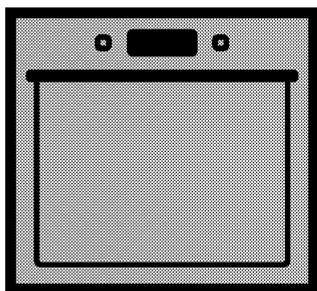


Four Encastrable

Manuel de l'utilisateur



BIR25500XMS

FR

285.4472.94/R.AB/24.06.2019/2-1
7757786702

Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué dans des usines de pointe avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation. Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :



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



1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4

Sécurité générale.....4
 Sécurité électrique.....4
 Sécurité du produit.....5
 Utilisation prévue.....7
 Sécurité des enfants.....8
 Mise au rebut de l'ancien appareil.....8
 Elimination des emballages.....8

2 Généralités 9

Vue d'ensemble.....9
 Contenu de l'emballage.....10
 Caractéristiques techniques.....11

3 Installation 12

Avant l'installation.....12
 Installation et branchement.....14
 Déplacement ultérieur.....15

4 Préparation 17

Conseils pour faire des économies d'énergie.....17
 Première utilisation.....17
 Réglage de l'heure.....17
 Premier nettoyage de l'appareil.....18
 Première cuisson.....18

5 Utilisation du four 19

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades..... 19
 Utilisation du four électrique..... 20
 Modes de fonctionnement..... 22
 Fonctionnement de l'unité de commande du four.. 24
 Utilisation du verrouillage des touches..... 26
 Utilisation de l'horloge comme alarme..... 26
 Tableau des temps de cuisson..... 27
 Fonctions guide de cuisson..... 30
 Menu Réglages..... 31
 Utilisation du grill..... 32
 Tableau des temps de cuisson pour le grill..... 32

6 Maintenance et entretien 33

Généralités..... 33
 Nettoyage du bandeau de commande..... 33
 Nettoyage du four..... 33
 Retirer la porte du four..... 35
 Retrait de la vitre de la porte..... 35
 Remplacement de l'ampoule du four..... 36

7 Recherche et résolution des pannes 38

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation.

Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien

agréé. Vous risqueriez un choc électrique !

- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Ne touchez jamais la prise si vous avez des mains mouillées ! De même, ne débranchez jamais l'appareil en le tirant par le câble. Pour ce faire, il est conseillé de toujours tenir la prise avant de la tirer.
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

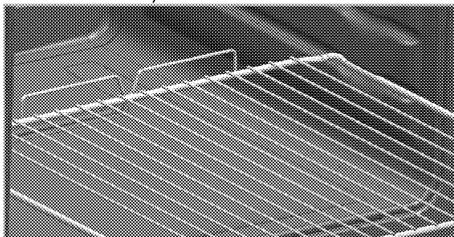
Sécurité du produit

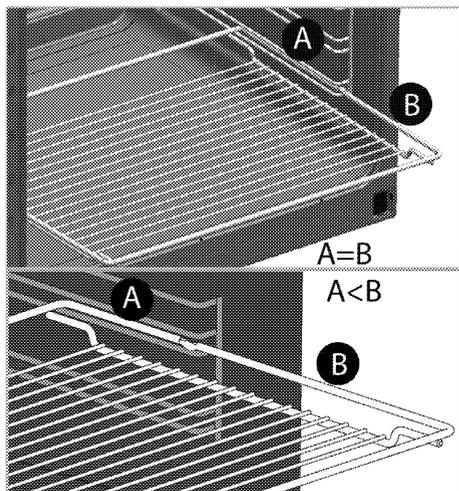
- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil devien-

nent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.

- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.

- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- N'utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- (Varient en fonction du modèle de four.)
Placer correctement la grille et le lèchefrite sur les gradins
Faites coulisser la grille ou le lèchefrite entre 2 glissières de coulissement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus (Observez l'illustration ci-dessous).





- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Ne pendez pas de serviettes, gants ou produits textiles similaires lorsque la porte est ouverte avec la fonction gril.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.
- Placez le papier de cuisson contenant les aliments dans la casserole ou sur l'accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) et insérez l'ensemble dans le four préchauffé. Retirez le surplus de papier de cuisson qui déborde de l'accessoire ou de la casserole afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais le papier de cuisson à une température de

fonctionnement supérieure à la valeur recommandée pour un papier de cuisson. Évitez de placer le papier de cuisson directement sur la base du four.

- **AVERTISSEMENT** : Assurer que le câble d'alimentation de l'appareil est débranché ou que le coupe-circuit est désactivé avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.

Pour que votre appareil soit fiable:

- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.

- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

Sécurité des enfants

- **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.

- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Lorsque la porte avant est ouverte, ne posez pas d'objets lourds dessus et ne permettez pas aux enfants de s'y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de porte être endommagées.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE). Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

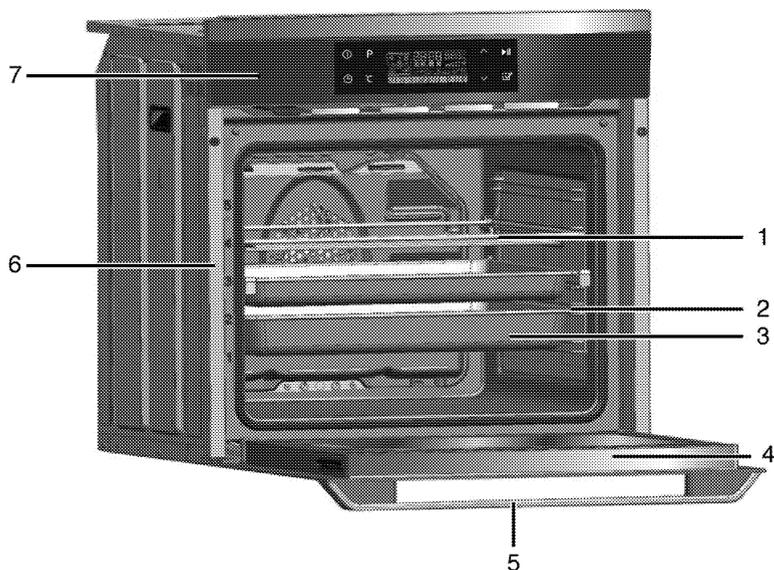
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

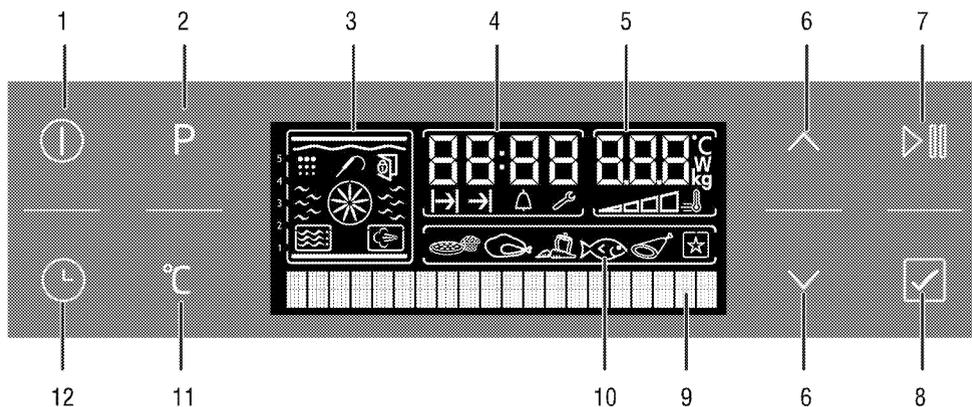
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

2 Généralités

Vue d'ensemble



- | | | | |
|---|----------------|---|---------------------|
| 1 | Grille | 5 | Poignée |
| 2 | Gradins | 6 | Gradins |
| 3 | Lèche-frite | 7 | Bandeau de commande |
| 4 | Porte frontale | | |



- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Touche Marche/Arrêt | 9 | Ecran de texte |
| 2 | Touche de sélection de programme | 10 | Ecran de sélection de plat cuisiné |
| 3 | Affichage des fonctions | 11 | Touche de réglage Température/poids/booster |
| 4 | Indicateur de l'horloge | 12 | Touche Heure et réglages |
| 5 | Indicateur de température/poids | | |
| 6 | Touche de réglage Température-Temps | | |
| 7 | Touche Marche/Arrêt de la cuisson | | |
| 8 | Touche de sélection du menu Plat cuisiné | | |

Contenu de l'emballage

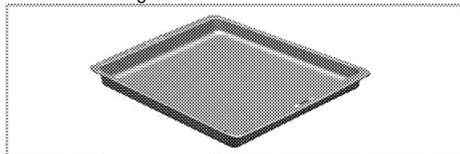


Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

1. Manuel de l'utilisateur

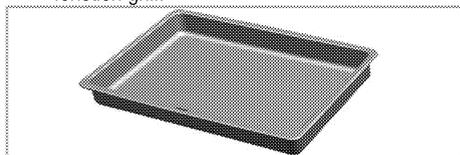
2. Plaque standard

Utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.



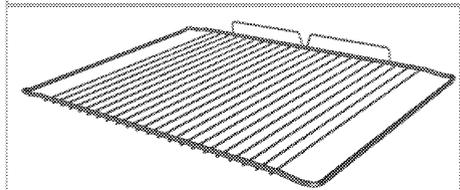
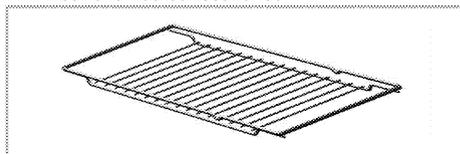
3. Plaque creuse

Utilisée pour les pâtisseries, les grands rôtis, les plats en sauce et pour recueillir la graisse en fonction grill.



