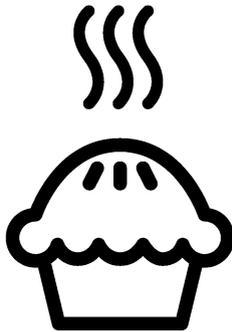




**Four Encastrable**  
Manuel de l'utilisateur



BID15501XDS

**FR**

285.4463.92/R.AE/15.05.2020/6-6  
7757882937

# 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 :



Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.



Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.



**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 ..... 5  
 Sécurité du produit ..... 6  
 Utilisation prévue ..... 9  
 Sécurité des enfants ..... 10  
 Mise au rebut de l'ancien appareil .... 10  
 Elimination des emballages ..... 11

**2 Généralités 12**

Vue d'ensemble..... 12  
 Contenu de l'emballage ..... 14  
 Caractéristiques techniques ..... 16

**3 Installation 17**

Avant l'installation ..... 17  
 Installation et branchement ..... 19  
 Déplacement ultérieur ..... 21

**4 Préparation 22**

Conseils pour faire des économies d'énergie..... 22  
 Première utilisation..... 22  
 Réglage de l'heure..... 22  
 Premier nettoyage de l'appareil ..... 23  
 Réglez le niveau de dureté de l'eau... 24  
 Première cuisson ..... 25

**5 Utilisation du four 26**

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades ..... 26  
 Utilisation du four électrique..... 27  
 Modes de fonctionnement..... 28  
 Présentation du panneau de commande ..... 32  
 Menu « Programmes de cuisson » .... 32  
 Menu des fonctions de cuisson automatique ..... 37  
 Menu Programmes Extras ..... 41  
 Menu Réglages..... 49  
 Tableau des temps de cuisson ..... 51  
 Fonctionnement du grill..... 53  
 Tableau des temps de cuisson pour le grill ..... 58

**6 Maintenance et entretien 59**

Généralités ..... 59  
 Nettoyage du bandeau de commande ..... 59  
 Nettoyage du four ..... 60  
 Retirer la porte du four. .... 61  
 Remplacement de l'ampoule du four 61

**7 Recherche et résolution des pannes 62**

## **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 général**

- 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 deviennent 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

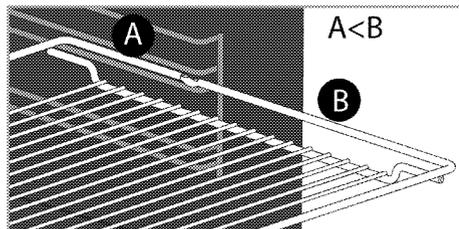
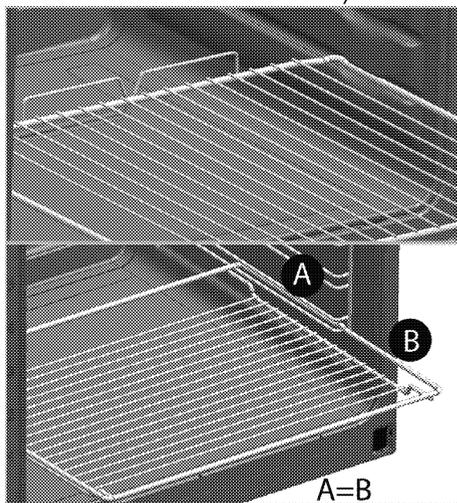
dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

- 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 lèche-frite sur les gradins. Faites coulisser la grille ou le lèche-frite 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.
- 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 débordé 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.

- **(Si votre four est équipé d'une fonction d'auto-nettoyage)** Avant le cycle de nettoyage, éliminez d'abord les saletés des surfaces extérieures et intérieures du four à l'aide d'un chiffon humide. Retirez tous les accessoires du four.

Si l'appareil est équipé d'un accessoire pyrorésistant (Résistant à l'auto-nettoyage à des températures élevées), vous n'avez pas besoin de le retirer du four. Voir *Contenu de l'emballage*, page 14.

- **(Si votre four est équipé d'une fonction d'auto-nettoyage)** Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures ! Ne touchez pas au produit durant l'auto-nettoyage et tenez les enfants à l'écart dudit produit. Patientez au moins 30 minutes avant d'éliminer les résidus.
- **(Si votre four est équipé d'une fonction d'auto-nettoyage)** Pendant le net-

toyage pyrolytique, les surfaces peuvent chauffer plus que d'habitude. Tenez les enfants à distance.

- Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.

**Pour le système de vapeur :**

- Lors de la cuisson à la vapeur, la vapeur peut sortir si vous ouvrez la porte de l'appareil. Cela peut entraîner un risque de brûlure. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne déversez pas d'eau dans le four chaud. De la vapeur chaude pourrait s'en dégager.
- L'humidité restant à l'intérieur du four après la cuisson à la vapeur peut entraîner la corrosion. Après la cuisson, veuillez patienter que l'intérieur du four sèche complètement. Ne conservez pas les aliments humides à l'intérieur du four pendant longtemps.
- Évitez toute cuisson en présence d'eau dans le four. Les surfaces intérieures du four peuvent être endommagées.
- Lors de la cuisson à la vapeur, n'utilisez pas d'ustensiles

susceptibles de prendre la rouille.

- N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement de l'eau en bouteille. N'ajoutez pas de solutions inflammables, contenant de l'alcool ou des particules solides dans le réservoir d'eau.
- Ne séchez jamais le réservoir d'eau dans le four.
- Après chaque cuisson à la vapeur, vidangez l'eau résiduelle dans le réservoir d'eau et nettoyez le réservoir. Utiliser l'eau résiduelle du réservoir d'eau pour le prochain cycle de cuisson peut poser des problèmes en matière d'hygiène.
- Le réservoir d'eau doit être séché après l'utilisation et stocké dans cet état.
- Ne lavez pas le réservoir d'eau dans le lave-vaisselle. Essuyez-le avec un tissu propre et humide, puis séchez à l'aide d'un tissu sec.
- Pour le détartrage, utilisez les tablettes de détartrage fournies par le fabricant. (Vous pouvez également utiliser des détartrants disponibles sur le marché, recommandés pour les appareils de cuisson as-

sistés par vapeur, conformément à leur manuel d'utilisation.)

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 .
- 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.

### **Sécurité des enfants**

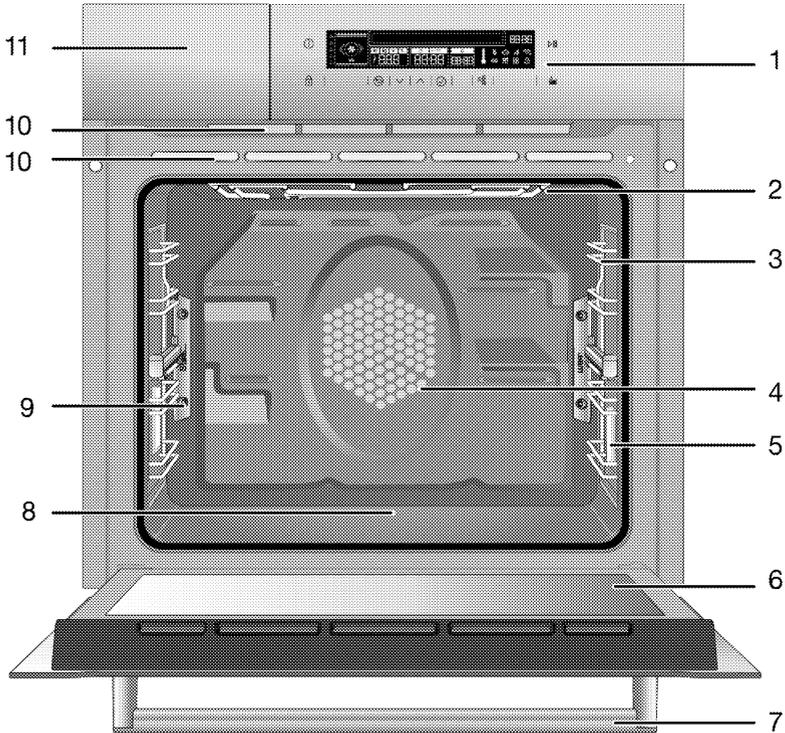
- **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage 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.

