Dans ce mode, l'appareil fonctionne comme suit :

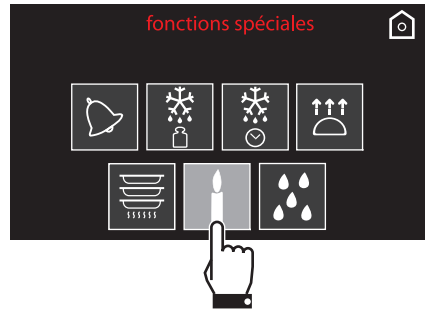
- La cuisson peut se poursuivre pendant une durée indéterminée et il est impossible de programmer des minuteurs ou une cuisson minutée.
- Le four ne préchauffe pas.
- La température de cuisson disponible est de 60 à 102 °C (140 à 215 °F).
- La lampe du four reste éteinte et toute action telle que l'ouverture de la porte ou une activation manuelle ne l'allume pas.
- Le ventilateur est désactivé.
- Les sonneries sont désactivées.



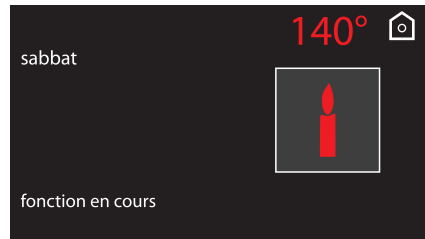
Une fois le mode Sabbath activé, il n'est plus possible de changer les réglages.


Toutes les actions sont sans effet, mais le bouton de retour  servant à revenir au menu principal reste actif.

1. Sélectionnez **Sabbath** dans le menu « Fonctions spéciales ».



2. Appuyez sur le symbole  pour activer le mode Sabbath ou appuyez sur la valeur de la température préétablie pour la changer (entre 60 et 100 °C).



3. Une fois terminé, maintenez le symbole de retour  enfoncé pour revenir au menu principal.



# Utilisation

## 2.7 Programmes



Ce mode permet de sélectionner un programme de cuisson pré-réglé enregistré. L'appareil calculera automatiquement les meilleurs réglages pour la cuisson en fonction du poids sélectionné.

Depuis l'écran d'accueil, sélectionnez

l'icône **Programmes** .

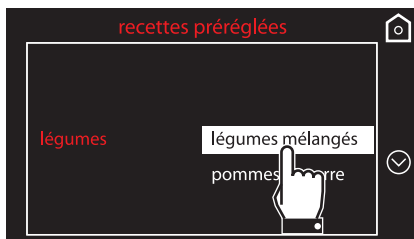


### Lancement d'un programme

1. Appuyez sur les symboles  et  jusqu'à ce que vous trouviez la nourriture que vous souhaitez sur le menu « Programmes ». Ensuite, appuyez sur le nom de l'aliment pour confirmer. Puis appuyez sur le nom de l'aliment pour confirmer.




2. Sélectionnez le sous-type d'aliments à cuire et appuyez sur le nom de la sous-catégorie à confirmer.



3. Sélectionnez la méthode de cuisson souhaitée (en fonction des aliments sélectionnés, si possible), puis appuyez sur le nom de la méthode de cuisson pour confirmer.



4. Appuyez sur le symbole  pour changer le poids des aliments.

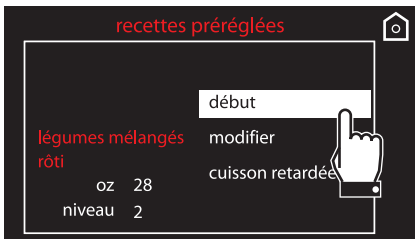




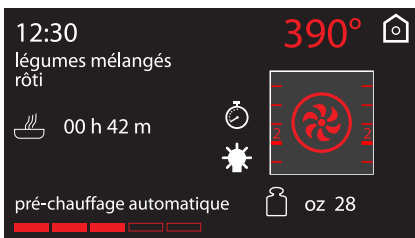
5. Utilisez les symboles et pour régler le poids (en kilogrammes) des aliments.



6. Appuyez sur le symbole pour confirmer.
7. Appuyez de nouveau sur le symbole pour passer à l'écran suivant.
8. À ce stade, le programme sélectionné peut être démarré, ce qui change les réglages de manière permanente et démarre la cuisson programmée.



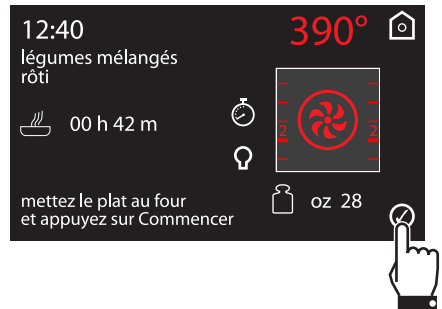
9. Si vous appuyez sur **Démarrer**, la cuisson commence avec les pré-réglages par défaut et l'écran affiche tous les réglages de cuisson.



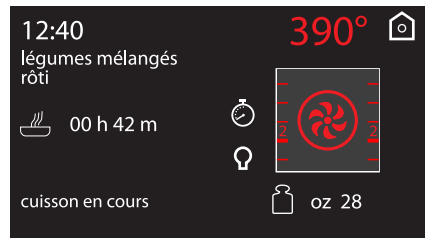
La durée indiquée n'inclut pas le temps de préchauffage.

Certains réglages de cuisson pré-réglés peuvent être changés à tout moment, même une fois la cuisson commencée.

10. Une sonnerie retentit et un message spécial s'affiche pour indiquer quand il est temps de mettre les aliments dans le four ou pour confirmer le début de la cuisson.




11. Appuyez sur le symbole pour commencer la cuisson.

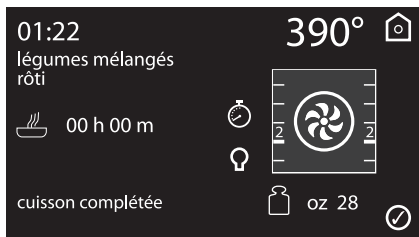





# Utilisation

## À la fin d'un programme

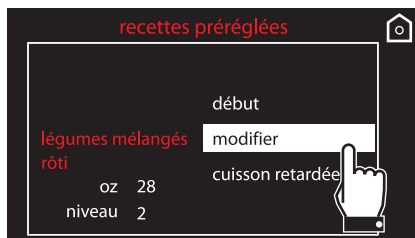
1. Une fois un programme terminé, l'appareil en informe l'utilisateur avec une sonnerie et d'un symbole  clignotant.