4. Grille métallique

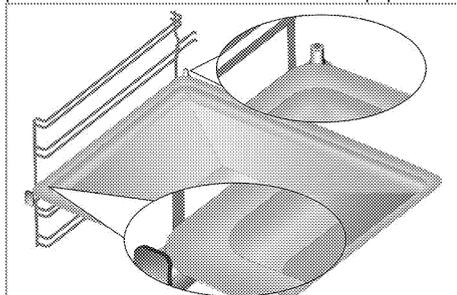
Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le four à la hauteur souhaitée.



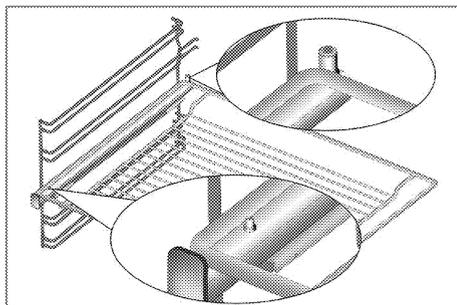
5. Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis télescopiques (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Les châssis télescopiques vous permettent d'installer et de retirer facilement les plaques et l'étagère métallique.

Lorsque vous utilisez la plaque et l'étagère métallique avec les châssis télescopiques, vérifiez que les goupilles situées à l'arrière du châssis télescopique



reposent contre les bords de l'étagère métallique et du plateau.



Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50-60 Hz
Consommation d'énergie totale	3.1kW
Type de câble/section	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensions d'installation (hauteur/longueur/profondeur)	**590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Four principal	Four multifonction
Ampoule interne	15/25 W
Consommation énergétique du grill	2.2 kW

Données de base : Les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées à charge standard avec des résistances de voûte et de sole ou des fonctions de cuisson ventilée (le cas échéant).

La classe de consommation énergétique est déterminée conformément à la hiérarchie suivante en fonction de la présence ou non sur l'appareil les fonctions correspondantes. 1-Cuisson tournante économique, 2- Cuisson lente Turbo, 3- Cuisson Turbo, 4- Cuisson ventilée sole/voûte, 5- Cuisson voûte et sole.

** Reportez-vous à *Installation*, page 12.



Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.



Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.



La préparation de l'emplacement et l'installation de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.



DANGER:

Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.



DANGER:

Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.

Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

L'appareil est destiné à être installé dans les meubles de cuisine disponibles dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

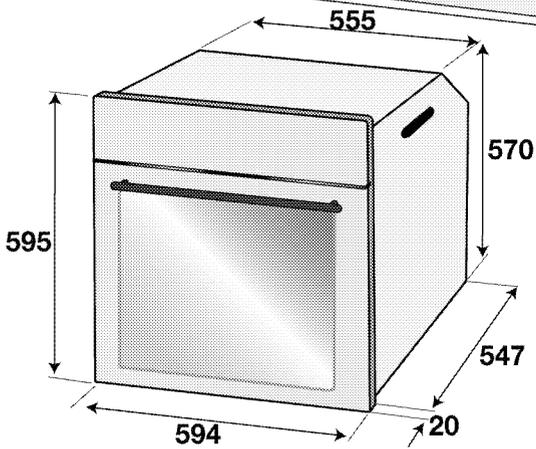
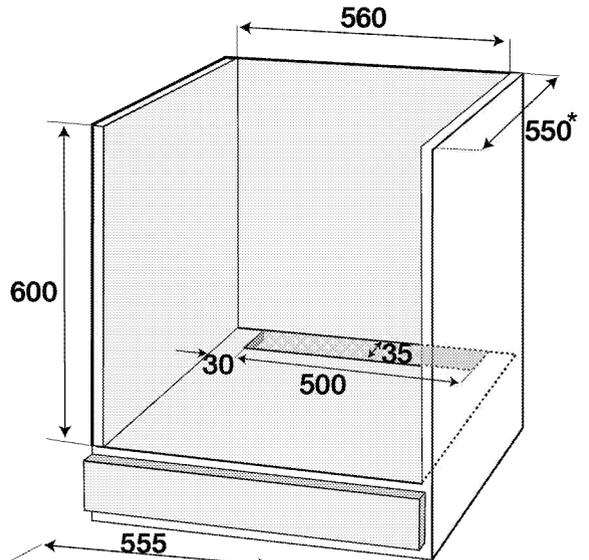
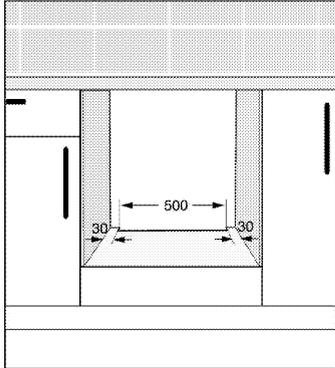
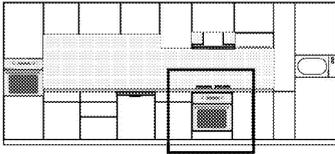
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Les meubles de cuisine doivent être stables et fixés.
- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre ce four et le tiroir.
- Transportez l'appareil avec au minimum deux personnes.
- Tenez le four par les encoches présentes sur les deux côtés pour le déplacer.
- Avant d'installer le produit, retirez tous les matériaux et documents à l'intérieur.
- Les meubles de cuisine doivent être conformes aux dimensions indiquées dans la figure ci-dessous. À l'arrière du meuble de cuisine, découpez une ouverture aux dimensions indiquées dans la figure ci-dessous pour assurer une ventilation suffisante.



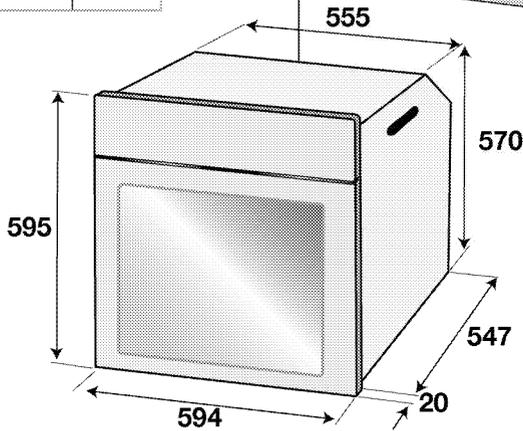
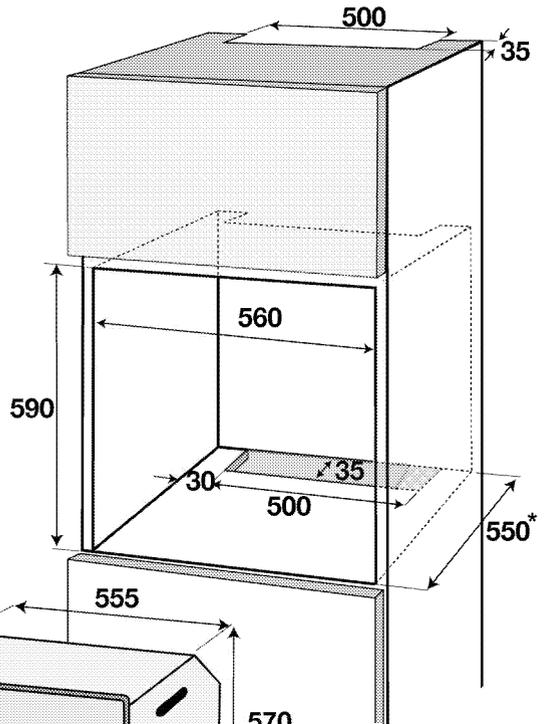
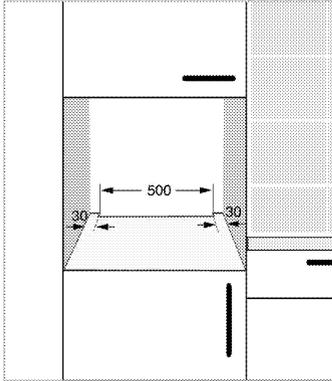
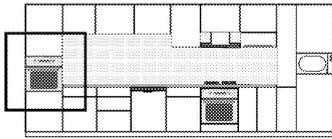
N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.



N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer l'appareil.



* min.



* min.

Installation et branchement

- Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise

à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



DANGER:

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.

Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.

**DANGER:**

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. Ouvrez la porte pour voir la plaque signalétique.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".

**DANGER:**

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.

Vous risqueriez un choc électrique !



La prise du câble d'alimentation doit être facile d'accès après l'installation (ne le faites pas passer au-dessus de la table de cuisson).

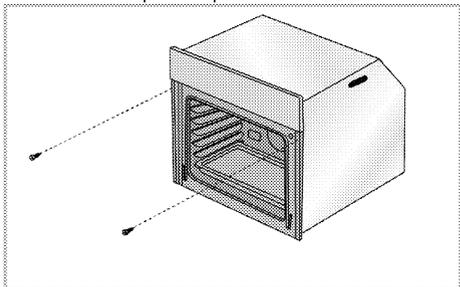


Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche et la prise, branchez l'appareil directement sur une installation électrique fixe sans utiliser de fiche ni de prise.