## **Elimination des emballages**

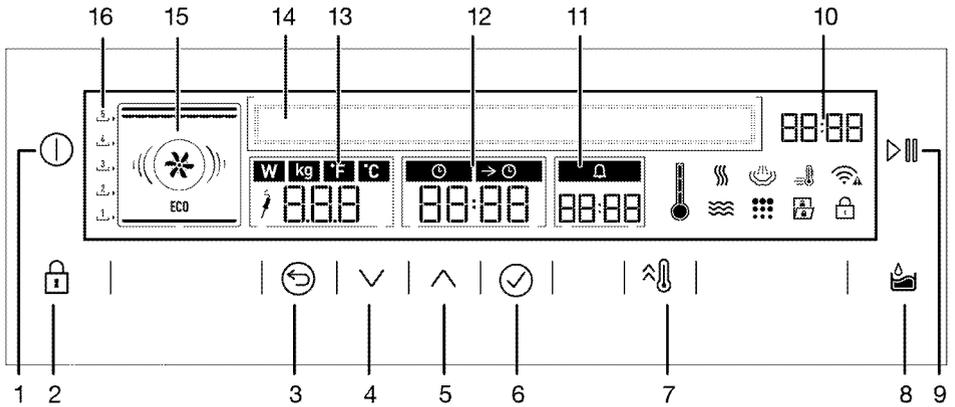
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Eliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez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

## 2 Généralités

### Vue d'ensemble



- |   |   |    |  |
|---|---|----|--|
| 1 | Bandeau de commande                                 | 8  | Élément inférieur (plaque en acier inférieure)   |
| 2 | Élément chauffant supérieur                         | 9  | Orifices d'évacuation de la vapeur   |
| 3 | Gradins   | 10 | Grille d'air intégrale   |
| 4 | Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier) | 11 | Couvercle du réservoir d'eau (Dans certains modèles, le couvercle du réservoir d'eau s'ouvrira vers l'avant. |
| 5 | Ampoule   |    |  |
| 6 | Porte frontale                                      |    |  |
| 7 | Poignée   |    |  |



- 1 Touche Marche/Arrêt
- 2 Touche de verrouillage des touches
- 3 Touche Retour
- 4 Touche Bas (étape du menu)
- 5 Touche haut (étape du menu)
- 6 Touche OK
- 7 Touche de chauffage rapide
- 8 Touche de libération du couvercle du réservoir d'eau
- 9 Touche Marche/Arrêt de la cuisson
- 10 Indicateur de l'horloge
- 11 Champ durée de l'alarme
- 12 Champ temps de cuisson / heure de fin de cuisson
- 13 Indicateur de température/poids
- 14 Ecran de texte
- 15 Affichage des fonctions
- 16 Gradins

## Contenu de l'emballage

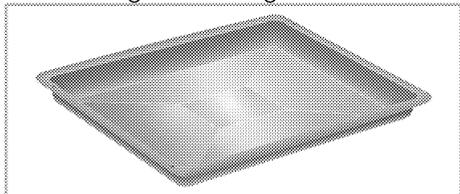
**i** Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

### 1. Manuel de l'utilisateur

### 2. Plaque standard

**(Pyrorésistant - Résistant à l'auto-nettoyage à des températures élevées)**

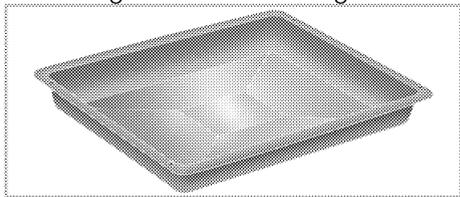
Utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.



### 3. Plaque creuse

**(Pyrorésistant - Résistant à l'auto-nettoyage à des températures élevées)**

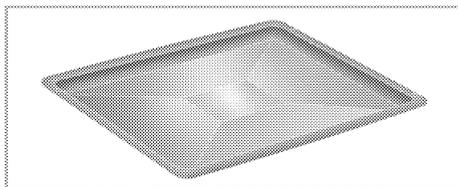
Utilisée pour les pâtisseries, les grands rôtis, les plats en sauce et pour recueillir la graisse en fonction grill.



### 4. Plaque à pâtisserie

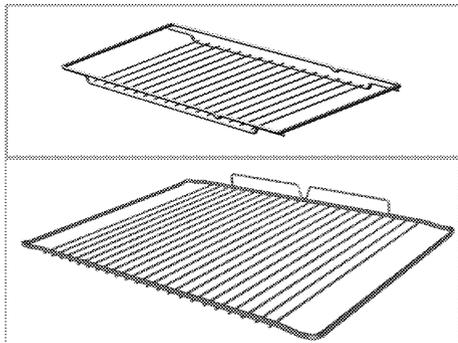
**(Pyrorésistant - Résistant à l'auto-nettoyage à des températures élevées)**

Utilisée pour les pâtisseries telles que les cookies et les biscuits.



### 5. 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.

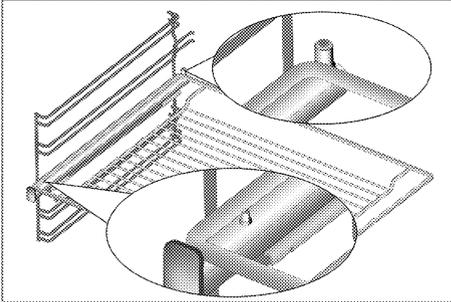
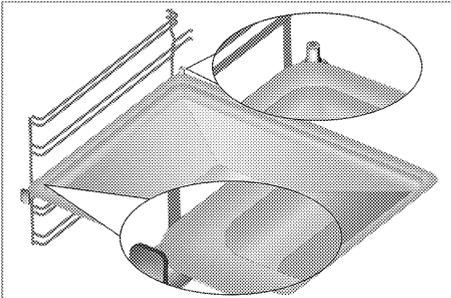


### 6. Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis télescopiques

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

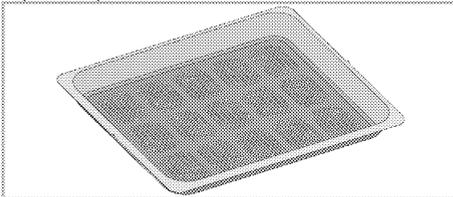
Les châssis télescopiques vous permettent d'installer et de retirer facilement les plaques et l'étagère métallique.

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.



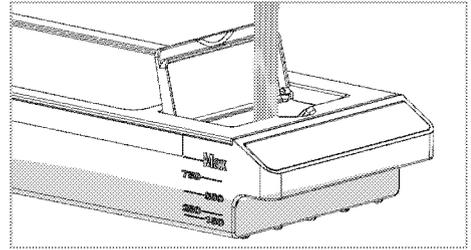
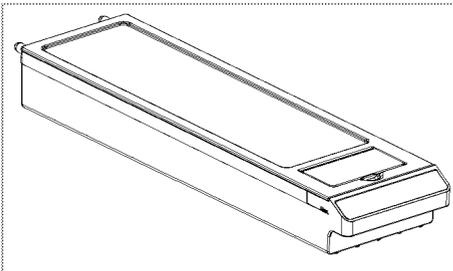
### 7. Large plaque perforée pour la cuisson à la vapeur

Adaptée pour la cuisson à la vapeur. Les plaques perforées sont adaptées pour évacuer l'eau condensée ou les liquides provenant des aliments.