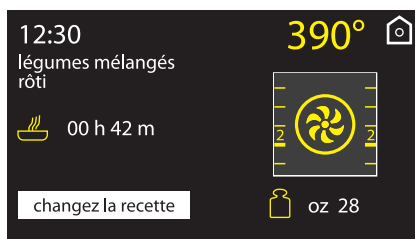
2. Pour recommencer la cuisson avec les réglages déjà définis, appuyez sur le symbole  (appuyez dessus deux fois si la sonnerie se fait entendre). L'appareil reprendra automatiquement la cuisson s'il est encore à la bonne température de cuisson ; sinon, le préchauffage commencera.

## Changement permanent d'un programme

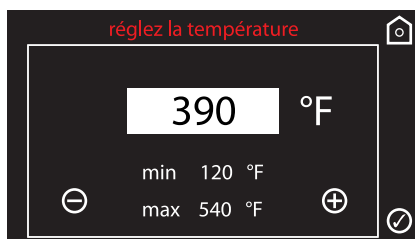
1. Dans le programme sélectionné, appuyez sur **Changer** dans le menu de l'aliment sélectionné.




- Dans le menu principal, tous les réglages modifiables sont surlignés en jaune.




2. Appuyez sur le réglage que vous souhaitez changer :
  - Température de cuisson



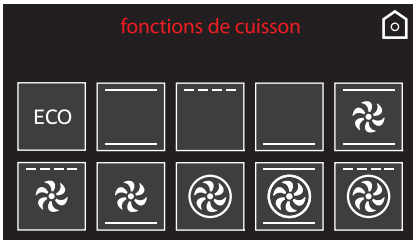
**i** La cuisson en séquence peut être utile lorsque vous devez cuisiner plusieurs plats du même type. Par exemple, si vous devez cuisiner plusieurs pizzas à la suite l'une de l'autre.

 Nous déconseillons de placer les aliments dans le four pendant la phase de préchauffage. Attendez le message approprié.

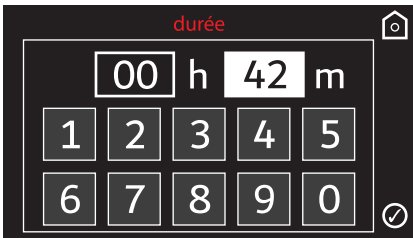
3. Pour quitter et terminer le programme, maintenez le symbole de retour  enfoncé.



- Fonction de cuisson



- Temps de cuisson




- Hauteur de la grille

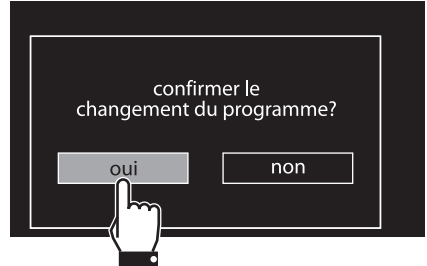



- Poids des aliments



3. Effectuez les réglages désirés.

4. Pour enregistrer le programme, appuyez sur le symbole . Il vous sera ensuite demandé de confirmer les changements.



 Si les changements ne sont pas confirmés, le programme conserve les réglages précédents.

5. Si les changements sont confirmés, un message de confirmation s'affiche.





# Utilisation

## Tableau des programmes prédéfinis

### VIANDES

Sous-catégorie	Poids (oz/kg)	Fonction	Niveau	Temp. (°F/°C)	Temps (minutes)
Rôti de bœuf (Saignant)	36/1.0		2	430/220	33
Rôti de bœuf (À point)	36/1.0		2	430/220	61
Rôti de bœuf (Bien cuit)	36/1.0		2	430/220	91
Carré de porc	20/0.5		2	390/200	55
Gigot (À point)	24/0.7		2	360/180	78
Gigot (Bien cuit)	24/0.7		2	360/180	89
Veau	20/0.5		2	390/200	60
Côtes levées	20/0.5		2	390/200	31
Côtelettes de porc	8/0.2		2	460/240	10
Saucisses de porc	20/0.5		4	500/260	24
Bacon	12/0.3		4	500/260	17
Rôti (de dinde)	20/0.5		1	390/200	36
Poulet (rôti)	36/1.0		2	390/200	63
Lapin (rôti)	36/1.0		2	390/200	59



## POISSON

Sous-catégorie	Poids (oz/kg)	Fonction	Niveau	Temp. (°F/°C)	Temps (minutes)
Poisson frais	16/0.4		2	360/180	32
Poisson surgelé	20/0.5		2	360/180	55
Bar	12/0.3		2	360/180	40
Baudroie	16/0.4		2	360/180	51
Vivaneau	16/0.4		2	360/180	48
Turbot	24/0.6		2	360/180	35

FR

## LÉGUMES

Sous-catégorie	Poids (oz/kg)	Fonction	Niveau	Temp. (°F/°C)	Temps (minutes)
Jardinière de légumes (grillés)	12/0.3		4	500/260	13
Jardinière de légumes (rôtis)	12/0.3		2	390/200	24
Pommes de terre (rôtis)	36/1.0		2	430/220	30
Pommes de terre (surgelées frites)	20/0.5		2	430/220	26



# Utilisation

## DESSERTS

Sous-catégorie	Poids (oz/kg)	Fonction	Niveau	Temp. (°F/°C)	Temps (minutes)
Beignets	36/1.0		2	320/160	55
Biscuits	8/0.2		2	360/180	14
Muffins	12/0.3		2	320/160	24
Éclairs	12/0.3		2	360/160	49
Meringue	12/0.3		2	250/120	120
Gâteau éponge léger	20/0.5		2	320/160	58
Strudel	12/0.3		2	360/180	32
Tarte	32/0.9		2	360/180	30
Pain brioché	12/0.3		2	360/180	40
Croissants	12/0.3		2	360/180	42

## PAIN

Sous-catégorie	Poids (oz/kg)	Fonction	Niveau	Temp. (°F/°C)	Temps (minutes)
Pain levé	8/0.2		2	390/200	30
Focaccia	12/0.3		2	380/190	25



## PIZZA

Sous-catégorie	Poids (oz/kg)	Fonction	Niveau	Temp. (°F/°C)	Temps (minutes)
Pizza à croute épaisse	12/0.3		1	500/260	11
Pizza sur pierre (fraîche)	12/0.3		1	500/260	10
Pizza sur pierre (surgelée)	8/0.2		1	500/260	5

FR

## PÂTES/RIZ

Sous-catégorie	Poids (oz/kg)	Fonction	Niveau	Temp. (°F/°C)	Temps (minutes)
Pâtes au four	36/1.0		1	390/200	40
Lasagnes	52/1.5		1	430/220	55
Paella	12/0.3		2	390/200	20
Quiche lorraine	20/0.5		1	390/200	40
Soufflé	4/0.1		2	360/180	35

## CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE


Sous-catégorie	Poids (oz/kg)	Fonction	Niveau	Temp. (°F/°C)	Temps (minutes)
Veau	36/1.0		2	250/120	150
Bœuf (Saignant)	36/1.0		2	250/120	101
Bœuf (Bien cuit)	36/1.0		2	250/120	132
Carré de porc	36/1.0		2	250/120	159
Gigot	36/1.0		2	250/120	151



# Utilisation

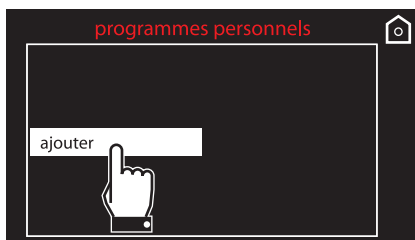
Depuis l'écran d'accueil, sélectionnez l'icône **Programmes personnels** .