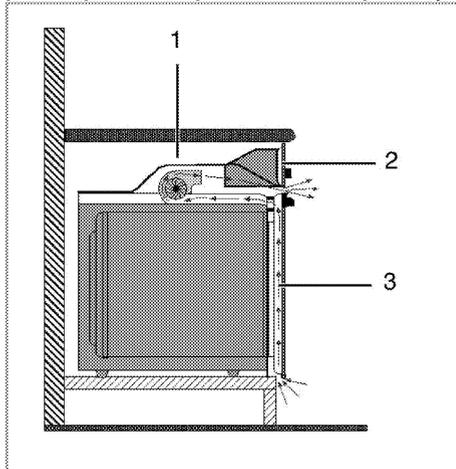
Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

Installation des produits

1. Faites coulisser le four dans le meuble, alignez-le et fixez-le en vous assurant que le câble d'alimentation n'est pas rompu et/ou coincé.



Fixez le four avec les 2 vis comme sur l'illustration. Après l'installation, assurez-vous que les vis sont suffisamment serrées et que le four ne bouge pas. Le four peut basculer pendant l'utilisation s'il n'est pas installé conformément aux instructions et si les vis ne sont pas suffisamment serrées.

Pour les produits équipés d'un ventilateur (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

- 1 Ventilateur
- 2 Bandeau de commande
- 3 Porte

Le ventilateur intégré refroidit à la fois le meuble intégré et la façade de l'appareil.



Le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 à 30 minutes même après l'extinction du four.

Si vous avez cuisiné en programmant la minuterie du four, le ventilateur s'arrêtera également à la fin du temps de cuisson avec toutes les autres fonctions.

Vérification finale

1. Mise en marche de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- Afin d'éviter que la grille et la lèchefrite situés à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.

- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.



Ne placez aucun objet sur l'appareil et déplacez-le bien à plat.



Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

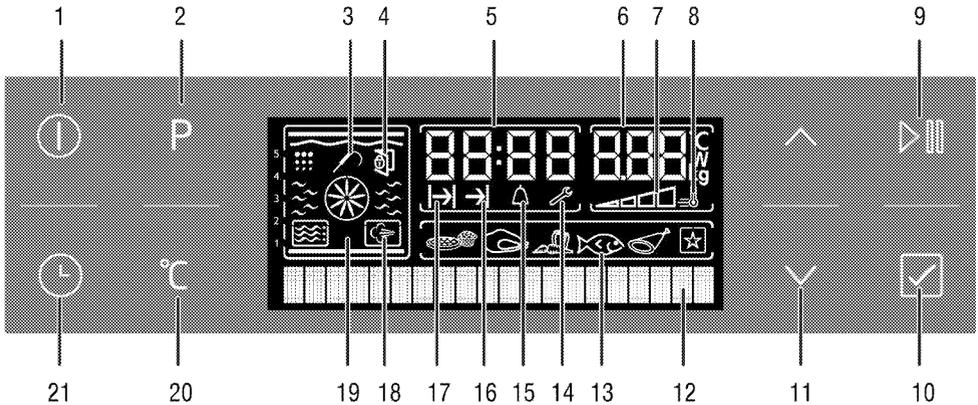
Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.

- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.

Première utilisation

Réglage de l'heure



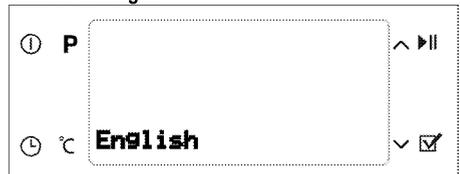
- 1 Touche Marche/Arrêt
- 2 Touche de sélection de programme
- 3 Symbole de thermomètre de cuisine (*)
- 4 Symbole Verrouillage de porte (*)
- 5 Indicateur de l'horloge
- 6 Indicateur de température/poids
- 7 Symbole de température interne du four
- 8 Symbole Booster (préchauffage rapide)
- 9 Touche Marche/Arrêt de la cuisson
- 10 Touche de sélection du menu Plat cuisiné
- 11 Touche de réglage Température-Temps
- 12 Ecran de texte
- 13 Ecran de sélection de plat cuisiné
- 14 Symbole des réglages
- 15 Symbole de l'alarme
- 16 Symbole de fin du temps de cuisson

- 17 Symbole de temps de cuisson
 - 18 Symbole de cuisson à la vapeur (*)
 - 19 Affichage des fonctions
 - 20 Touche de réglage de cuisson rapide - température - poids
 - 21 Touche Heure et réglages
- * (Varient en fonction du modèle de four.)

Branchez le câble d'alimentation et enclenchez le fusible de l'appareil.

Vous devez régler la langue avant de régler l'heure.

Choisir la langue



Lorsque vous allumez le four pour la première fois, "Anglais" s'affiche sur l'écran de texte (12). Appuyez légèrement sur  ou  (11) pour sélectionner la langue souhaitée. (10) Appuyez légèrement sur  pour confirmer le choix de la langue.

 L'écran de sélection de la langue ne s'affiche que lors du démarrage initial. Utilisez le menu Réglages pour changer de langue. *Menu Réglages, page 31.*

Réglage de l'heure



Après le choix de la langue, "Réglage de l'heure" s'affiche sur l'écran de texte (12). Appuyez légèrement sur  ou  (11) pour saisir l'heure actuelle.

 Avant d'utiliser le four, il vous faut régler l'heure. Si l'heure n'est pas réglée, le symbole Réglages (14) reste allumé. Cette icône disparaît lorsque l'heure est réglée.

Premier nettoyage de l'appareil

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

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

Première cuisson

Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, tous les résidus de production ou les couches de conservation seront brûlés et supprimés.

 **AVERTISSEMENT**
Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !
L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.
Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.

Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la position "Traditionnel".
 1. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du four électrique, page 20.*
 2. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
 3. Eteignez votre four ; voir *Utilisation du four électrique, page 20.*

Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du grill, page 32.*
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Eteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill, page 32.*

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

5 Utilisation du four

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.



DANGER:

Faites attention lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.

La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plats en métal anti-adhérent adaptés ou des ustensiles en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Placez le moule de cuisson au milieu.
- Sélectionnez l'emplacement adapté avant d'allumer le four ou le grill. Ne changez pas d'emplacement lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôtir

- Assaisonner les poulets entiers, dindes et gros morceaux de viande avec du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmentera la performance de cuisson.
- La viande rôtie met 15 à 30 minutes de plus à cuire avec des os par rapport à un rôti équivalent sans os.

- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.
- Le poisson doit être placé au milieu du four ou plus bas dans un plat résistant au feu.

Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons) sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

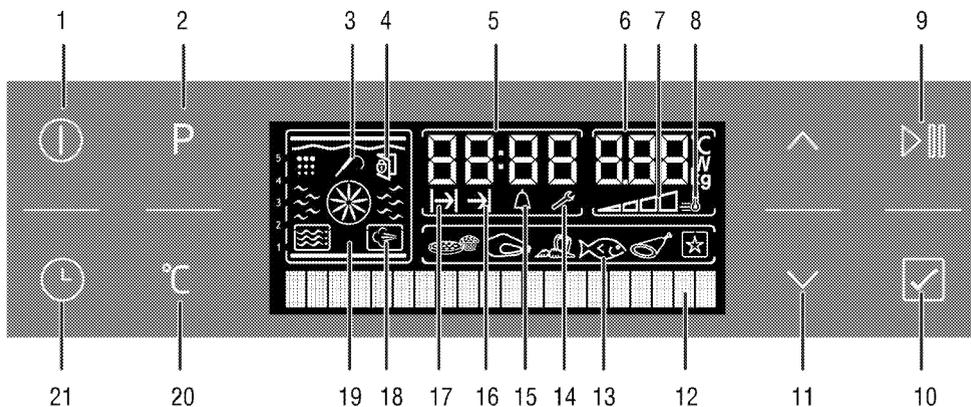
- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.
- Glissez la grille ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades sur la grille, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.



Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Utilisation du four électrique

Bandeau de commande



- 1 Touche Marche/Arrêt
 - 2 Touche de sélection de programme
 - 3 Symbole de thermomètre de cuisine (*)
 - 4 Symbole Verrouillage de porte (*)
 - 5 Indicateur de l'horloge
 - 6 Indicateur de température/poids
 - 7 Symbole de température interne du four
 - 8 Symbole Booster (préchauffage rapide)
 - 9 Touche Marche/Arrêt de la cuisson
 - 10 Touche de sélection du menu Plat cuisiné
 - 11 Touche de réglage Température-Temps
 - 12 Ecran de texte
 - 13 Ecran de sélection de plat cuisiné
 - 14 Symbole des réglages
 - 15 Symbole de l'alarme
 - 16 Symbole de fin du temps de cuisson
 - 17 Symbole de temps de cuisson
 - 18 Symbole de cuisson à la vapeur (*)
 - 19 Affichage des fonctions
 - 20 Touche de réglage de cuisson rapide - température - poids
 - 21 Touche Heure et réglages
- * (Varient en fonction du modèle de four.)

Réglage de l'heure

Vous pouvez régler l'heure à nouveau quand vous le souhaitez.

1. Pour régler l'heure, appuyez trois fois sur le bouton Heure et Réglages (21) jusqu'à ce que "Régler l'heure" s'affiche sur l'écran de texte (12) quand le four est éteint.
2. Appuyez légèrement sur  ou  (11) pour régler l'heure.



 Lors des coupures de courant inférieures à 20 minutes, l'heure reste en mémoire. L'heure ne peut être modifiée si le four est en marche.

Sélection d'une température et d'un mode de fonctionnement.

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (1) pour allumer le four. Lorsque le four s'allume, des icônes de cuisson de la voûte et de la sole apparaissent dans l'écran Fonction (19) et "Traditionnel" s'affiche dans l'écran de texte (12). La température conseillée s'affiche dans le champ d'indication de Température/Poids (6). Les résistances actives et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction (19).