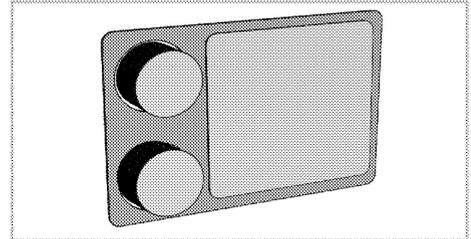
### 8. Réservoir d'eau

Il s'agit du récipient dans lequel l'eau à utiliser lors de la cuisson à la vapeur est stockée.



### 9. Tablettes de détartrage

Utilisées pour la fonction de détartrage. Deux tablettes de détartrage sont fournies avec le produit.



Nocif en cas d'ingestion. Cause des irritations cutanées. Cause de graves irritations oculaires. Peut entraîner une réaction allergique cutanée. Peut entraîner des troubles respiratoires. Tenir hors de la portée des enfants. Lavez soigneusement vos mains après chaque manipulation. EN CAS D'INGESTION : Contactez un CENTRE ANTI-POISON / médecin si vous ne vous sentez pas bien. EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX : Rincez soigneusement avec de l'eau pendant plusieurs minutes. Retirez les lentilles de contact, le cas échéant et si vous pouvez le faire facilement. Continuez de rincer. Si l'irritation oculaire persiste : Recherchez un suivi/avis médical. Éliminez les contenus/conteneurs conformément à la réglementation locale. Les comprimés contiennent de l'acide maléique. Ranger uniquement dans un endroit sec et frais. Vous pouvez laver les résidus à l'eau.

## Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	3.4 kW
Type de câble/section	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
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	<b>Four complètement à vapeur</b>
Ampoule interne	15/25 W
Consommation énergétique du gril	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 17.

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

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

**i** Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne 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.

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

 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).

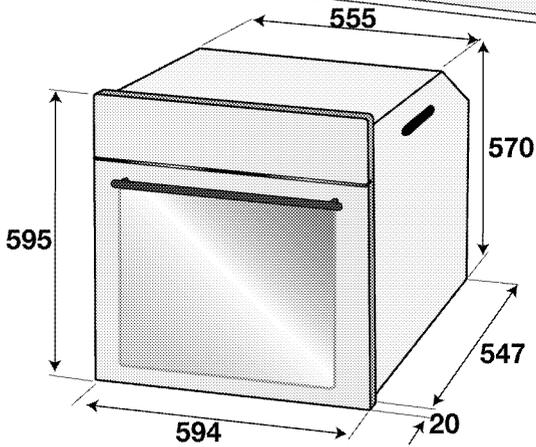
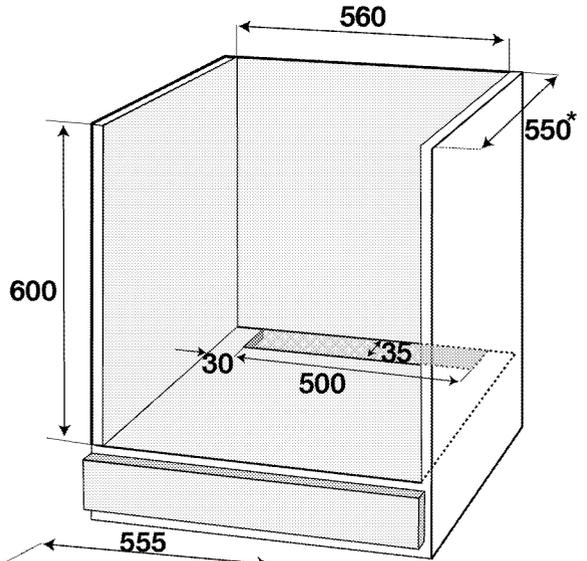
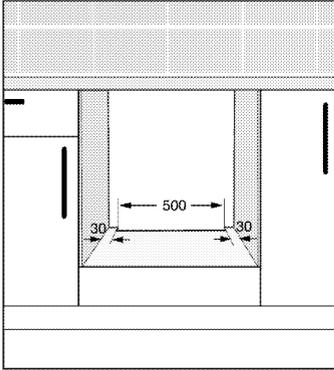
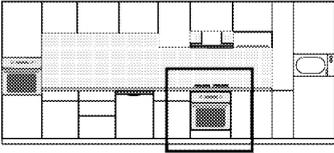
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent

résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).

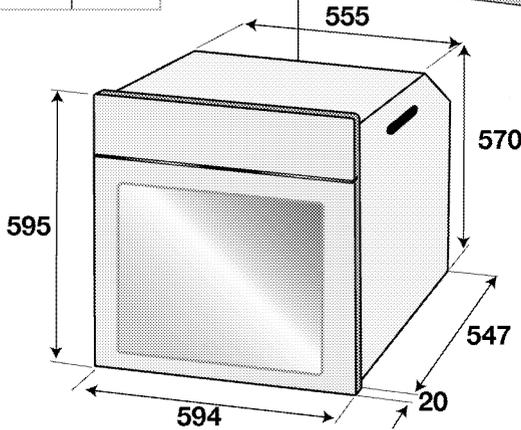
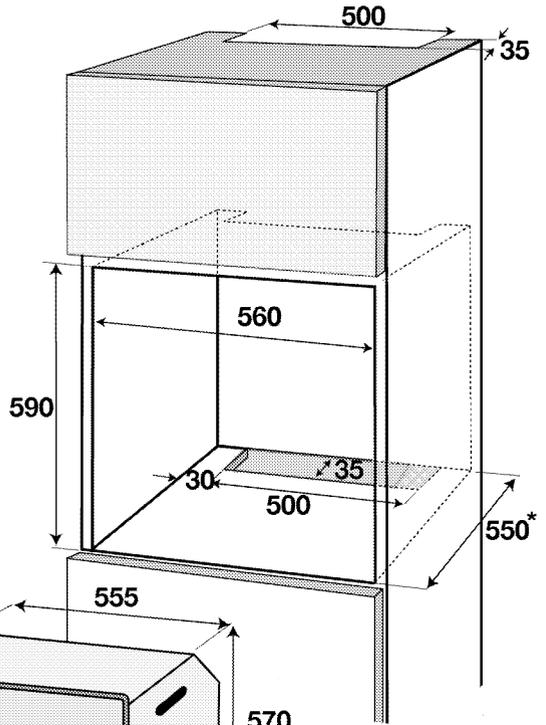
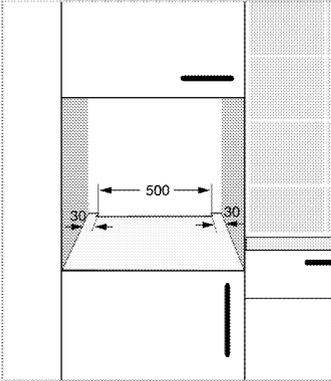
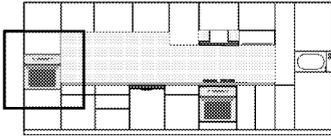
- Les meubles de cuisine doivent être stables et fixés.
- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre ce four et le tiroir.
- Transportez l'appareil avec au minimum deux personnes.
- Tenez le four par les encoches présentes sur les deux côtés pour le déplacer.
- Avant d'installer 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.

**!** 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.

**!** 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".

**!** Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique. Vous risqueriez un choc électrique !

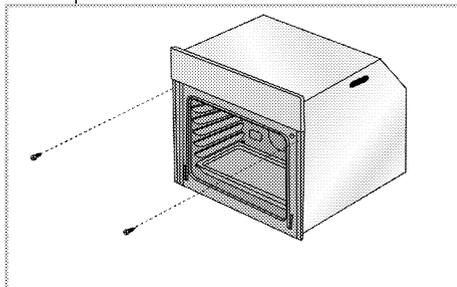
**i** La prise du câble d'alimentation doit être facile d'accès après l'installation (ne le faites pas passer au-dessus de la table de cuisson).