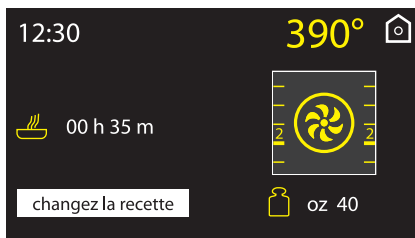
 Vous pouvez enregistrer jusqu'à environ 10 recettes personnelles.


## Ajout d'une recette


1. Sélectionnez **Ajouter** dans le menu « Recettes personnelles ».




Dans le menu principal, tous les réglages modifiables sont surlignés en jaune.



 Les temps de cuisson indiqués dans le tableau se rapportent aux aliments indiqués dans la recette et peuvent varier en fonction des goûts de chacun.

 Les tableaux indiquent les données définies en usine. Pour réinitialiser un programme prédéfini avec les réglages d'origine, après avoir effectué des changements permanents, il vous suffit de saisir les données indiquées dans le tableau.

 Si le mode logique ECO a été activé (voir 2.9 Réglages), les temps de préchauffage et de cuisson peuvent varier.

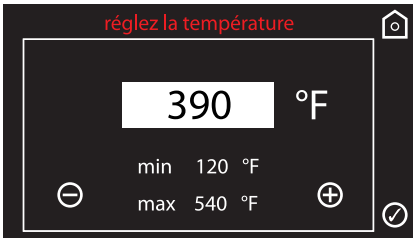
## 2.8 Programmes personnels

Ce menu permet d'ajouter un programme personnel avec les réglages de votre choix. Lors de la première utilisation de cette fonction, la seule option sera d'ajouter une nouvelle recette. Après avoir enregistré vos recettes, vous les trouverez dans le menu approprié.



2. Appuyez sur le réglage que vous souhaitez changer :

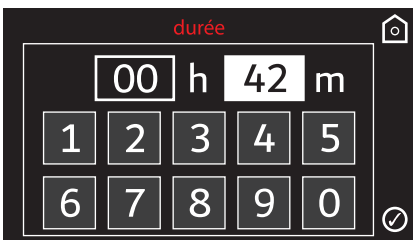
- Température de cuisson



- Fonction de cuisson



- Temps de cuisson



- Hauteur de la grille



- Poids des aliments



FR

3. Effectuez les réglages désirés.

4. Pour enregistrer le programme, appuyez sur le symbole . Il vous sera demandé d'entrer un nom pour la nouvelle recette.



5. Entrez le nom de la recette. Le caractère supprime la lettre précédente (l'exemple montre que le **recette 1** a été enregistré).

Le nom de la recette peut contenir jusqu'à 10 caractères, espaces compris.

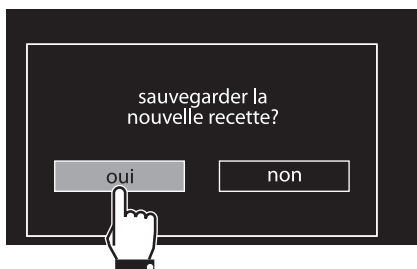
Pour enregistrer une recette, son nom doit contenir au moins un caractère.

6. Une fois le nom de la nouvelle recette entré, appuyez sur pour confirmer.



# Utilisation

7. Il vous sera ensuite demandé de confirmer les changements. Sélectionnez **Oui** si vous souhaitez enregistrer la recette.



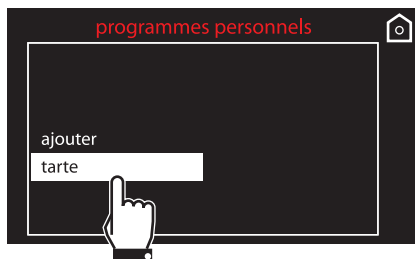
**i** Sélectionnez **Non** si vous ne souhaitez pas enregistrer la recette.

8. Si les changements sont confirmés, un message de confirmation s'affiche.

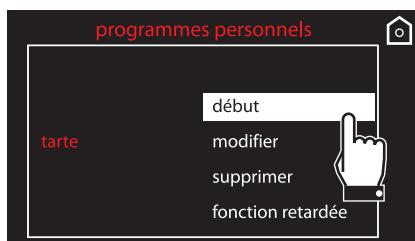


## Utilisation d'une recette personnelle

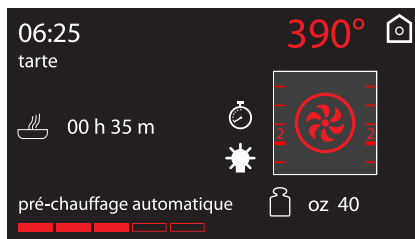
1. Sélectionnez une **recette personnelle** déjà enregistrée dans le menu « Recettes personnelles » (l'exemple montre la recette enregistrée en tant que **recette 1**).



2. Sélectionnez **Commencer**.



3. La cuisson commence en utilisant les réglages définis précédemment pour la recette.

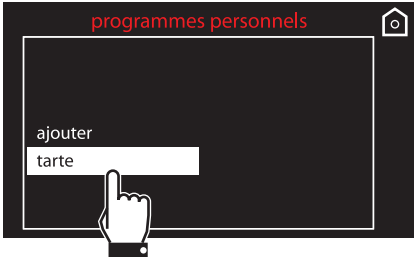


**i** Une fois le four en marche, vous pourrez toujours changer la température et le temps de cuisson, mais ces changements ne seront pas enregistrés dans la recette pour la prochaine fois que vous l'utilisez.

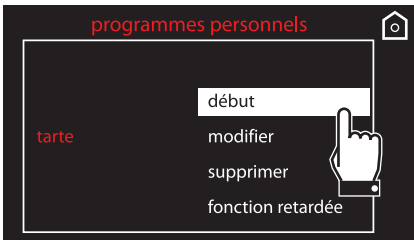


## Modification d'une recette personnelle

1. Sélectionnez une **recette personnelle** déjà enregistrée dans le menu « Recettes personnelles » (l'exemple montre la recette enregistrée en tant que **recette 1**).