 Le four s'éteindra automatiquement au bout de 20 secondes si aucun réglage du four n'est réalisé sur cet écran.

2. Appuyez sur  ou sur  (11) pour sélectionner le mode de fonctionnement désiré.

Après la sélection de la fonction, les options "Température", "Durée de cuisson", "Heure de fin de cuisson" and "Booster" (cuisson rapide) peuvent être réglées.

3. Appuyez une fois sur le bouton de réglage de cuisson rapide - température - poids et chauffage rapide (20) pour passer à l'écran Température.

4. Appuyez sur  ou  (11) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche dans le champ d'indication de Température/Poids (6).



5. Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter la cuisson (9) pour lancer le four avec la fonction sélectionnée. "Cuisson" apparaît à l'écran.



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

Arrêt du four électrique

Appuyez sur la touche Marche/Arrêt (1) pour éteindre le four.

Positions des châssis (pour modèle avec grill)

Il est important de placer la grille correctement sur le châssis. La grille doit être insérée entre les châssis métalliques comme sur l'illustration.

Ne laissez pas la plaque du grill appuyée sur le mur arrière du four. Faites coulisser la grille vers l'avant du châssis et placez-la à l'aide de la contre-porte afin d'obtenir les meilleures performances du grill.

(Varient en fonction du modèle de four.)

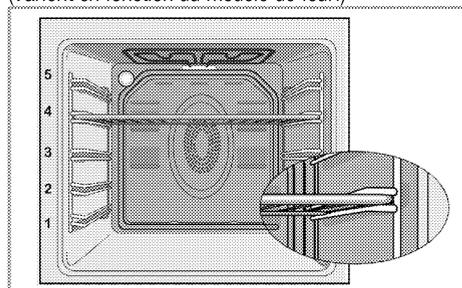
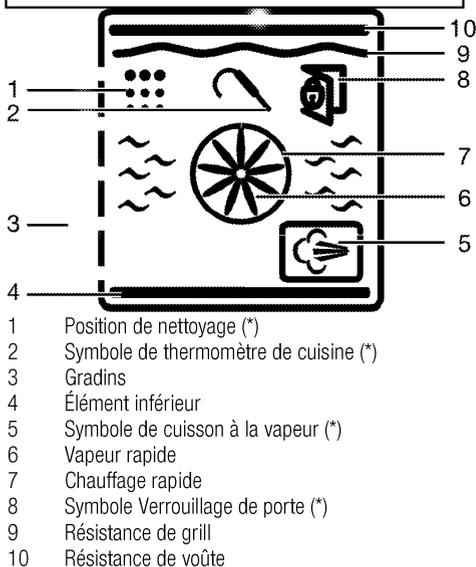


Tableau des fonctions

Le tableau des fonction indique les fonctions que vous pouvez utiliser avec le four et leurs températures maximales et minimales respectives.

	Les fonctions varient en fonction du modèle de four.
	Pour des raisons de sécurité, la durée maximum qui peut être définie pour "Durée de cuisson" est limitée à 6 heures pour toutes les positions, à l'exception des fonctions "Maintien au chaud" et "Cuisson à faible température".
	Les symboles correspondants clignoteront sur l'écran pendant la réalisation des réglages.
	Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devez reprogrammer le four.
	Il est impossible de régler l'heure pendant que le four fonctionne, ou si une programmation semi-automatique ou automatique est réalisée sur le four.
	Si, au cours de réglages, vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 20 secondes, le four s'éteint.
	Même si le four est éteint, la lampe du four s'allume lorsque la porte est ouverte.



 Les fonctions varient en fonction du modèle de four!

Fonction	Température préconisée (°C)	Plage de températures (°C)
Traditionnel	200	40-280
Multifonction	175	40-280
Multi (3D)	205	40-280
Pizza	210	40-280
Grill fort+ventilateur (grill fort à chaleur tournante)	200	40-280
Grill fort	280	40-280
Grill	280	40-280
Cuisson lente/Chauffage économique par ventilateur	180	160-220
Sole	180	40-220
Maintien au chaud	60	40-100
Cuisson basse température	80	50-150
Décongélation	-	-

* Les fonctions varient en fonction du modèle de four.

Modes de fonctionnement

L'ordre des modes de fonctionnement présenté peut varier sur votre appareil.

Traditionnel

Les aliments sont cuits simultanément par le dessus et le dessous. Adapté pour des gâteaux, des pâtisseries ou des gâteaux et des ragoûts. Cuisson avec une seule plaque.



Multifonction

L'air chaud généré par les résistances inférieure et supérieure, est réparti très rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.



Cuisson tournante / Fonction surf

L'air chaud généré par la résistance arrière est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Cela permet de cuire des plats sur différents châssis et le préchauffage n'est pas nécessaire dans la plupart des cas. Adapté pour la cuisson avec des plaques multiples.



Multi cuisson

Les éléments chauffants supérieur, inférieur et celui avec ventilateur sont en marche. La nourriture est cuite également sur tous les côtés et rapidement. Cuisson avec une seule plaque.



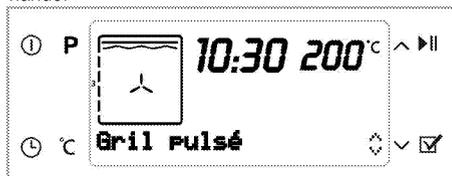
Chaleur tournante + élément inférieur

L'élément chauffant inférieur et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. Adapté pour la cuisson des pizzas.



Grill pulsé

L'air chaud généré par le grill fort est distribué très rapidement dans le four à l'aide du ventilateur. Adapté pour les griller de grandes quantités de viande.

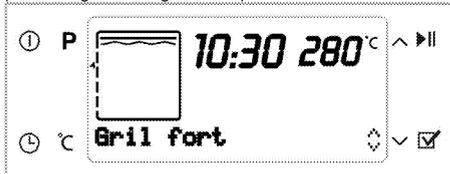


Gril pulsé

- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Grill fort

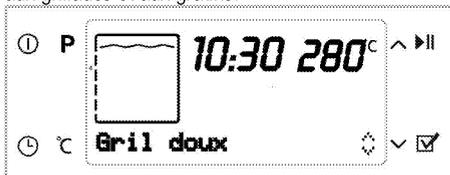
Le grand grill sur le haut du four fonctionne. Adapté pour les griller de grandes quantités de viande.



- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Gril

Le petit grill sur le haut du four fonctionne. Adapté aux grillades et aux gratins.



- Placez des portions de petite ou moyenne taille correctement sous le résistance de grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Chauffage économique par ventilateur

Pour réaliser des économies d'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction à la place de la cuisson normale en utilisant la cuisson turbo dans une gamme de température de 160-220 °C. Cependant, le temps de cuisson augmentera quelque peu.

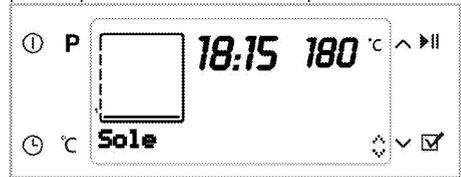
Les temps de cuisson liés à cette fonction sont indiqués dans le tableau "Chauffage économique par ventilateur".

Chauffage économique par ventilateur



Sole

Seule la sole fonctionne. Adapté par ex. pour des pizza et pour dorer le dessous des plats.



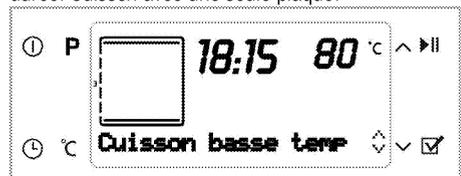
Maintien au chaud

Peut être utilisée garder un plat à une température de service pendant une longue période de temps.



Cuisson basse température

Les aliments sont chauffés simultanément par en haut et par en bas. Ce mode de cuisson est approprié pour la cuisson lente de pièces de viande (veau, agneau, volaille etc.) rôties/poêlées dans un contenant ouvert à basse température. Cette fonction assure que la viande soit juteuse et tendre à l'intérieur. Veuillez utiliser un type de viande approprié d'un point de vue hygiénique. Sur la plaque de cuisson, le grill, etc., pré-rôtir/griller toutes les surfaces de la viande dans une poêle chaude. La viande pré-rôtie/grillée peut être cuite avec la fonction « Cuisson basse température » pendant une longue durée. Cuisson avec une seule plaque.



Décongélation

Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche.

Adapté pour décongeler les aliments granulaires surgelés lentement à température ambiante et refroidir les aliments cuisinés.