**i** 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

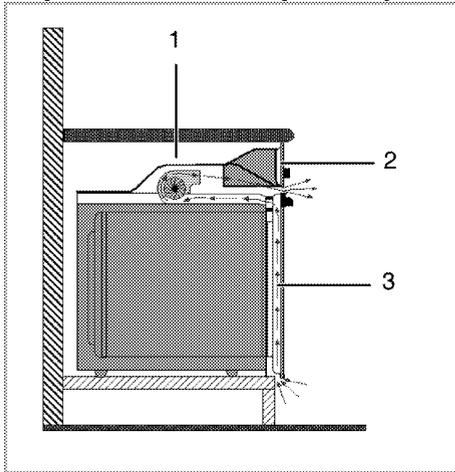
1. Faites coulisser le four dans le meuble, alignez-le et fixez-le en vous assurant que le câble d'alimentation n'est pas rompu et/ou coincé.



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.

- i** 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.
- i** Ne placez aucun objet sur l'appareil et déplacez-le bien à plat.
- i** Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

## 4 Préparation

### Conseils pour faire des économies d'énergie

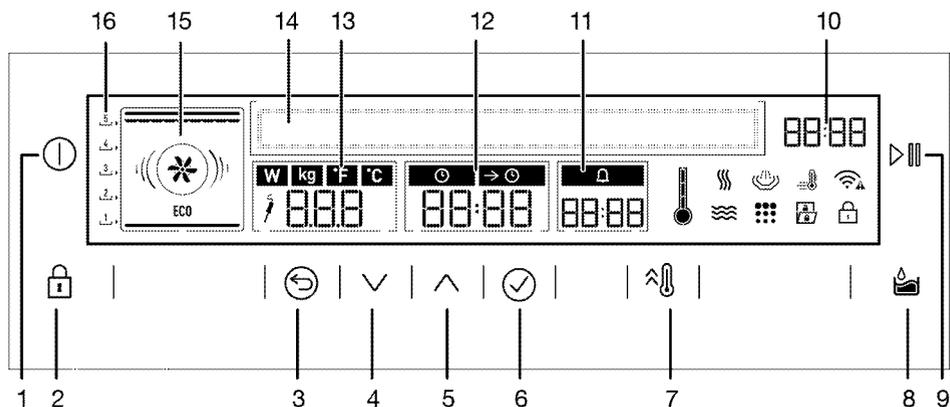
Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- 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.
- Lorsque la porte est fermée, la température interne est optimisée pour économiser l'énergie en mode « CHAUFFAGE ÉCONOMIQUE PAR

VENTILATEUR » et peut être différente de celle affichée.

- 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                                  | 10 | Indicateur de l'horloge                          |
| 2 | Touche de verrouillage des touches                   | 11 | Champ durée de l'alarme                          |
| 3 | Touche Retour  | 12 | Champ temps de cuisson / heure de fin de cuisson |
| 4 | Touche Bas (étape du menu)                           | 13 | Indicateur de température/poids                  |
| 5 | Touche haut (étape du menu)                          | 14 | Ecran de texte                                   |
| 6 | Touche OK  | 15 | Affichage des fonctions                          |
| 7 | Touche de chauffage rapide                           | 16 | Gradins  |
| 8 | Touche de libération du couvercle du réservoir d'eau |    |  |
| 9 | Touche Marche/Arrêt de la cuisson                    |    |  |

## Réglage de la langue

1. Lorsque le four est mis en marche, « Programmes de cuisson » s'affiche sur l'affichage de texte.
2. Touchez  jusqu'à ce que « Réglages » s'affiche sur l'affichage de texte.
3. Touchez .
4. Touchez  jusqu'à ce que « Langue » s'affiche sur l'affichage de texte.
5. Touchez . La langue initialement définie pour le four sera affichée.
6. Touchez  pour sélectionner la langue désirée.
7. Touchez  pour confirmer le réglage.

## Réglage de l'heure

Lorsque le four est mis en marche pour la première fois, « 00:00 » est défini automatiquement. Pour changer le réglage de l'heure :

1. Lorsque le four est mis en marche, « Programmes de cuisson » s'affiche sur l'affichage de texte.
2. Touchez  jusqu'à ce que « Réglages » s'affiche sur l'affichage de texte.
3. Touchez .
4. Touchez  jusqu'à ce que « Horloge » s'affiche sur l'affichage de texte.
5. Touchez .
6. Touchez  pour définir l'heure actuelle.
7. Touchez  pour confirmer le réglage.

## 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.

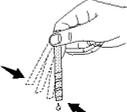
2. Essayez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

## Réglez le niveau de dureté de l'eau

Vous devez régler le niveau de dureté de l'eau du four lors de la première utilisation. La plage de dureté de l'eau à utiliser est indiquée dans le tableau ci-

dessous. Elle est nécessaire pour éliminer le calcaire sur les surfaces du système de génération de vapeur au bon moment.

Le processus de préparation de la bande de test est décrit ci-dessous.

A	B	C	D	E	F
					<p>1  Pas de calcaire</p> <p>2  Très faible quantité de calcaire</p> <p>3  Faible quantité de calcaire</p> <p>4  Calcaire</p> <p>5  Trop de calcaire</p> <p>6  Quantité excessive de calcaire</p>
Déballiez la bande de test	Laissez le robinet d'eau couler pendant 1 minute.	Trempez la bande de test dans l'eau pendant 1 minute.	Retirez-la de l'eau et secouez-la.	Patiencez 1 minute.	Réglez le niveau de dureté de l'eau de votre appareil en fonction du résultat obtenu à partir de la bande de test.

## Tableau de réglage de la dureté de l'eau

Niveau de dureté	Niveau de dureté de l'eau britannique °dE	Niveau de dureté de l'eau allemand °dH	Niveau de dureté de l'eau français °dF	Niveau de dureté	Niveau de dureté à définir pour le four
1 	0-5	0-4	0-8	Eau douce	1
2 	6-9	5-7	9-13	Eau partiellement douce	
3 	10-15	8-12	14-22	Eau partiellement mi-dure	2
4 	16-19	13-15	23-27	Eau mi-dure	
5 	20-24	16-19	28-34	Eau partiellement dure	3
6 	25-62	20-50	35-90	Eau dure	

- Ne tenez pas la bande de test sous de l'eau courante ; effectuez la mesure à l'aide d'un verre.
- Si vous la laissez dans l'eau plus d'une minute, les résultats seront erronés.
- Si le résultat indique que l'eau est dure, vous pouvez également utiliser de

l'eau embouteillée. Vous pouvez refaire la mesure pour l'eau embouteillée si vous le souhaitez.

- Dans le tableau ci-dessus, sélectionnez la valeur d'entrée correspondant au nombre de zones qui changent de couleur sur la bande de test et saisissez

sez les informations sur l'écran de menu correspondant.

- Une fois la mesure terminée, tenez la bande de test éloignée des enfants et mettez-la au rebut. Versez l'eau contenue dans le verre gradué.

### Niveaux de dureté de l'eau

1. Lorsque vous mettez le four en marche pour la première fois, le message, « **Programmes de cuisson** » apparaît sur l'affichage de texte.
2. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Réglages** » s'affiche sur l'affichage de texte.
3. Touchez .
4. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Dureté de l'eau** » apparaisse sur l'affichage du texte.
5. Touchez . Le niveau de dureté de l'eau préalablement réglé s'affiche.
6. Touchez  /  pour sélectionner le niveau qui convient au niveau de dureté de l'eau que vous allez utiliser une fois la mesure terminée.
7. Touchez  pour confirmer le réglage.

### 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.



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".
4. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du four électrique, page 27*.
5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
6. Eteignez votre four ; voir *Utilisation du four électrique, page 27*

### 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 .
4. Faites fonctionner le four environ 15 minutes.
5. Eteignez votre grill ; voir



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 rô-tisserie et les grillades



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.



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.

Les récipients doivent également résister à l'extrême 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 l'étagère métallique ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades sur l'étagère, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. La plaque de cuisson à glisser doit pouvoir couvrir toute la surface du grill. Cette plaque peut ne pas être fournie avec le produit. 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.