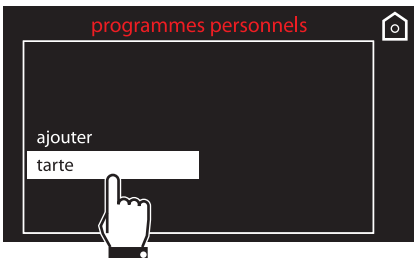
2. Sélectionnez **Modifier**.



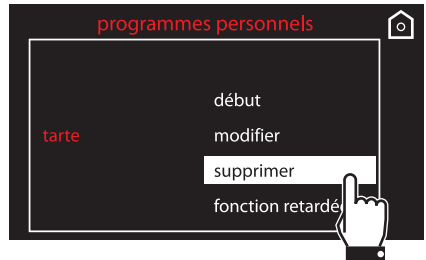
3. Répétez les étapes de la section 2 de « Ajout d'une recette ».

## Suppression d'une recette personnelle

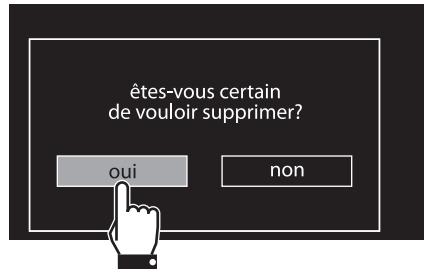
1. Sélectionnez une **recette personnelle** déjà enregistrée dans le menu « Recettes personnelles » (l'exemple montre la recette enregistrée en tant que **recette 1**).



2. Sélectionnez **Supprimer**.



3. Confirmer la suppression. Sélectionnez **Oui** si vous souhaitez supprimer la recette de manière permanente.



4. Si la suppression est confirmée, un message de confirmation s'affiche.

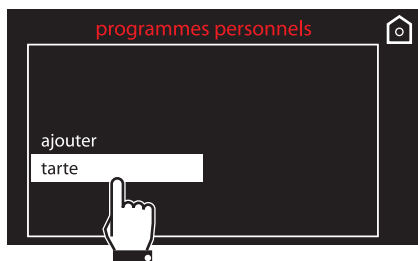




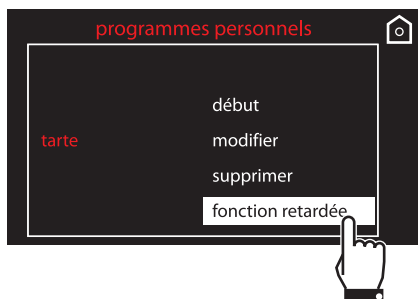
# Utilisation

## Cuisson programmée

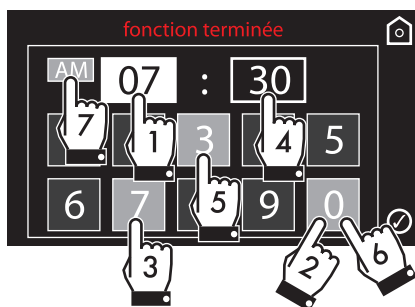
1. Sélectionnez une **recette personnelle** déjà enregistrée dans le menu « Recettes personnelles » (l'exemple montre la recette enregistrée en tant que **recette 1**).




2. Sélectionnez l'option **Cuisson programmée**.



3. Saisissez l'heure à laquelle vous souhaitez que la fonction de cuisson se termine (par exemple, à 19 h 30 (19 h 30 au format 24 heures) : appuyez d'abord sur la touche des heures, puis sur les chiffres 1 et 9, ensuite sur la touche des minutes et les chiffres 3 et 0. N'oubliez pas que le four fonctionne avec une horloge de 24 heures, pas une horloge de 12 heures).



4. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.
5. L'appareil s'allume à la fin du temps programmé.





## 2.9 Réglages

Ce menu permet de définir les réglages de configuration de l'appareil.

Depuis l'écran d'accueil, sélectionnez

l'icône **Réglages**



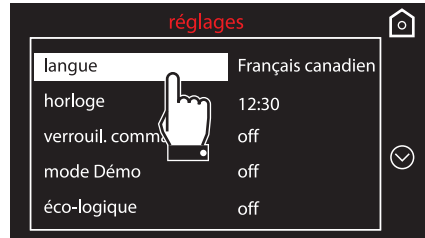
En cas de panne de courant temporaire, tous les réglages personnalisés resteront enregistrés.



## Langue

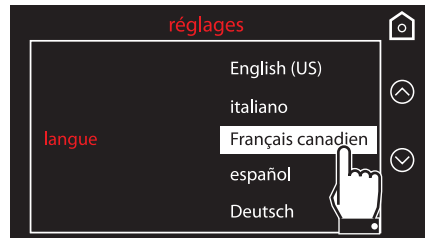


Cette option permet de sélectionner une langue par défaut pour l'appareil.

1. Sélectionnez **langue** dans le menu « Réglages ».



2. Appuyez sur les symboles  et  pour sélectionner la langue désirée.



3. Confirmez la langue sélectionnée.





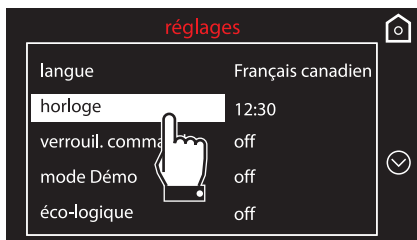
# Utilisation

## Horloge

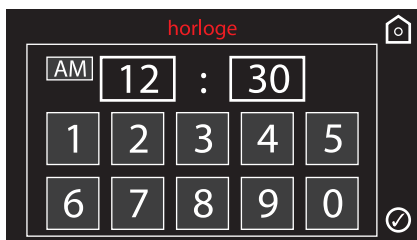



Modifie l'heure affichée.

1. Appuyez sur le symbole  ou , puis sélectionnez **horloge** dans le menu « Réglages ».



2. Réglez l'heure actuelle.





3. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.

## Verrouillage des commandes




L'appareil verrouille automatiquement les commandes après une minute de fonctionnement normal sans intervention de l'utilisateur.

1. Appuyez sur le symbole  ou , puis sélectionnez **verrouillage des commandes** dans le menu « Réglages ».




2. Pour confirmer l'activation de l'option de verrouillage des commandes, sélectionnez **Oui**.



Pendant un fonctionnement normal, elle est indiquée par le témoin lumineux .





Pour désactiver temporairement le verrouillage pendant la cuisson, appuyez sur le symbole  pendant au moins 3 secondes. Une minute après le dernier réglage, le verrouillage redeviendra actif.

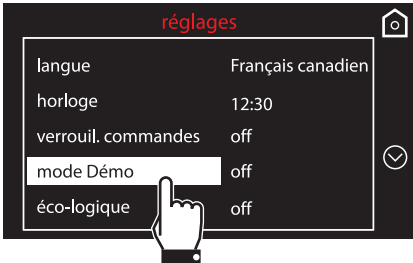


## Mode Démo (pour les salles d'exposition uniquement)

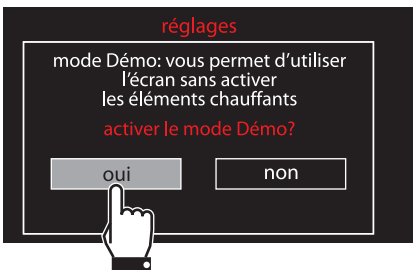


Désactive les éléments chauffants de l'appareil, tout en maintenant le panneau de commande actif.