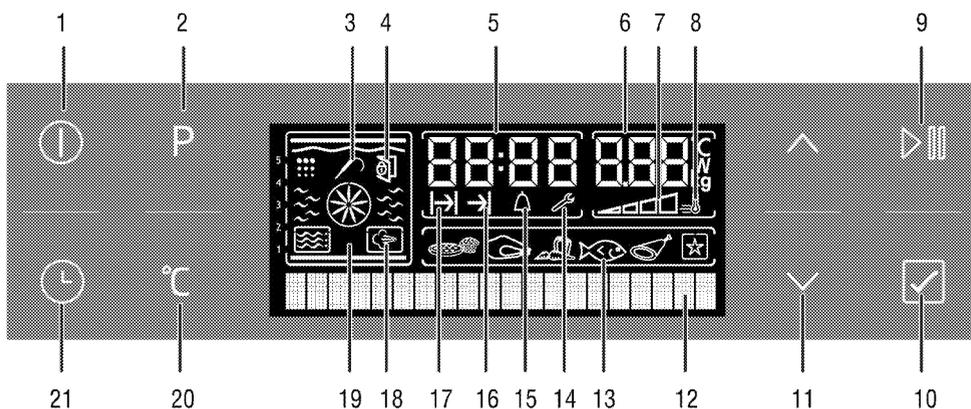
Nettoyagefaciledufour

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Grâce à cette fonction, la saleté (à enlever le plus tôt possible) du four se ramollit et se laisse nettoyer facilement. Veuillez vous reporter à la section « Nettoyage - Nettoyagefaciledufour » pour les détails



Fonctionnement de l'unité de commande du four



- 1 Touche Marche/Arrêt
- 2 Touche de sélection de programme
- 3 Symbole de thermomètre de cuisine (*)
- 4 Symbole Verrouillage de porte (*)
- 5 Indicateur de l'horloge
- 6 Indicateur de température/poids
- 7 Symbole de température interne du four
- 8 Symbole Booster (préchauffage rapide)
- 9 Touche Marche/Arrêt de la cuisson
- 10 Touche de sélection du menu Plat cuisiné
- 11 Touche de réglage Température-Temps
- 12 Ecran de texte
- 13 Ecran de sélection de plat cuisiné
- 14 Symbole des réglages
- 15 Symbole de l'alarme
- 16 Symbole de fin du temps de cuisson
- 17 Symbole de temps de cuisson
- 18 Symbole de cuisson à la vapeur (*)
- 19 Affichage des fonctions
- 20 Touche de réglage de cuisson rapide - température - poids
- 21 Touche Heure et réglages

* (Varient en fonction du modèle de four.)

Activation du mode de fonctionnement semi-automatique

Dans ce mode de fonctionnement, vous pouvez régler la durée pendant laquelle le four fonctionne (temps de cuisson).

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (1) pour allumer le four.
2. Appuyez sur ou (11) pour sélectionner la fonction souhaitée.
3. Pour le temps de cuisson, appuyez sur le bouton Heure et Réglages (21) une fois pour mettre "Temps de cuisson" en surbrillance sur l'écran de texte (12). Le symbole de temps de cuisson (17) clignote simultanément.
4. Appuyez légèrement sur ou (11) pour régler le temps de cuisson. Le symbole de temps de cuisson (17) s'affiche après avoir défini le temps de cuisson.



5. Mettez votre plat dans le four et fermez la porte.
6. Pour la température de cuisson, appuyez sur le bouton de réglage de cuisson rapide - température - poids (20) une fois pour mettre **"Température"** en surbrillance sur l'écran de texte.
7. Appuyez sur ou (11) pour régler la température.
8. Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter la cuisson (9) pour lancer la cuisson. **"Cuisson"** apparaît à l'écran.

» Le four chauffera jusqu'à la température définie et il maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée. La lampe du four s'allume pendant le processus de cuisson.

Tous les segments du symbole de température intérieure du four (7) s'allument lorsque le four atteint la température définie.

9. Une fois la cuisson terminée, **"Bon appétit... Appuyez sur pour continuer"** s'affiche à l'écran et une alarme retentit.
10. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme. Si vous appuyez sur la touche Démarrer/Arrêter la cuisson (9), le four continue à fonctionner dans le mode sélectionné. L'alarme s'arrête.
11. Si vous n'appuyez pas sur la touche Démarrer/Arrêter la cuisson (9), le four s'éteint automatiquement et l'heure s'affiche.

Passage en fonctionnement entièrement automatique

Dans ce mode de fonctionnement, vous pouvez régler le temps de cuisson et la fin du temps de cuisson.

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (1) pour allumer le four.
2. Appuyez sur ou (11) pour sélectionner la fonction souhaitée.
3. Pour le temps de cuisson, appuyez sur le bouton Heure et Réglages (21) une fois pour mettre **"Temps de cuisson"** en surbrillance sur l'écran de texte (12). Le symbole de temps de cuisson (17) clignote simultanément.
4. Appuyez légèrement sur ou (11) pour régler le temps de cuisson.

» Le symbole de temps de cuisson (17) s'affiche après avoir défini le temps de cuisson.

5. Pour la fin du temps de cuisson, appuyez sur le bouton Heure et Réglages (21) plusieurs fois jusqu'à ce que **"Fin du temps de cuisson"** s'affiche sur l'écran de texte (12). Le symbole Fin du temps de cuisson (16) clignote simultanément.



6. Appuyez sur ou (11) pour régler la fin du temps de cuisson.

» Après avoir réglé la fin du temps de cuisson, le symbole Fin du temps de cuisson (16) s'affiche à l'écran.

7. Mettez votre plat dans le four et fermez la porte.
8. Pour la température de cuisson, appuyez sur le bouton de réglage de cuisson rapide - température - poids (20) une fois pour mettre **"Température"** en surbrillance sur l'écran de texte. Appuyez sur ou (11) pour régler la température.
9. Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter la cuisson (9) pour lancer la cuisson. **"En attente"** apparaît à l'écran.

» Le minuteur du four calcule automatiquement l'heure de début de cuisson en déduisant le temps de cuisson de la fin du temps de cuisson définie.

10. Le mode de fonctionnement sélectionné est activé lorsque l'heure de début de cuisson est arrivée, que **"Cuisson"** s'affiche à l'écran et que le four chauffe à la température sélectionnée. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson. La lampe du four s'allume pendant le processus de cuisson.

Tous les segments du symbole de température intérieure du four (7) s'allument lorsque le four atteint la température définie.

11. Une fois la cuisson terminée, **"Bon appétit... Appuyez sur pour continuer"** s'affiche à l'écran et une alarme retentit.
12. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme. Si vous appuyez sur la touche Démarrer/Arrêter la cuisson (9), le four continue à fonctionner dans le mode sélectionné. L'alarme s'arrête.
13. Si vous n'appuyez pas sur la touche Démarrer/Arrêter la cuisson (9), le four s'éteint automatiquement et l'heure s'affiche.



Si vous souhaitez annuler le programme semi-automatique ou automatique après l'avoir activé, vous devez réinitialiser la durée de cuisson. Vous pouvez également éteindre le four en appuyant sur la touche Marche/Arrêt (1) le cas échéant.

Réglage du booster

Utilisez la fonction Booster (préchauffage rapide) pour que le four atteigne la température souhaitée plus rapidement.



Le Booster ne peut pas être sélectionné pour les fonctions Décongélation, Cuisson lente, Maintien au chaud et Cuisson basse température. Le programme est annulé en cas de coupure de courant.

Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée, puis :

1. Appuyez sur la touche Réglage de cuisson rapide - température - poids (20) plusieurs fois jusqu'à ce que "Booster désactivé" s'affiche à l'écran.
2. Appuyez sur  (11) pour afficher "Booster active". Le symbole Booster (8) reste allumé.



» Le symbole Booster (8) disparaît dès que le four atteint la température souhaitée et le four reprend son fonctionnement dans la fonction qui précédait la fonction Booster.

3. Pour annuler le Booster, appuyez sur le bouton Réglage de cuisson rapide - température - poids (20) plusieurs fois jusqu'à ce que "Booster active" s'affiche à l'écran.

4. Appuyez sur  (11) pour afficher "Booster désactivé".



» Lorsque vous revenez à l'écran de sélection de fonction après ce processus, le symbole Booster (8) disparaît.

Utilisation du verrouillage des touches

Vous pouvez empêcher l'utilisation du four en activant la fonction de verrouillage des touches.



Le verrouillage des touches peut être utilisé avec le four en fonctionnement ou à l'arrêt. Le four peut être éteint en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt (1) même si le verrouillage des touches est activé avec le four en fonctionnement.

Activation du verrouillage des touches

1. Appuyez sur le bouton Heure et Réglages (21) à courts intervalles jusqu'à ce que "Verrouillage des touches désactivé" s'affiche à l'écran.
2. Appuyez sur la touche  (11) pour activer le verrouillage des touches. Après avoir activé le verrouillage des touches, "Verrouillage des touches activé" s'affichera à l'écran.



» Après avoir réglé le verrouillage des touches, le message "Verrouillage des touches activé" s'affichera à l'écran en appuyant sur n'importe quel bouton (à l'exception de ).



Les boutons du four ne sont pas opérationnels quand la fonction de verrouillage des touches est activée. Le programme est annulé en cas de coupure de courant.

Désactivation du verrouillage des touches

1. Appuyez sur la touche  (11) pour désactiver le verrouillage des touches. "Verrouillage des touches désactivé" s'affiche à l'écran.



Utilisation de l'horloge comme alarme

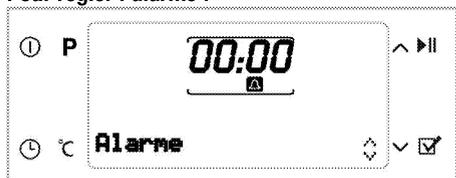
Vous pouvez utiliser l'horloge de l'appareil pour tout type d'avertissement ou pense-bête en plus du programme de cuisson.

L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez retourner les aliments dans le four après un certain temps.

L'alarme émettra un signal une fois l'heure réglée achevée

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

Pour régler l'alarme :



1. Appuyez sur le bouton Heure et Réglages (21) plusieurs fois jusqu'à ce que le symbole d'alarme (15) s'affiche à l'écran.
2. Appuyez sur  ou  (11) pour régler l'heure. Le symbole de l'alarme (15) reste allumé après le réglage de l'heure de l'alarme.
3. Lorsque l'heure de l'alarme est écoulée, le symbole de l'alarme commence à clignoter et le signal sonore retentit.

4. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme.