Le four fonctionne pendant une durée maximale de 2 heures à une température supérieure ou égale à 280 °C.

## Utilisation du four électrique

### Tableau des fonctions de cuisson

Le tableau des fonction indique les fonctions que vous pouvez utiliser avec le four et leurs températures maximales et minimales respectives. La température recommandée est affichée lorsque la fonction est sélectionnée.

Fonction	Plage de températures (°C)
Vapeur	40-100
Vapeur + Multifonction	40-280
Traditionnel	40-310
Multifonction	40-280
Cuisson vapeur	40-280
Éco Chal. Tourn.	160-220
Chaleur tournante	40-280
Multicuisson <3D>	40-280
Vapeur + Grill pulsé	40-280
Grill fort	40-280
Grill doux	40-280
Grill pulsé	40-280
Vapeur+Viande cuiss. Lente	50-250
Viande cuiss. lente	50-310
Sole	40-220
Cuisson basse température	50-150
Maintien au chaud	40-100

\* Les fonctions varient en fonction du modèle du produit.



Les fonctions varient en fonction du modèle de produit.



Pour des raisons de sécurité, la durée maximum qui peut être définie pour le « Temps de cuisson » est limitée à 6 heures dans toutes les positions, à l'exception des fonctions « Maintien au chaud » et « Cuisson à basse température ».



Lorsque vous réglez une fonction, le voyant du cadre du réglage correspondant s'allume.



Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devez reprogrammer le four.



Il est impossible de régler l'heure actuelle pendant que le four fonctionne, ou lorsqu'une programmation semi-automatique ou automatique est configurée sur le four.



Même si le four est éteint, la lampe du four s'allume lorsque la porte est ouverte.

### Arrêt du four électrique

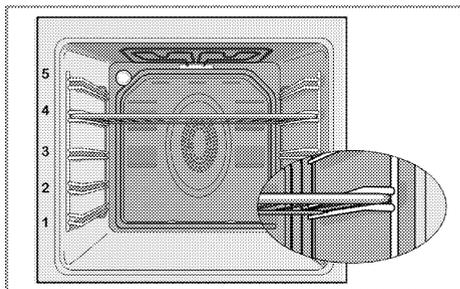
Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour éteindre le four.

### 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.

(Varie en fonction du modèle de four.)

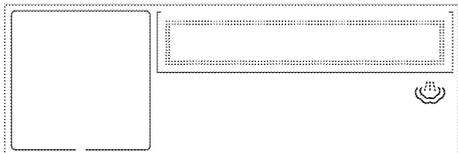


## Modes de fonctionnement

L'ordre des modes de fonctionnement présenté peut varier sur votre appareil. Vous pouvez voir les noms des fonctions de cuisson et les positions recommandées du support sur l'affichage de l'heure du four.

### Vapeur

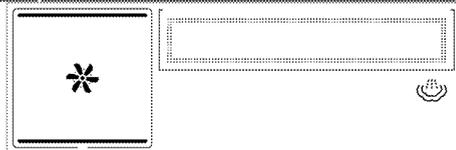
La cuisson se fait à la vapeur. Elle convient pour la cuisson des aliments tels que les légumes, la viande rouge, le poisson et la volaille. Étant donné que la vapeur couvre la surface de l'aliment, ses composants nutritionnels ne peuvent pas être perdus pendant la cuisson.



### Vapeur + Multifonction

L'air chaud généré par les éléments chauffants inférieur et supérieur est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. De plus, cette fonction possède également un support de vapeur. Cuisson avec une seule plaque.

### Vapeur + Multifonction



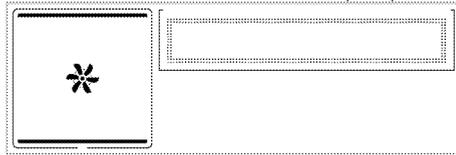
### Traditionnel

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



### Multifonction

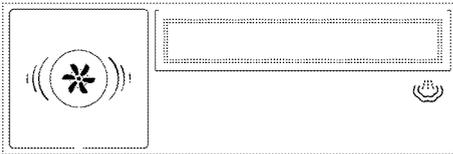
L'air chaud généré par les éléments chauffants inférieur et supérieur est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.



### Cuisson vapeur

L'air chaud généré par l'élément chauffant arrière est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. De plus, cette fonction possède également un support de vapeur. Cela permet de cuire des aliments sur différents supports et le préchauffage n'est pas nécessaire dans la plupart des cas. Adapté pour la cuisson avec des plaques multiples.

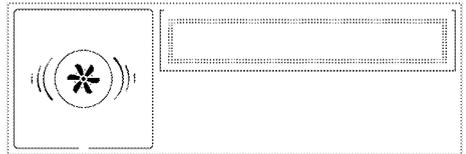
**i** Lorsque la porte du ventilateur est ouverte, le moteur du ventilateur ne fonctionne pas afin de maintenir la chaleur à l'intérieur.



### Chaleur tournante

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

**i** Lorsque la porte du ventilateur est ouverte, le moteur du ventilateur ne fonctionne pas afin de maintenir la chaleur à l'intérieur.



### Eco Chal. Tourn. (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 à 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** ».



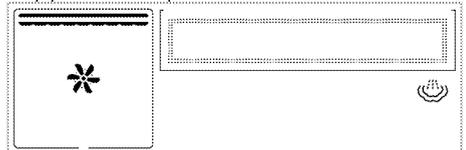
### Multicuisson <3D>

Le chauffage supérieur, le chauffage inférieur et le chauffage par ventilateur sont en marche. La nourriture est cuite rapidement et de façon uniforme sur tous les côtés. Cuisson avec une seule plaque.



### Vapeur + Gril pulsé

Le grand grill sur le haut du four fonctionne. Adapté pour les grillades de grandes quantités de viande. De plus, cette fonction possède également un support de vapeur.



### Vapeur + Gril pulsé

- Placez des portions de grande ou moyenne taille dans la position appropriée du support sous l'élément chauffant du grill pour les grillades.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

### Gril pulsé



- Placez des portions de grande ou moyenne taille dans la position appropriée du support sous l'élément chauffant du grill pour les grillades.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

### Gril fort

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



- Placez des portions de grande ou moyenne taille dans la position appropriée du support sous l'élément chauffant du grill pour les grillades.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

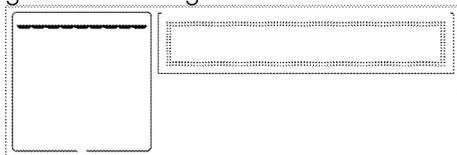
### Vapeur+Viande cuiss. Lente

L'élément chauffant inférieur et le chauffage par ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. De plus, cette fonction possède également un support de vapeur. Elle convient à la cuisson des aliments comme les pizzas et les pâtisseries.



### Gril doux

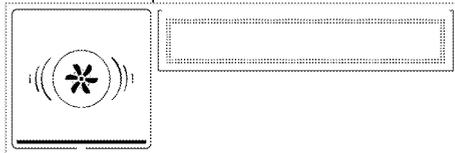
Le petit grill sur le haut du four fonctionne et convient parfaitement aux grillades et aux gratins.



- Placez des portions de petite ou moyenne taille dans la bonne position sur la plaque sous l'élément chauffant du grill pour les grillades.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

### Viande cuiss. lente

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



### Gril pulsé

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

### Sole

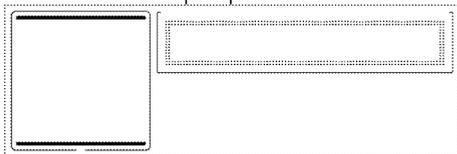
Seul l'élément chauffant inférieur fonctionne. Adapté pour des pizzas et pour davantage dorer le dessous des aliments.