1. Appuyez sur le symbole  ou , puis sélectionnez **mode Démo** dans le menu « Réglages ».



2. Pour confirmer l'activation du mode démo, sélectionnez **Oui**.



Lorsque le mode est activé, les mots « mode Démo » apparaissent à l'écran.






Pour utiliser le four normalement, désactivez ce mode.

## Éco-logique



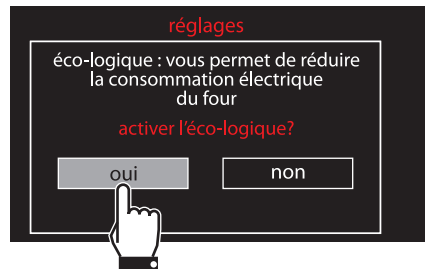
Limite la consommation d'énergie de l'appareil. Ce mode est conseillé si vous utilisez plusieurs appareils ménagers en même temps.

Lorsque ce mode est actif, le symbole  s'affichera à côté de la fonction.

1. Appuyez sur le symbole  ou , puis sélectionnez **éco-logique** dans le menu « Réglages ».



2. Pour confirmer l'activation du mode ECO Logique, sélectionnez **Oui**.





Lorsque le mode éco-logique est activé, les temps de préchauffage et de cuisson peuvent être prolongés.

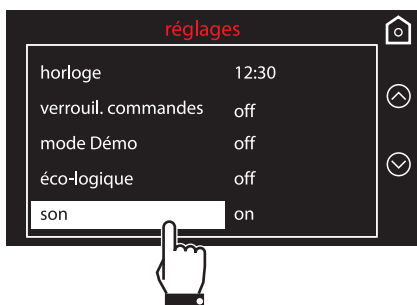


# Utilisation

## Son

**i** Chaque fois que vous appuyez sur un symbole à l'écran, l'appareil émet un son. Utilisez ce réglage pour désactiver les signaux sonores.

1. Appuyez sur le symbole  ou , puis sélectionnez **son** dans le menu « Réglages ».





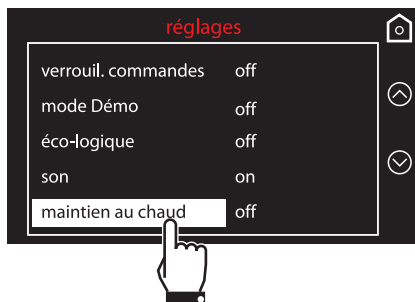
2. Pour désactiver le son associé à l'appui sur les symboles à l'écran, sélectionnez **Non**.



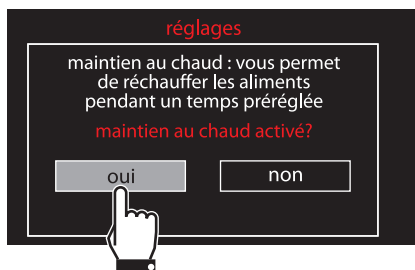
## Maintien au chaud

**i** Une fois que les aliments ont été cuits pendant une durée prédéfinie (si l'opération n'a pas été interrompue), ce mode permet de garder au chaud (à basse température) les aliments qui viennent d'être cuits, afin de préserver les odeurs et les saveurs résultant de la cuisson.

1. Appuyez sur le symbole  ou , puis sélectionnez **maintien au chaud** dans le menu « Réglages ».



2. Pour confirmer l'activation de l'option de maintien au chaud, sélectionnez **Oui**.







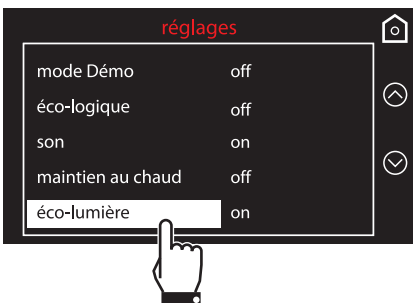
**i** L'option « Maintien au chaud » s'active immédiatement après la cuisson. Son activation est indiquée par une série de signaux sonores (voir « Cuisson » ou « Fonction terminée »). Après quelques minutes, l'écran apparaît illustré comme ci-dessous.



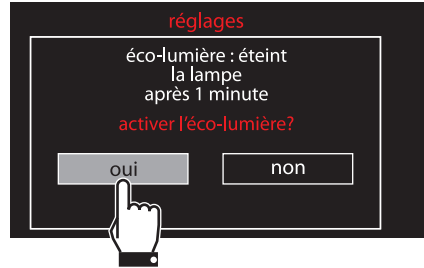
## Éco-lumière

**i** Pour encore plus d'économies d'énergie, la lampe à l'intérieur du four s'éteint automatiquement une minute après le début de la cuisson.

1. Appuyez sur le symbole  ou , puis sélectionnez **éco-lumière** dans le menu « Réglages ».





2. Pour confirmer l'activation du mode Eco-Lampe, sélectionnez **Oui**.



Pour désactiver la fonction qui éteint la lampe à l'intérieur du four (c'est-à-dire pour qu'elle reste allumée après une minute), réglez ce mode sur Désactivé.



Il est toujours possible d'allumer/éteindre manuellement la lampe à l'intérieur du four. Si disponible, appuyez sur le symbole  pour activer la lampe à l'intérieur du four ou sur le symbole  pour l'éteindre manuellement.



Le réglage par défaut du mode éco-lumière est **Activé**.





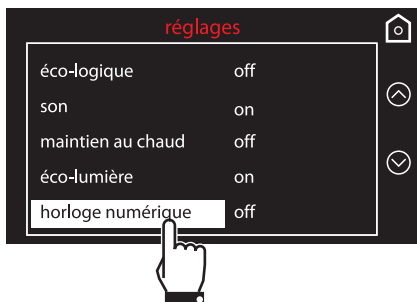
# Utilisation

## Horloge numérique

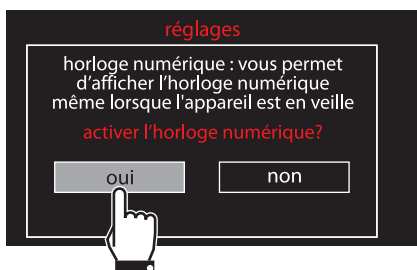


Affiche l'heure sous forme numérique.