Pour annuler l'alarme :

1. Appuyez sur le bouton Heure et Réglages (21) plusieurs fois jusqu'à ce que le symbole d'alarme (15) s'affiche à l'écran.
2. Appuyez sur  (11) jusqu'à ce que "00:00" s'affiche à l'écran.

Tableau des temps de cuisson

 Les durées indiquées dans ce tableau ne servent que d'exemple. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

Cuisson au four et rôtisserie

 Le 1er étage du four est l'emplacement du premier gradin.

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux sur plaque	Une plaque	Plaque standard*		3	180	25 ... 30
Gâteaux en moule	Une plaque	Moule à cake sur grille métallique**		2	180	50 ... 60
Petits gâteaux	Une plaque	Plaque standard*		3	160	25 ... 35
	Une plaque	Plaque standard*		3	150	30 ... 40
	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 plaques	1-Plaque standard* 3-Plaque à pâtisserie* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Génoise	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		3	160	25 ... 35
	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		2	150	30 ... 40
	2 plaques	1-Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique** 4-Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur plaque à pâtisserie**		1 - 4	150	35 ... 45
Cookies	Une plaque	Plaque à pâtisserie*		3	180	25 ... 30
	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45

Pâte à choux	Une plaque	Plaque standard*		2	200	30 ... 40
	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	200	45 ... 55
	3 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Pâte au beurre	Une plaque	Plaque standard*		2	200	25 ... 35
	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Levain de pâte	Une plaque	Plaque standard*		2	200	35 ... 45
Lasagnes	Une plaque	Plat rectangulaire en métal/verre sur grille métallique**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Une plaque	Plaque standard*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Une plaque	Plaque standard*		3	200	10 ... 15
Bifteck (entier) / Rôti	Une plaque	Plaque standard*		3	25 min. 250/max. puis 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (casserole)	Une plaque	Plaque standard*		3	25 min. 250/max. puis 190	70 ... 90
	Une plaque	Plaque standard*		3	25 min. 250/max. puis 190	60 ... 80
Poulet rôti (1,8-2 kg)	Une plaque	Plaque standard*		2	15 min. 250/max. puis 180 ... 190	60 ... 80
	Une plaque	Plaque standard*		2	15 min. 250/max. puis 180 ... 190	60 ... 80
Dinde (5.5 kg)	Une plaque	Plaque standard*		1	25 min. 250/max. puis 180 ... 190	150 ... 210
	Une plaque	Plaque standard*		1	25 min. 250/max. puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Une plaque	Plaque standard*		3	200	20 ... 30
	Une plaque	Plaque standard*		3	200	20 ... 30
<p>Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire. * Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit. ** Ces accessoires ne sont pas fournis avec le produit. Il s'agit d'accessoires disponibles dans le commerce.</p>						

Tableau de cuisson pour plats tests

Les plats mentionnés dans ce tableau de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin

de permettre aux organismes de contrôle de tester plus facilement le produit

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Sables	Une plaque	Plaque standard*		3	140	20 ... 30
	Une plaque	Plaque standard*		3	140	20 ... 30
	2 plaques	1-Plaque standard* 3-Plaque à pâtisserie*		1 - 3	140	20 ... 30
Petits gâteaux	3 plaques	1-Plaque standard* 3-Plaque à pâtisserie* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
	Une plaque	Plaque standard*		3	160	25 ... 35
	Une plaque	Plaque standard*		3	150	30 ... 40
Génoise	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 plaques	1-Plaque standard* 3-Plaque à pâtisserie* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		3	160	25 ... 35
Tourte aux pommes	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		2	150	30 ... 40
	2 plaques	1-Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique** 4-Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur plaque à pâtisserie**		1 - 4	150	35 ... 45
	Une plaque	Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur grille métallique**		2	180	50 ... 60
	Une plaque	Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur grille métallique**		2	170	50 ... 60
	2 plaques	1-Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur grille métallique** 4-Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur plaque à pâtisserie**		1 - 4	170	50 ... 60

Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.

* Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit.

** Ces accessoires ne sont pas fournis avec le produit. Il s'agit d'accessoires disponibles dans le commerce.

Chauffage économique par ventilateur



Ne modifiez pas la température de cuisson après que la cuisson ait commencé en mode «Chauffage économique par ventilateur».



En mode « Chauffage économique par ventilateur », évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson.

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Petits gâteaux	Une plaque	Plaque standard*	3	160	40 ... 50
Cookies	Une plaque	Plaque standard*	2	200	30 ... 35
Pâte à choux	Une plaque	Plaque standard*	2	200	40 ... 45
Pâte au beurre	Une plaque	Plaque standard*	2	200	40 ... 45

* Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit.

Conseils pour la pâtisserie

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop humide, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.
- Si le gâteau est trop foncé sur le dessus, placez-le au niveau inférieur, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- S'il est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, utilisez moins de liquide, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson. Humectez les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, d'oeuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie met trop de temps pour cuire, faites attention à ce que l'épaisseur de la pâtisserie que vous avez préparée ne dépasse pas la profondeur de la plaque.
- Si la partie supérieure de la pâtisserie dore mais que la partie inférieure n'est pas cuite, vérifiez que vous n'avez pas utilisé trop de sauce pour le bas de la pâtisserie. Essayez de répandre la sauce équitablement sur les couches de pâte et le haut de la pâtisserie afin de les dorer au même niveau.



Faites cuire la pâte conformément au mode et à la température indiqués dans le tableau de cuisson. Si la partie inférieure n'est toujours pas suffisamment dorée, la prochaine fois, placez-la à un niveau inférieur.

Conseils pour la cuisson des légumes

- Si le plat de légumes ne contient plus de jus et devient trop sec, cuisez-les dans une casserole avec un couvercle au lieu d'une plaque. Les récipients clos préservent le jus du plat.
- Si un plat de légumes ne cuit pas, faites bouillir les légumes au préalable ou préparez-les comme des aliments en conserve et placez-les au four.

Pour la meilleure cuisson possible (fonction assistée par ventilateur/fonction Surf) :

- Vous pouvez cuire des aliments à base de pâte compacte tels que des petits pains, des gâteaux dans du papier, des cookies ou des biscuits cuits simultanément sur 1, 2 ou 3 plaques grâce à la répartition homogène de la chaleur garantie par cette fonction.
- Vous pouvez cuire des aliments à base de pâte humide, comme des tartes aux pommes et des

tourtes dans des plaques, cuites simultanément sur 2 plaques.

- La cuisson de grande quantité de denrées contenant une importante quantité de liquide ou une pâte levée sur une seule plaque permet d'améliorer les résultats de cuisson. Une cuisson plus homogène est obtenue pour le gros volumes d'aliments qui lèvent à mesure que l'air chaud provient également des parois latérales, une fonction que n'ont pas les fours conventionnels.
- Vous économisez du temps et de l'énergie tout en obtenant une cuisson optimale grâce à la caractéristique de cuisson à plaques multiples de cette fonction.

Fonctions guide de cuisson

Sélection des fonctions pour les plats cuisinés

Le menu Plat cuisiné comporte des programmes, spécialement préparés pour vous par des cuisiniers professionnels et enregistrés dans la mémoire de l'unité de commande.

Dans ce menu, les fonctions de température, de position du châssis, de poids et de cuisson sont définies automatiquement.

Vous pouvez modifier le poids et le temps de cuisson en fonction du plat et de vos goûts.

Pour sélectionner les fonctions Guide de cuisson:

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (1) pour allumer le four.
2. Appuyez sur le bouton Sélection de programme (2) pour sélectionner l'écran de fonction Plat cuisiné. A cette étape, "Gâteaux&Pains&Tartes" s'affiche à l'écran et l'écran de sélection de plat cuisiné (13) est en surbrillance.



3. Appuyez sur ou (11) pour sélectionner le menu principal de la fonction Plat cuisiné (Gâteaux, Pains, Tartes, Volaille, Viande, Poisson, Plats spéciaux, Spécial).
4. Appuyez sur le bouton de sélection de menu de plat cuisiné (10) afin de confirmer le menu Plat principal souhaité.
5. Appuyez sur ou (11) pour sélectionner le plat souhaité (Cookies, Gâteau, Petit gâteau, etc.).



- Placez votre plat dans le four.
- Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter la cuisson (9) pour lancer la cuisson. "Cuisson" apparaît à l'écran.

i Si vous n'appuyez pas sur le bouton Démarrer/Arrêter la cuisson (9) dans les 20 secondes, le four s'éteint automatiquement.

- À la fin de la cuisson, le message "Bon appétit..." s'affiche à l'écran et une alarme retentit.

i Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

i Le message "Retour" qui s'affiche à l'écran tout en navigant dans le menu des plats vous permet de revenir au menu supérieur. Appuyez sur le bouton de sélection de menu de plat cuisiné (10) afin de revenir au menu supérieur.

Avant de commencer la cuisson dans le menu Plat cuisiné, vous pouvez définir le poids en fonction du type de plat que vous avez sélectionné. Pour ce faire :

- Appuyez sur le bouton Réglage de cuisson rapide - température - poids (20) jusqu'à ce que l'indicateur de poids commence à clignoter.



- Appuyez sur ou (11) pour régler le poids. Avant de commencer la cuisson dans le menu Plat cuisiné, vous pouvez définir le poids en fonction du type de plat que vous avez sélectionné. Pour ce faire :
 - Appuyez sur le bouton Réglage de cuisson rapide - température - poids (20) jusqu'à ce que l'indicateur de poids commence à clignoter.
 - Appuyez sur la touche (11) pour régler le poids.