## Sole



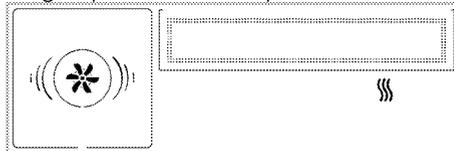
## Cuisson basse temp

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 gril, 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.



## Maintien au chaud

Utilisé pour garder un aliment à la température de service pendant une longue période de temps.



## SUPPORT DE VAPEUR

Les fonctions suivantes sont équipées d'un support de vapeur.

- Vapeur + Multifonction
- Cuisson vapeur
- Vapeur + Gril pulsé
- Vapeur+Viande cuiss. Lente

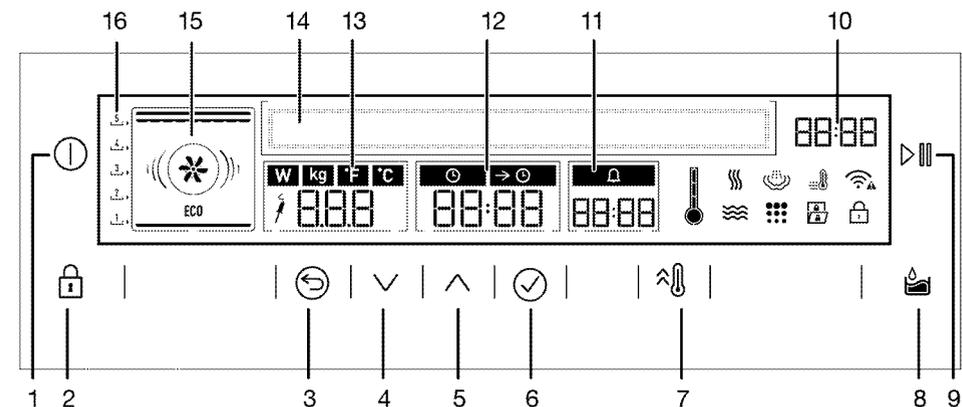
Chaque fonction est équipée de trois niveaux différents de vapeur : bas, moyen et élevé. Ces fonctions émettent de la vapeur pour la charge de cuisson à intervalles réguliers.

Il est recommandé d'utiliser le niveau de vapeur bas pour faire cuire les pâtisseries comme le gâteau, les brioches, etc. Il est recommandé d'utiliser le niveau de vapeur moyen pour faire cuire les pâtisseries comme le pain. Grâce à la vapeur, la surface des pâtisseries est plus brillante, la croûte plus croustillante et la taille plus grande.

Un niveau de vapeur élevé est recommandé pour les viandes (gros morceaux de viande, poulet entier, etc.)

La vapeur réduit la perte d'eau lors de la cuisson de la viande et la rend plus moelleuse et plus juteuse.

## Présentation du panneau de commande



- 1 Touche Marche/Arrêt
- 2 Touche de verrouillage des touches
- 3 Touche Retour
- 4 Touche Bas (étape du menu)
- 5 Touche haut (étape du menu)
- 6 Touche OK
- 7 Touche de chauffage rapide
- 8 Touche de libération du couvercle du réservoir d'eau
- 9 Touche Marche/Arrêt de la cuisson
- 10 Indicateur de l'horloge
- 11 Champ durée de l'alarme
- 12 Champ temps de cuisson / heure de fin de cuisson
- 13 Indicateur de température/poids
- 14 Ecran de texte
- 15 Affichage des fonctions
- 16 Gradins

- : Symbole de maintien au chaud
- : Symbole de verrouillage des touches
- : Symbole de porte ouverte
- : Symbole de thermomètre de cuisine\*
- : Symbole d'auto-nettoyage (pyrolyse)\*
- : Symbole de cuisson à la vapeur

\*(Varie en fonction du modèle de four.)

### Menu « Programmes de cuisson »

#### Utilisation des fonctions du four pour cuisiner sans vapeur

1. Touchez pour allumer le four.
2. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche.
3. Touchez pour accéder au menu des programmes de cuisson.
4. / pour sélectionner la fonction sans vapeur désirée du four. Touchez pour activer la fonction.
5. Si vous souhaitez changer la température, touchez / dans le cadre température / poids et définissez la température désirée. La valeur de température sera confirmée aussitôt qu'elle est changée.

- : Symbole Booster
- : Symbole de temps de cuisson
- : Symbole de fin du temps de cuisson
- : Symbole de l'alarme
- : Symbole de température interne

**i** Le champ actif entre les champs Température / poids, Temps de cuisson et Durée de l'alarme est entouré par un cadre. Touchez  pour déplacer le cadre vers les champs de l'indicateur sur la droite, ou touchez  pour le déplacer vers les champs de la gauche. Si vous touchez de nouveau  lorsque le cadre est sur le champ Température / poids à gauche, l'écran retourne au menu précédent.

6. **Pour configurer le temps de cuisson**, touchez  pour déplacer le cadre vers le champ Temps de cuisson / heure de fin de cuisson.  s'affiche. Touchez  /  pour définir le temps de cuisson désiré.

7. **Pour définir l'heure de fin de cuisson à une heure ultérieure**, touchez  après avoir réglé le temps de cuisson.  s'affiche. Touchez  /  pour définir l'heure de fin de cuisson désirée.

8. **Pour définir une heure d'alarme sans affecter le rappel**, touchez  pour déplacer le cadre vers le cadre Heure d'alarme.  s'affiche. Touchez  /  pour l'heure d'alarme désirée. L'heure d'alarme est définie aux fins de rappel, elle n'affecte pas le temps de cuisson ou le fonctionnement du four. Elle peut être utile, par exemple, lorsque vous souhaitez retourner les aliments dans le four après un certain temps.

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

9. Si la fonction de cuisson, la température, le temps de cuisson, l'heure de fin de cuisson et l'heure d'alarme vous conviennent, touchez  pour com-

mencer la cuisson. La cuisson démarre, et l'afficheur affiche respectivement la fonction d'utilisation définie et le message « **Cuisson** ».

**i** Il n'est pas nécessaire de régler le temps de cuisson, l'heure de fin de cuisson et l'heure d'alarme pour faire fonctionner le four. La configuration de ces paramètres est optionnelle.

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

» **Si le temps de cuisson n'a pas été configuré**, le four fonctionne au mode manuel. Lorsque votre nourriture arrive à cuisson, touchez  pour arrêter le four. Dans le cas contraire, le four continuera de fonctionner.

» **Si vous avez défini un temps de cuisson**, le four s'arrête automatiquement à la fin du temps de cuisson. L'afficheur affiche respectivement la fonction du four et le message « Cuisson terminée ! ». Le four commence à émettre un avertissement sonore. Touchez n'importe quel bouton pour arrêter l'avertissement sonore.

» **Si vous avez défini un temps de cuisson et une heure de fin de cuisson**, l'horloge du four soustrait le temps de cuisson de l'heure de fin de cuisson définie pour calculer l'heure de début de cuisson. À l'heure de début de la cuisson, la fonction du four sélectionnée s'active et le four est chauffé à la température configurée. Le four maintient cette température jusqu'à la fin du temps de cuisson. Le four s'éteint à la fin du temps de cuisson. L'afficheur affiche respectivement la fonction du four et le message « Cuisson terminée ! ». Le four commence à émettre un avertissement

sonore. Touchez n'importe quel bouton pour arrêter l'avertissement sonore.

### Utilisation des fonctions du four pour effectuer la cuisson à la vapeur et la cuisson assistée par vapeur

1. Touchez  pour allumer le four.
2. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche.
3. Touchez  pour accéder au menu des programmes de cuisson.
4. Touchez  /  pour sélectionner la fonction de cuisson à la vapeur ou de cuisson assistée par vapeur souhaitée. Touchez  pour activer la fonction.
5. Touchez . Utilisez  /  pour régler le niveau de vapeur. Touchez  à nouveau pour confirmer le réglage.
6. Pour changer la température, touchez  /  dans le cadre température / poids et définissez la température désirée. La valeur de température sera confirmée aussitôt qu'elle est changée.