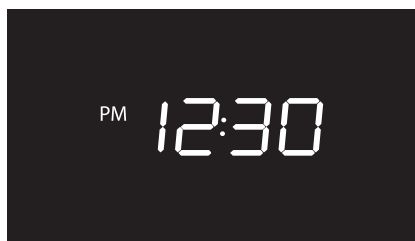
1. Appuyez sur le symbole  ou , puis sélectionnez **horloge numérique** dans le menu « Réglages ».



2. Pour confirmer l'activation de l'horloge numérique, sélectionnez **Oui**.



Lorsqu'aucune fonction de l'appareil n'est utilisée, l'heure actuelle est affichée au format numérique.



En cas de coupure de courant temporaire, la version numérique reste activée.



## 3 Nettoyage et entretien

### 3.1 Avertissements



**Utilisation incorrecte**  
**Risque de dommages aux surfaces**

- N'utilisez pas de jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant du chlore, de l'ammoniaque ou de l'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (anodisées, nickelées, chromées, par exemple).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (produits en poudre, détachants ou tampons à récurer métalliques, par exemple).
- N'utilisez pas de matériaux rêches ou abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants.



Il est conseillé d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le fabricant.

### 3.2 Nettoyage des surfaces

Pour maintenir les surfaces en bon état, nettoyez-les régulièrement après chaque utilisation, une fois qu'elles sont refroidies.

### Nettoyage ordinaire quotidien

N'utilisez que des produits spécifiquement adaptés ne contenant pas de substances abrasives ni d'acides à base de chlore.

Versez du produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

### Taches d'aliments ou résidus

N'utilisez pas de laine d'acier ni de grattoirs coupants: cela pourrait endommager la surface.

Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'outils en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

Ne laissez pas de résidus d'aliments à base de sucre (confiture ou gelée, par exemple) sécher dans l'appareil, car cela pourrait endommager le revêtement à l'intérieur de l'appareil.



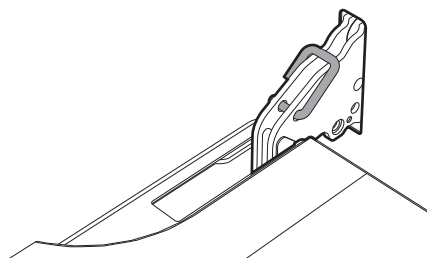
## 3.3 Nettoyage de la porte

### Retrait de la porte

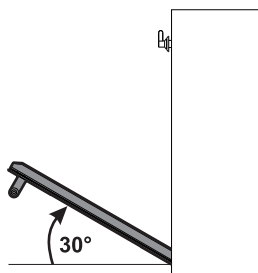
Pour faciliter le nettoyage, il est recommandé de retirer la porte et de la placer sur un torchon ou une serviette.

Pour démonter la porte, procédez comme suit :

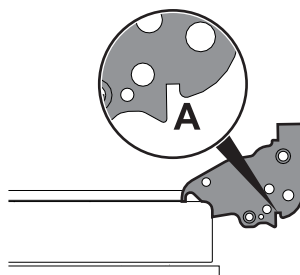
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières, comme illustré sur la figure.



2. Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains. Soulevez la porte à un angle d'environ 30°, puis retirez-la.



3. Pour remettre la porte en place, insérez les charnières dans les fentes prévues à cet effet sur le four en vous assurant que les rainures **A** sont bien ajustées dans les fentes. Abaissez la porte du four, puis, après l'avoir mise en position, sortez les pivots des trous des charnières.



### Nettoyage de la vitre de la porte

Il est conseillé de toujours garder les portes en verre parfaitement propres. Utilisez du papier absorbant. S'il y a des taches difficiles à nettoyer, utilisez une éponge humide et un détergent doux.



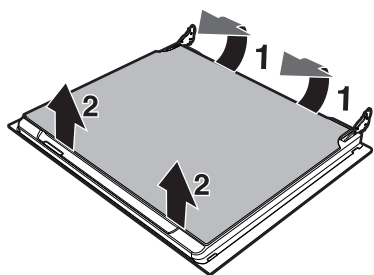
Il est conseillé d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le fabricant.



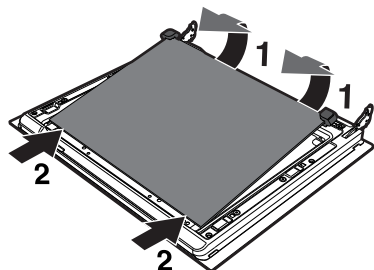
## Retrait des panneaux de verre intérieurs

Les panneaux de verre intérieurs sont démontables, afin de faciliter leur nettoyage.

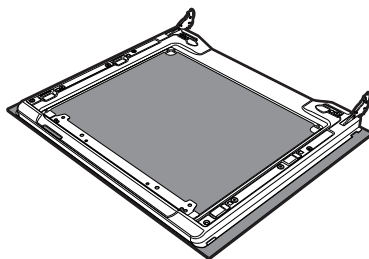
1. Pour retirer le panneau de verre intérieur, tirez-le doucement vers le haut à l'arrière, en le déplaçant comme indiqué par les flèches (1).
2. Ensuite, tirez la partie avant vers le haut (2). De cette façon, les 4 goujons attachés au panneau de verre se séparent de leurs rainures dans la porte du four.



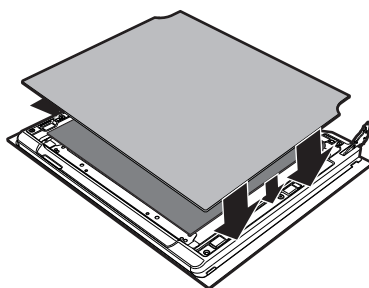
3. Certains modèles possèdent un panneau de verre intermédiaire. Retirez le panneau de verre intermédiaire en le soulevant vers le haut.



4. Nettoyer le panneau de verre externe et le panneau que vous venez de retirer. Utilisez du papier absorbant. S'il y a des taches difficiles à nettoyer, utilisez une éponge humide et un détergent doux.



5. Remettez les panneaux en place dans l'ordre inverse de leur dépose.
6. Remettez le panneau de verre interne en place. Veillez à centrer et à insérer les quatre goujons dans leurs rainures dans la porte en exerçant une légère pression.





## Nettoyage et entretien

### 3.4 Nettoyage de l'intérieur du four

Pour bien entretenir l'intérieur du four, il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir.

Évitez de laisser des aliments séchés à l'intérieur du four, car cela pourrait endommager la surface de l'émail.

Avant de procéder au nettoyage, retirez toutes les pièces amovibles.