Menu Plat cuisiné :

Variable selon les modèles

Gâteaux, Pains, Tartes	Viande de volaille	Plats spéciaux	Poisson	Viande	Spécialité
Cookies	Poulet grillé	Ragoût	Filet de poisson	Rôti de bœuf	Fermentation
Petit gâteau	Poulet (filet)	Quiches	Anchois au four	Boulette de viande Dalyan	Yaourt
Brownie		Fromage de macaroni	Haddock		Pomme séchée
Génoise		Lasagnes	Filet de saumon		Marrons chauds
Strudel aux pommes		Moussaka			
Tourte aux pommes					

Menu Réglages

Réglage de la luminosité

La luminosité peut être réglée uniquement four éteint.

- Appuyez sur le bouton Heure et Réglages (21) plusieurs fois jusqu'à ce que "Luminosité" s'affiche à l'écran.
- Vous avez le choix entre 4 niveaux de luminosité 1, 2, 3 et 4. Appuyez sur ou (11) pour sélectionner le niveau souhaité.

i Le niveau de luminosité diminue afin d'économiser l'énergie lorsque le four est éteint. Il revient au niveau choisi une fois le four allumé.

Réglage du contraste

Le contraste peut être réglé uniquement four éteint.

- Appuyez sur la touche Heure et Réglages (21) plusieurs fois jusqu'à ce que "Contraste" s'affiche à l'écran.

2. Vous avez le choix entre 4 niveaux de contraste, à savoir 1, 2, 3 et 4. Appuyez sur  ou  (11) pour sélectionner le niveau souhaité.

Réglage du volume

Le volume peut être réglé uniquement four éteint.

1. Appuyez sur la touche Heure et Réglages (21) plusieurs fois jusqu'à ce que "Volume" s'affiche à l'écran.
2. Vous avez le choix entre 3 niveaux de volume, à savoir 0 (silence), 1 et 2. Appuyez sur  ou  (11) pour sélectionner le niveau souhaité.

Réglage de la langue

La langue peut être réglée uniquement four éteint.

1. Appuyez sur le bouton Heure et Réglages (21) plusieurs fois jusqu'à ce que la dernière langue sélectionnée s'affiche à l'écran.
2. Appuyez sur  ou  (11) pour sélectionner la langue souhaitée.
3. Confirmez à l'aide du bouton Sélection du menu de plat cuisiné (10).

Utilisation du grill



AVERTISSEMENT

Fermez la porte du four pendant les grillades. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (1) pour allumer le four.
2. Appuyez sur  ou  (11) pour sélectionner la fonction de grill désirée.
3. Pour la température de cuisson, appuyez sur le bouton de réglage de cuisson rapide - température - poids (20) une fois pour mettre "**Température**" en surbrillance sur l'écran de texte. Appuyez sur  ou  (11) pour régler la température.
4. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt (1) pour éteindre le four.



Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Tableau des temps de cuisson pour le grill

Grillade par grill électrique

Aliments	Accessoires à utiliser	Hauteur des gradins	Température recommandée (°C)**	Temps de grillade (environ)
Poisson	Grille métallique	4..5	250/max	20..25 min. #
Ailes ou cuisses de poulet	Grille métallique	4..5	250/max	25..35 min.
Côtelettes d'agneau	Grille métallique	4..5	250/max	20..25 min.
Rôti de bœuf	Grille métallique	4..5	250/max	25..30 min. #
Côtelettes de veau	Grille métallique	4..5	250/max	25..30 min. #
Pain toast *	Grille métallique	4	250/max	1..3 min.

selon l'épaisseur

*Préchauffez pendant 5 minutes.

**Si la température du grill de votre appareil ne peut être réglée, le grill va fonctionner à une température maximale.

Les plats mentionnés dans ce tableau de cuisson sont de permettre aux organismes de contrôle de tester préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin plus facilement le produit

Aliments	Accessoires à utiliser	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Pain grillé	Grille métallique	4	250/max	1..3 min.
Boulettes de viande (bœuf) - 12 morceaux	Grille métallique	4	250/max	25..35 min.

Retournez les aliments après les 2/3 du temps total de cuisson.

Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage 5-6 minutes pour tout aliment à faire rôtir.

6 Maintenance et entretien

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.

 **DANGER:**
Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.
Vous risqueriez un choc électrique !

 **DANGER:**
Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.

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

 N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

Nettoyage du bandeau de commande

Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et essuyez-les.

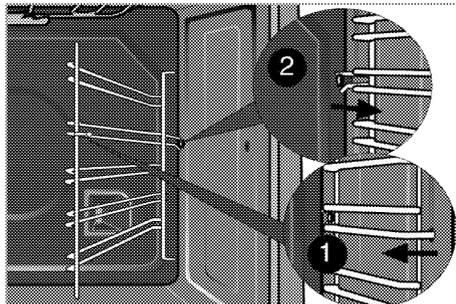
 Si votre produit est équipé des boutons, ne retirez pas ceux de commande pour nettoyer le panneau de commande.
Le panneau de commande pourrait être endommagé !

Nettoyage du four

Pour nettoyer la paroi latérale (Varient en fonction du modèle de four.)

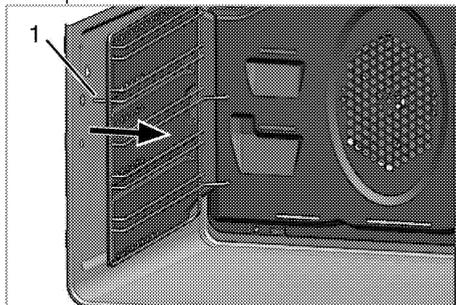
(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

1. Retirez la partie avant du rail latéral en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers vous.



(Si votre appareil est doté de la fonction « Surf »)

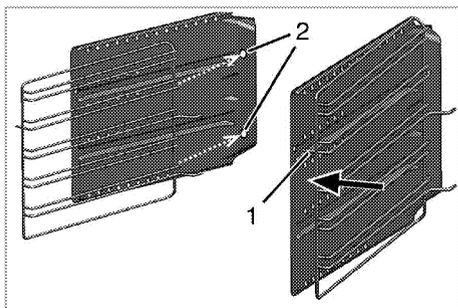
1. Retirez la goupille (1) du rail latéral en le tirant dans le sens de la flèche avec la paroi latérale sur lequel il est monté.



2. Retirez le rail latérale et la paroi latérale complètement en les tirant vers vous.
3. Retirez le support latéral des orifices (2) de la paroi du four en tirant dessus.

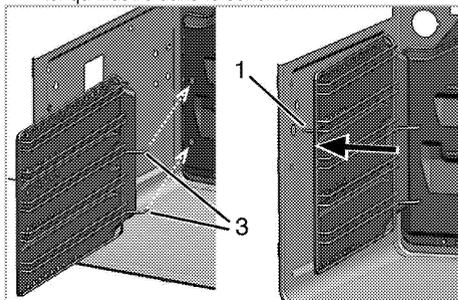
 Le nombre d'orifices derrière la paroi latérale et la taille de la grille métallique peuvent varier selon le modèle de l'appareil.

4. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer le rail latéral et la paroi latérale et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.
5. Placez le rail latéral en l'ajustant sur les orifices (2) à l'arrière de la paroi latérale.



i Si vous avez la fonction télescopique flexi de votre produit, il ya un trou dans le mur du revers de surf. Placer la grille de côté en tirant dans le trou.

- Fixez le rail latéral à la paroi latérale en tirant la goupille (1) du rail latéral dans le sens de la flèche.
- Placez l'ensemble du rail latéral et de la paroi latérale sur sa position d'origine en plaçant les goupilles dans les orifices (3) sur la paroi arrière, tel qu'illustré dans le schéma.



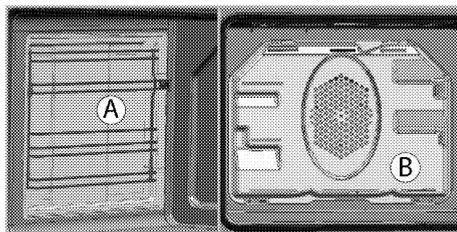
- Placez la goupille (1) du rail latéral à sa place, tel qu'illustré dans le schéma.

i Veillez à ce que le rail latéral et la paroi latérale soient placés correctement.

Parois catalytiques

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Les parois latérales internes (A) et/ou la paroi arrière (B) de votre produit peuvent être revêtues d'un émail catalytique. Les parois catalytiques ont une couleur mate claire et une surface poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four. Les surfaces poreuses des parois catalytiques sont nettoyées automatiquement par absorption et conversion des déversements d'huile (vapeur et dioxyde de carbone).

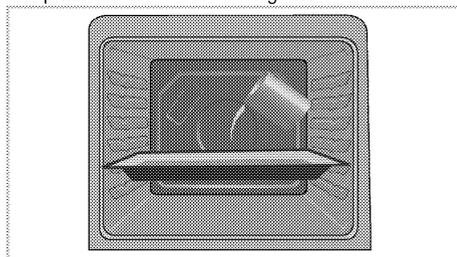


Nettoyage vapeur facile

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Il assure un nettoyage facile parce que la saleté (après avoir attendu pas très longtemps) est ramollie par la vapeur qui se forme à l'intérieur du four et les gouttes d'eau de condensation sur les surfaces intérieures du four.

- Retirez tous les accessoires du four.
- Versez 500 ml d'eau sur la plaquedufour et placez-la sur la deuxième grille.