 Le champ actif entre les champs Température / poids, Temps de cuisson et Durée de l'alarme est entouré par un cadre. Touchez  pour déplacer le cadre vers les champs de l'indicateur sur la droite, ou touchez  pour le déplacer vers les champs de la gauche. Si vous touchez de nouveau  lorsque le cadre est sur le champ Température / poids à gauche, l'écran retourne au menu précédent.

7. Pour configurer le temps de cuisson, touchez  pour déplacer le cadre vers le champ Temps de cuisson / heure de fin de cuisson.  s'affiche. Touchez  /  pour définir le temps de cuisson désiré.

Cette fonction ne vous permet pas de commencer la cuisson sans avoir défini

un temps de cuisson. Le temps de cuisson est automatiquement réglé à 30 minutes sur l'afficheur.

8. Pour définir l'heure de fin de cuisson à une heure ultérieure, touchez  après avoir réglé le temps de cuisson.  s'affiche. Touchez  /  pour définir l'heure de fin de cuisson désirée.
9. Pour définir une heure d'alarme sans affecter le rappel, touchez  pour déplacer le cadre vers le cadre Heure d'alarme.  s'affiche. Touchez  /  pour l'heure d'alarme désirée. L'heure d'alarme est définie aux fins de rappel ; elle n'affecte pas le temps de cuisson ou le fonctionnement du four. Elle peut être utile, par exemple, lorsque vous souhaitez retourner les aliments dans le four après un certain temps.

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

10. Si la fonction de cuisson, la température, le temps de cuisson, l'heure de fin de cuisson et l'heure d'alarme vous conviennent, touchez  pour lancer la cuisson.

### 11. Étapes d'activation de la fonction Vapeur :

Si vous n'avez pas effectué de cuisson à la vapeur depuis longtemps, le message « **Ajouter de l'eau propre** » s'affiche.

12. Touchez . Le couvercle du réservoir d'eau s'ouvre latéralement, et le réservoir d'eau est expulsé.

 Dans certains modèles, le couvercle du réservoir d'eau s'ouvrira vers l'avant.

13. Sortez le réservoir d'eau, vidangez-le le cas échéant, et remplissez-le avec

de l'eau propre jusqu'au niveau « max » tout au plus.

**i** Risque pour la santé ! En dehors de l'eau potable, n'utilisez pas d'autres liquides dans le système à vapeur.

**i** N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement de l'eau en bouteille. N'ajoutez pas de solutions inflammables, contenant de l'alcool ou des particules solides dans le réservoir d'eau.

**i** Grâce au couvercle fourni, vous pouvez remplir votre réservoir sans le sortir.

14. Remettez le réservoir à sa place et touchez  pour fermer son couvercle.

Touchez  pour démarrer la cuisson.  
» Si le niveau d'eau est convenable, le processus de cuisson démarre.

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

**i** Si le récipient se vide pendant la cuisson, le message « **Ajouter de l'eau** » s'affiche et le four émet un avertissement sonore. La cuisson s'arrête. Lorsque vous remplissez à nouveau le réservoir avec de l'eau, et le replacez dans son habitacle, le cycle de cuisson reprend où il s'est arrêté.

» » **Si vous avez défini un temps de cuisson**, le four s'arrête automatiquement à la fin du temps de cuisson. L'afficheur affiche respectivement la fonction du four et le message « **Cuisson terminée** ». Le four commence à émettre un signal sonore. Touchez n'importe quel bouton pour arrêter le signal sonore.

» » **Si vous avez défini un temps de cuisson et une heure de fin de cuis-**

**son**, l'horloge du four soustrait le temps de cuisson de l'heure de fin de cuisson définie pour calculer l'heure de début de cuisson. À l'heure de début de la cuisson, la fonction du four sélectionnée s'active et le four est chauffé à la température réglée. Le four maintient cette température jusqu'à la fin du temps de cuisson. Le four s'éteint à la fin du temps de cuisson. L'afficheur affiche respectivement la fonction du four et le message « **Cuisson terminée** ». Le four commence à émettre un signal sonore. Touchez n'importe quel bouton pour arrêter le signal sonore.

15. Pour des raisons d'hygiène, purgez l'eau résiduelle dans le réservoir à la fin du cycle de cuisson.

**i** L'eau du système de génération d'eau du four est envoyée vers le réservoir d'eau en tout juste 15 minutes, une fois la cuisson terminée. Pour des raisons d'hygiène, vous devez purger cette eau résiduelle du réservoir d'eau.

16. Veuillez activer la fonction de séchage pour l'eau accumulée dans le four. Voir « Menu Extras ».

**i** Lorsque la fonction de séchage automatique est activée, elle s'active automatiquement à la fin de chaque cycle de cuisson à la vapeur.

17. **Pour continuer la cuisson : 5 minutes après la fin du cycle de cuisson**, vous pouvez toucher  pour à nouveau faire fonctionner le four avec les fonctions de cuisson à vapeur.

» Le four continue de fonctionner avec le même réglage de la fonction de cuisson et de la température.

18. Si vous souhaitez encore utiliser le four **5 minutes après la fin du cycle de cuisson**, le message « **Le four se prépare** » s'affiche, tandis que le four commence à renvoyer de l'eau contenue dans le système de génération d'eau vers le réservoir. Une fois que ce message disparaît, touchez  pour démarrer la cuisson. Lorsque l'eau dans le système de génération d'eau est envoyée dans le réservoir d'eau, le message « **Ajoutez de l'eau propre** » s'affiche.

19. Touchez . Le couvercle du réservoir d'eau s'ouvre latéralement, et le réservoir d'eau est expulsé.

 Dans certains modèles, le couvercle du réservoir d'eau s'ouvrira vers l'avant.

20. Sortez le réservoir d'eau, vidangez-le le cas échéant, et remplissez-le avec de l'eau propre jusqu'au niveau « max » tout au plus.

21. Remettez le réservoir à sa place et touchez  pour fermer son couvercle. Touchez  pour démarrer la cuisson. » Si le niveau d'eau est convenable, le processus de cuisson démarre.

 Si vous ouvrez la porte du four pendant qu'une fonction vapeur est en marche, le moteur du ventilateur tourne à grande vitesse pour créer un rideau d'air.

 Pendant les 3 dernières minutes de cuisson à la vapeur, le moteur du ventilateur fonctionnera à grande vitesse pour réduire la densité de vapeur dans le four.

22. Pour des raisons d'hygiène, purgez l'eau résiduelle dans le réservoir à la fin du cycle de cuisson.

 L'eau du système de génération d'eau du four est envoyée vers le réservoir d'eau en tout juste 15 minutes, une fois la cuisson terminée. Pour des raisons d'hygiène, vous devez purger cette eau résiduelle du réservoir d'eau.

23. Veuillez activer la fonction de séchage pour l'eau accumulée dans le four. Voir « Menu Extras ».

 Lorsque la fonction de séchage automatique est activée, elle s'affiche sur l'affichage du four à la fin de chaque processus de cuisson à la vapeur. Vous pouvez toucher  pour démarrer la cuisson.

 Avant de lancer la fonction de séchage, retirez les aliments et les accessoires, notamment les plaques, les grilles métalliques, etc. du four.

### Réglage du Booster (chauffage rapide)

Utilisez la fonction Booster (préchauffage rapide) pour que le four atteigne plus rapidement la température souhaitée. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée, puis :

1. Touchez  une fois. Le symbole  apparaît sur l'afficheur.

2. Après le réglage du temps de cuisson et de la température, touchez  pour commencer la cuisson.

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

3. Touchez  une fois pour annuler la fonction Booster. La fonction Booster

est désactivée et  disparaît de l'afficheur.

## Activation du verrouillage des touches

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

**i** Le verrouillage des touches peut être utilisé avec le four en marche ou à l'arrêt. Arrêtez le four en touchant  même lorsque le verrouillage des touches est activé, lorsque le four fonctionne.