Pour faciliter le nettoyage, il est recommandé de retirer :

- la porte
- les supports des grilles
- le joint de porte



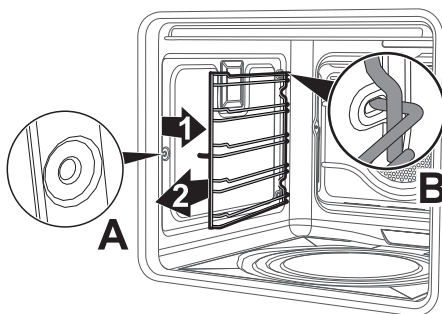
Si vous utilisez des produits de nettoyage spécifiquement adaptés, il est recommandé de chauffer le four à sa température maximale pendant 15 à 20 minutes, afin d'éliminer tout résidu.

### Retrait des supports des grilles

Retirer les glissières de guidage permet de faciliter le nettoyage des parois du four. Vous devez donc le faire chaque fois que vous utilisez le cycle de nettoyage automatique (disponible uniquement sur certains modèles).

Démontage des glissières de guidage

- Tirez les supports des grilles vers l'intérieur du four pour les décrocher de leur logement **A**, puis faites-les glisser hors des rainures **B** à l'arrière.



- Lorsque vous avez terminé de nettoyer le four, répétez les procédures décrites ci-dessus, dans l'ordre inverse, afin de remettre les glissières de guidage en place.



## Nettoyage de la partie supérieure

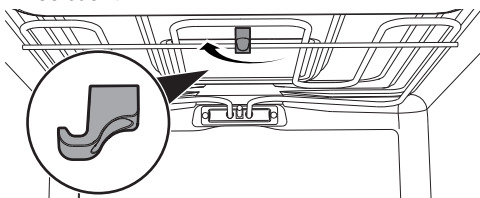


Température élevée à l'intérieur du four pendant l'utilisation  
**Risque de brûlure**

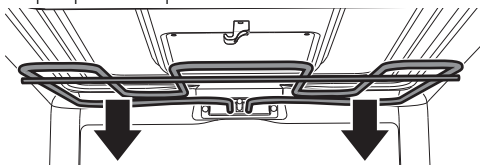
- Les étapes suivantes doivent être effectuées une fois le four complètement refroidi et débranché.

L'appareil possède une tige de cuisson à charnière qui permet de faciliter le nettoyage de la partie supérieure du four.

1. Soulevez légèrement la tige de cuisson supérieure et tournez le fermoir de 90 degrés pour libérer la tige de cuisson.



2. Abaissez doucement la tige de cuisson jusqu'à ce qu'elle s'arrête.



Utilisation incorrecte  
**Risque de dommages à l'appareil**

- Veillez à ne pas plier la tige de cuisson de manière excessive pendant le nettoyage.

3. Une fois le nettoyage terminé, ramenez la tige de cuisson dans sa position initiale, puis tournez le fermoir pour la verrouiller en place.

## 3.5 Nettoyage à la vapeur



Le nettoyage à la vapeur est une procédure de nettoyage assistée qui aide à éliminer la saleté et les résidus d'aliments. Grâce à ce processus, il est possible de nettoyer l'intérieur du four très facilement. Les résidus d'aliments sont ramollis par la chaleur et la vapeur d'eau, ce qui facilite leur élimination.



Utilisation incorrecte  
**Risque de dommages aux surfaces**

- Éliminez tous les résidus de nourriture ou de liquide à l'intérieur du four.
- Effectuez les opérations de nettoyage assisté uniquement lorsque le four est froid.

### Opérations préliminaires

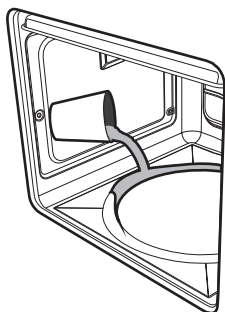
Avant de commencer le nettoyage à la vapeur :

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

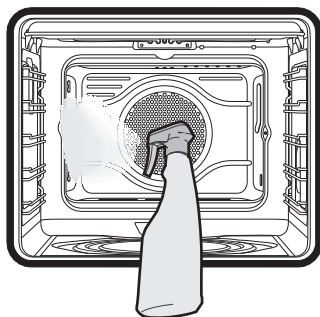


## Nettoyage et entretien

- Versez environ 40 ml d'eau dans le creux spécialement aménagé dans la partie inférieure du four. Veillez à ce qu'elle ne déborde pas du creux.



- Utilisez un flacon pulvérisateur pour vaporiser une solution d'eau et savon à vaisselle à l'intérieur du four. Pointez la buse du pulvérisateur vers les parois latérales, le haut, le bas et en direction du déflecteur.



- Fermez la porte.



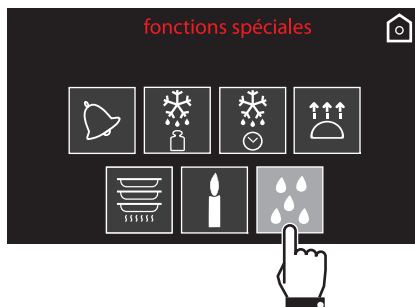
Il est recommandé d'utiliser au moins 20 pulvérisations.

### Réglage du nettoyage à la vapeur



Si la température à l'intérieur du four est supérieure à celle autorisée pour le cycle de nettoyage à la vapeur, le cycle s'arrête immédiatement et le message « Température interne trop élevée, attendre le refroidissement » s'affiche. Laissez l'appareil refroidir avant de lancer la fonction de nettoyage assisté.

1. Sélectionnez **Nettoyage à la vapeur** dans le menu « Fonctions spéciales ».




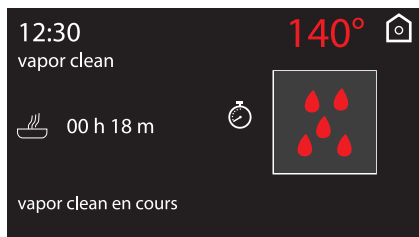
2. La durée et la température du cycle de nettoyage sont affichées.



La température et la durée du cycle de nettoyage ne peuvent pas être changées par l'utilisateur.



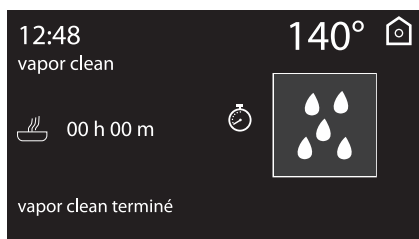
- Appuyez sur le symbole  pour confirmer. Le cycle de nettoyage assisté a commencé.



- Si la température à l'intérieur du four est trop élevée, une sonnerie retentit et un avertissement apparaît sur l'écran, pour vous indiquer que vous devez attendre que le four refroidisse.




- Une alarme sonore retentit à la fin du cycle de nettoyage.



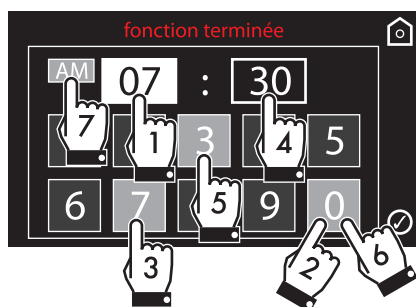
## Réglage du cycle de nettoyage programmé


La durée du cycle de nettoyage à la vapeur est réglable, comme toutes les fonctions de cuisson.