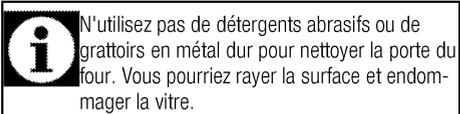


- Sélectionnez la fonction de nettoyage vapeur facile. La durée de nettoyage apparaîtra à l'écran et ne pourra être modifiée. Vous ne pourrez modifier cette valeur. Vous pouvez définir l'heure de fin de cette fonction de nettoyage.
- Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide.
- Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer la saleté persistante et enlevez-la à l'aide d'un chiffon sec.

i Pendant le mode nettoyage vapeur facile, l'eau qui est placée dans le plateau pour ramollir les résidus et la saleté amassés dans la cavité du four s'évapore et se condense dans la cavité du four et dans le verre intérieur de la porte du four, de sorte que l'eau peut s'écouler lorsque vous ouvrez la porte du four. Essuyez la condensation dès que vous ouvrez la porte du four.

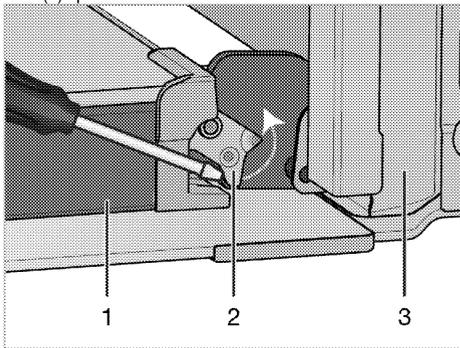
Nettoyage de la porte du four.

Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.

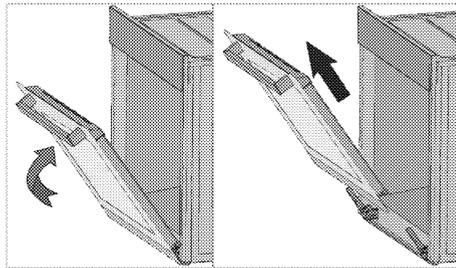
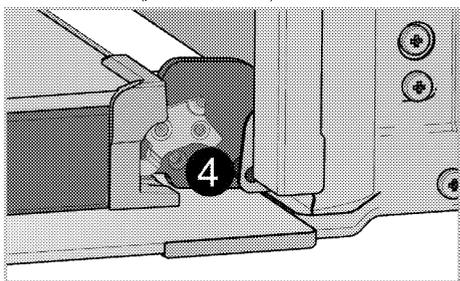


Retirer la porte du four.

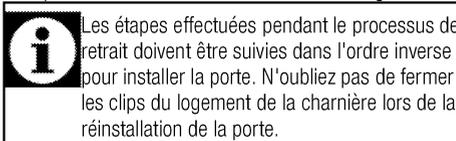
1. Ouvrez la porte frontale (1).
2. Ouvrez les clips au niveau du logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte avant en poussant sur le crochet comme indiqué sur la figure. Le verrou devrait ressembler à (4) quand il est ouvert.



- 1 Porte
- 2 Charnière(position fermée)
- 3 Four
- 4 Charnière(position ouverte)



3. Ouvrez la porte frontale à moitié.
4. Retirez la porte frontale en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières droite et gauche.



Fonction "Ouverture et fermeture en douceur"

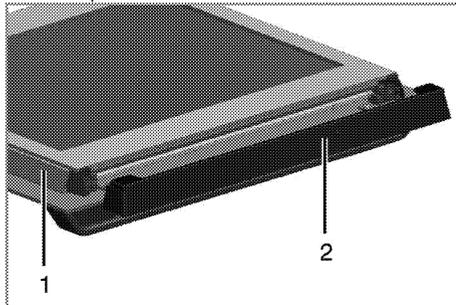
Certains modèles peuvent inclure une fonctionnalité Soft Close & Soft Open. La fonction de fermeture en douceur permet à l'utilisateur de fermer une porte de four en douceur en l'amenant à environ 15 cm de la position fermée et en la poussant doucement. Le système de registre automatique aide à fermer la porte en douceur. Une caractéristique similaire est observée lorsque la porte du four est complètement ouverte; À environ 9 cm de la position complètement ouverte, le système d'amortisseurs s'ouvre de manière à permettre une ouverture en douceur.

Retrait de la vitre de la porte

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

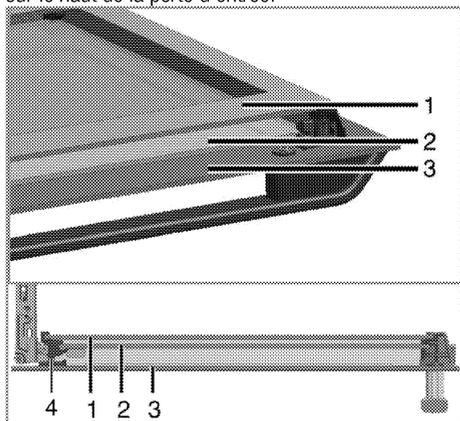
Le panneau vitré interne de la porte du four peut être retiré pour le nettoyage.

Ouvrez la porte du four.



- 1 Cadre
- 2 Pièce en plastique

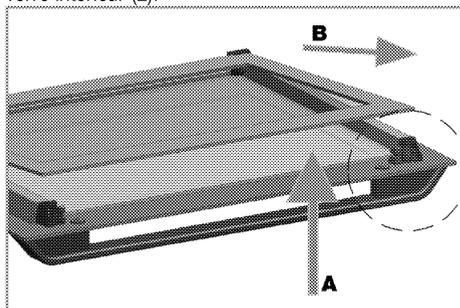
Tirez vers vous et retirez le morceau en plastique placé sur le haut de la porte d'entrée.



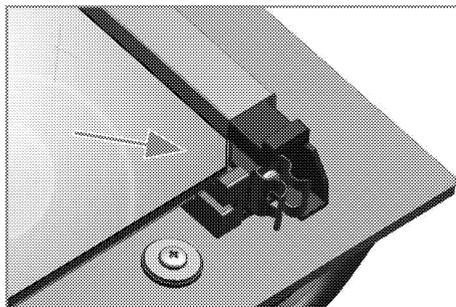
- 1 Panneau vitré du fond
- 2 Panneau vitré du fond
- 3 Panneau de verre extérieur
- 4 Encoche en plastique du panneau de vert-Bas

Comme illustré sur la figure, soulevez le panneau de verre du fond (1) légèrement dans la direction **A** et retirez-le dans la direction **B**.

Répétez cette opération pour enlever le panneau en verre intérieur (2).



La première étape pour réassembler la porte est de réinstaller le panneau de verre intérieur (2). Comme illustré sur la figure, placez le coin chanfreiné du panneau en ver pour qu'il reste sur le coin chanfreiné de l'encoche en plastique.



Le panneau de verre intérieur (2) doit être installé dans l'encoche en plastique près du panneau en verre du fond (1).

Quand vous installez le panneau en verre de derrière (1), vérifiez que le côté imprimé du panneau fait face au second panneau en verre.

Il est important d'asseoir les coins inférieurs de tous les panneaux en verre intérieurs dans l'encoche en plastique inférieure.

Poussez le morceau en plastique dans le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un "click".

Remplacement de l'ampoule du four



DANGER:

Avant de remplacer l'ampoule de four, vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation et froid afin d'éviter tout risque de choc électrique.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !



L'ampoule du four est une ampoule électrique d'éclairage spéciale pouvant résister à des chaleurs allant jusqu'à 300°C. Reportez-vous aux *Caractéristiques techniques*, page 11 pour les détails. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre technicien autorisé.



L'emplacement de la lampe peut varier par rapport à l'illustration.



L'ampoule utilisée dans cet appareil n'est pas appropriée à l'éclairage d'une pièce d'un ménage. Cette ampoule est destinée à aider l'utilisateur à distinguer les denrées alimentaires.

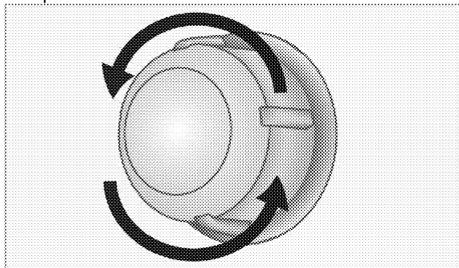


Les ampoules utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

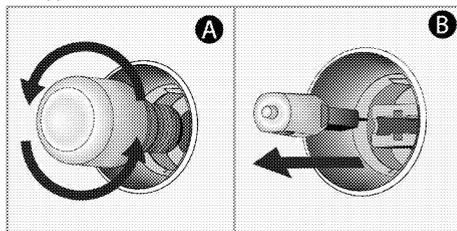
1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.

2. Dévissez le cache de l'ampoule en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'enlever.



3. Si la lampe de votre four est de type (A) comme l'indique le schéma ci-après, ôtez-la en la faisant pivoter comme illustré, avant de la remplacer. Si,

par contre, elle est de type (B), tirez-la pour l'ôter comme illustré sur le schéma avant de la remplacer.



4. Remettez en place le cache de l'ampoule.

7 Recherche et résolution des pannes

Le four émet de la vapeur lorsqu'il est en marche.

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

Le appareil émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*
- Les boutons/manettes/touches sur le bandeau de commande de fonctionnent pas. >>> *Il se peut que le verrouillage des touches soit activé. Veuillez le désactiver. (Reportez-vous à Utilisation du verrouillage des touches, page 26)*

La lumière du four ne s'allume pas.

- L'ampoule du four est défectueuse. >>> *Remplacer l'ampoule du four.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*

Le four ne chauffe pas.

- Peut ne pas être réglé sur une certaine fonction de cuisson et/ou à une certaine température. >>> *Régalez le four sur une certaine fonction de cuisson et/ou à une certaine température.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*



Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