- Après avoir sélectionné la fonction spéciale de nettoyage à la vapeur, appuyez sur le symbole .



- Entrez l'heure à laquelle vous souhaitez que la fonction de nettoyage à la vapeur se termine. Par exemple, à 19 h 30 (19 h 30 au format 24 heures) : appuyez d'abord sur la touche des heures, puis sur les chiffres 1 et 9, ensuite sur la touche des minutes et les chiffres 3 et 0. N'oubliez pas que le four fonctionne avec une horloge de 24 heures, pas une horloge de 12 heures).



- Appuyez sur le symbole  pour confirmer.
- L'appareil attendra l'heure d'activation appropriée pour commencer le cycle de nettoyage.



## Nettoyage et entretien

### Fin du cycle de nettoyage à la vapeur

- Ouvrez la porte et nettoyez les résidus relativement faciles à enlever avec un chiffon en microfibre.
- Utilisez une éponge anti-rayures avec des filaments en laiton sur les résidus les plus tenaces.
- Pour les résidus de graisse, utilisez des produits spécialement conçus pour le nettoyage des fours.
- Retirez l'eau résiduelle à l'intérieur du four.

Pour une meilleure hygiène et pour s'assurer que les aliments n'absorbent pas d'odeurs désagréables, séchez l'intérieur du four à l'aide en réglant la convection à 160 °C (320 °F) pendant environ 10 minutes.



Il est recommandé d'utiliser des gants en caoutchouc pour effectuer ces tâches.



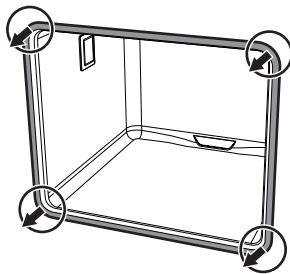
Pour faciliter le nettoyage manuel des endroits les plus difficiles à atteindre, il est recommandé de retirer la porte.

### 3.6 Entretien extra-ordinaire

#### Retrait et réinsertion du joint

Pour retirer le joint du four :

- Décrochez les crochets situés aux quatre coins, puis retirez le joint.



Pour réinsérer le joint du four :

- Accrochez les crochets situés aux quatre coins du joint.

#### Conseils pour l'entretien du joint du four

Le joint du four doit être souple et élastique.

- Pour que le joint reste propre, utilisez une éponge non abrasive et lavez à l'eau tiède.



**Pièces sous tension électrique**  
**Danger de choc**

- Coupez l'alimentation électrique de l'appareil.



## Remplacement de l'ampoule du four



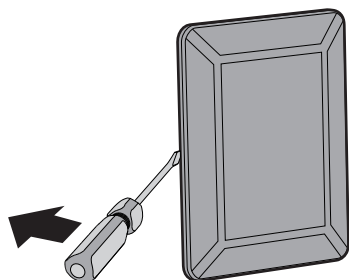
Pièces sous tension électrique  
**Danger de choc**

- Coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

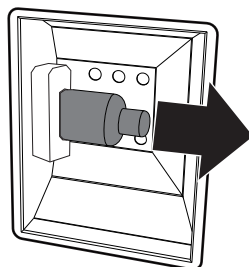
1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
2. Retirez les supports des grilles
3. Enlevez la protection de l'ampoule à l'aide d'un outil (un tournevis, par exemple).



Faites attention à ne pas rayer l'émail des parois du four.

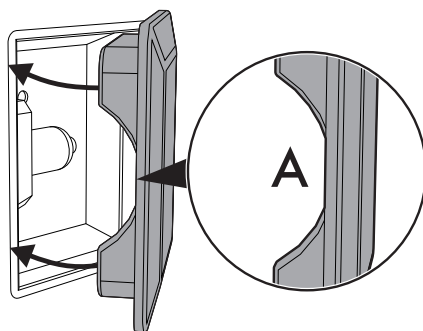


4. Desserrez et retirez l'ampoule.



Ne touchez pas l'ampoule halogène avec les doigts. Utilisez un tissu isolant thermique.

5. Remplacez l'ampoule par un modèle semblable (40 W).
6. Remettez le couvercle en place. Laissez l'intérieur de la moulure en verre (**A**) face à la porte.



7. Appuyez fermement sur le couvercle pour qu'il adhère fermement au porte-ampoule.



## Nettoyage et entretien

### Que faire si...

L'écran du four demeure complètement éteint :

- Vérifiez la source d'alimentation au secteur.
- Vérifiez que l'interrupteur omnipolaire en amont de l'alimentation électrique du four est en position fermée.

L'appareil ne chauffe pas :

- Vérifiez si l'appareil est en mode « démo ». Reportez-vous à la section « Réglages » pour plus de détails.

Les commandes ne fonctionnent pas :

- Vérifiez si l'appareil est en mode « verrouillage des commandes ». Reportez-vous à la section « Réglages » pour plus de détails.

Les temps de cuisson sont plus longs que ceux indiqués dans le tableau.

- Vérifiez si l'appareil est en mode « ECO Logique ». Reportez-vous à la section « Réglages » pour plus de détails.

Après un cycle d'autonettoyage « pyrolytique » automatique, il n'est plus possible de sélectionner une fonction :

- Vérifiez si le dispositif d'enclenchement a été mis hors fonction. S'il n'a pas été désactivé, le four possède un système de verrouillage de sécurité qui ne permet pas de sélectionner les fonctions lorsque le dispositif d'enclenchement est activé. En effet, l'intérieur du four est encore très chaud et le four ne peut pas encore être utilisé pour la cuisson.

L'écran affiche « Erreur 4 ».

- Le dispositif de verrouillage de la porte n'est pas bien enclenché dans la porte. Ceci est peut-être dû au fait que la porte a été ouverte accidentellement pendant son activation. Mettez le four hors fonction et remettez-le en marche de nouveau, attendez quelques minutes avant de sélectionner un nouveau cycle de nettoyage.

Si la porte du four est ouverte pendant une fonction à convection, le ventilateur s'arrête :

- Ceci n'est pas un problème de fonctionnement. Cela fait partie du fonctionnement normal de l'appareil, pratique lorsque vous cuisinez des aliments, de façon à éviter qu'une chaleur excessive ne s'échappe du four. Lorsque la porte est fermée, le four retournera automatiquement dans son mode de fonctionnement normal.



Si le problème n'a pas été résolu ou s'il y a d'autres types de défauts, prenez contact avec votre centre d'assistance technique habituel.



Si d'autres messages d'erreur « ERRx » s'affichent :

Notez le message d'erreur, la fonction et le réglage de la température, puis contactez le service à la clientèle.