1. Touchez  jusqu'à ce que  apparaisse à l'écran.

» Après avoir activé le verrouillage des touches, l'avertissement « **Verrouillage des touches activé** » et le symbole  s'affichent à l'écran lorsque vous appuyez sur n'importe quel bouton (à l'exception de  / .

**i** Les touches du four ne sont pas opérationnelles lorsque la fonction de verrouillage des touches est activée. Le verrouillage des touches ne s'annulera pas en cas de coupure d'électricité.

## Désactivation du verrouillage des touches

1. Touchez  jusqu'à ce que  disparaisse de l'écran.

» Le verrouillage des touches est désactivé.

## Menu des fonctions de cuisson automatique

1. Touchez  pour allumer le four.

2. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche. Touchez  /  jusqu'à ce que le « Menu Cuisson automatique » s'affiche.

3. Touchez  pour accéder au menu de cuisson automatique.

4. Touchez  /  pour sélectionner le menu principal de l'aliment que vous allez cuisiner. (Référez-vous au tableau des menus de cuisson automatique). Touchez  pour confirmer.

5. Touchez  /  pour sélectionner l'aliment que vous allez cuisiner.

6. Pour changer le poids de l'aliment, touchez  /  lorsque le champ température / poids se trouve dans le cadre et définissez le poids. La valeur du poids sera confirmée aussitôt qu'elle est changée. Le temps de cuisson change automatiquement selon le poids de l'aliment.

**i** Vous pouvez uniquement changer le poids des aliments pour lesquels le poids est indiqué.

**i** Le champ actif entre les champs Température / poids, Temps de cuisson et Durée de l'alarme est entouré par un cadre. Touchez  pour déplacer le cadre vers les champs de l'indicateur sur la droite, ou touchez  pour le déplacer vers les champs de la gauche. Si vous touchez de nouveau  lorsque le cadre est sur le champ Température / poids à gauche, l'écran retourne au menu précédent.

7. Pour configurer le temps de cuisson, touchez  pour déplacer le cadre vers le champ Temps de cuisson.  s'affiche. Touchez  /  pour définir le temps de cuisson désiré. Le nombre de changements apportés au temps de cuisson en fonction du poids de l'aliment est limité.

8. Si la fonction de cuisson, la température, le poids et le temps de cuisson vous conviennent, touchez  pour commencer la cuisson.

**9. Si la fonction de cuisson de l'aliment sélectionné comporte la fonction Vapeur, suivez les instructions ci-dessous pour l'activer :**

Si vous n'avez pas effectué de cuisson à la vapeur depuis longtemps, le message « **Ajouter de l'eau propre** » s'affiche.

10. Touchez . Le couvercle du réservoir d'eau s'ouvre latéralement, et le réservoir d'eau est expulsé.

 Dans certains modèles, le couvercle du réservoir d'eau s'ouvrira vers l'avant.

11. Sortez le réservoir d'eau, vidangez-le le cas échéant, et remplissez-le avec de l'eau propre jusqu'au niveau « max » tout au plus.

 Risque pour la santé ! En dehors de l'eau potable, n'utilisez pas d'autres liquides dans le système à vapeur.

 N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement de l'eau en bouteille. N'ajoutez pas de solutions inflammables, contenant de l'alcool ou des particules solides dans le réservoir d'eau.

 Grâce au couvercle fourni, vous pouvez remplir votre réservoir sans le sortir.

12. Remettez le réservoir à sa place et touchez  pour fermer son couvercle.

Touchez  pour démarrer la cuisson.  
» Si le niveau d'eau est convenable, le processus de cuisson démarre.

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

 Si le récipient se vide pendant la cuisson, le message « **Ajouter de l'eau** » s'affiche et le four émet un avertissement sonore. La cuisson s'arrête. Lorsque vous remplissez à nouveau le réservoir avec de l'eau, et le replacez dans son habitacle, le cycle de cuisson reprend où il s'est arrêté.

» **» Si vous avez défini un temps de cuisson ;** une fois atteint le four s'arrête. L'afficheur affiche respectivement la fonction du four et le message « **Cuisson terminée** ». Le four commence à émettre un signal sonore. Touchez n'importe quel bouton pour arrêter le signal sonore.

13. Pour des raisons d'hygiène, purgez l'eau résiduelle dans le réservoir à la fin du cycle de cuisson.

 L'eau du système de génération d'eau du four est envoyée vers le réservoir d'eau en tout juste 15 minutes, une fois la cuisson terminée. Pour des raisons d'hygiène, vous devez purger cette eau résiduelle du réservoir d'eau.

14. Veuillez activer la fonction de séchage pour l'eau accumulée dans le four. Voir « Menu Extras ».

 Lorsque la fonction de séchage automatique est activée, elle s'active automatiquement à la fin de chaque cycle de cuisson à la vapeur.

15. **Pour continuer la cuisson : 5 minutes après la fin du cycle de cuisson,** vous pouvez toucher  pour à nouveau faire fonctionner le four avec les fonctions de cuisson à vapeur.

» Le four continue de fonctionner avec le même réglage de la fonction de cuisson et de la température.

16. Si vous souhaitez encore utiliser le four **5 minutes après la fin du cycle de cuisson**, le message « **Le four se prépare** » s'affiche, tandis que le four commence à renvoyer de l'eau contenue dans le système de génération d'eau vers le réservoir. Une fois que ce message disparaît, touchez  pour démarrer la cuisson. Lorsque l'eau dans le système de génération d'eau est envoyée dans le réservoir d'eau, le message « **Ajoutez de l'eau propre** » s'affiche.

17. Touchez . Le couvercle du réservoir d'eau s'ouvre latéralement, et le réservoir d'eau est expulsé.

 Dans certains modèles, le couvercle du réservoir d'eau s'ouvrira vers l'avant.

18. Sortez le réservoir d'eau, vidangez-le le cas échéant, et remplissez-le avec de l'eau propre jusqu'au niveau « max » tout au plus.

19. Remettez le réservoir à sa place et touchez  pour fermer son couvercle. Touchez  pour démarrer la cuisson.

» Si le niveau d'eau est convenable, le processus de cuisson démarre.

 Si vous ouvrez la porte du four pendant qu'une fonction vapeur est en marche, le moteur du ventilateur tourne à grande vitesse pour créer un rideau d'air.

 Pendant les 3 dernières minutes de cuisson à la vapeur, le moteur du ventilateur fonctionnera à grande vitesse pour réduire la densité de vapeur dans le four.

20. Pour des raisons d'hygiène, purgez l'eau résiduelle dans le réservoir à la fin du cycle de cuisson.

 L'eau du système de génération d'eau du four est envoyée vers le réservoir d'eau en tout juste 15 minutes, une fois la cuisson terminée. Pour des raisons d'hygiène, vous devez purger cette eau résiduelle du réservoir d'eau.

21. Veuillez activer la fonction de séchage pour l'eau accumulée dans le four. Voir « Menu Extras ».

 Lorsque la fonction de séchage automatique est activée, elle s'affiche sur l'affichage du four à la fin de chaque processus de cuisson à la vapeur. Vous pouvez toucher  pour démarrer la cuisson.

 Avant de lancer la fonction de séchage, retirez les aliments et les accessoires, notamment les plaques, les grilles métalliques, etc. du four.

**Fonctions de cuisson automatique :**

Variable selon les modèles

Légumes	Gâteaux, pains et tartes	Volaille	Poisson	Viande	Spécialité
Pommes de terre fraîches (*)	Pogaca pelucheux (*)	Poulet grillé < 1 600 gr(*)	Truite	Rôti de bœuf à la vapeur(*)	Pâtes au four
Fleurs de brocolis (*)	Miche de pain (avec levure) (*)	Poulet rôti > 1 600 gr(*)	Bar	Pain de viande	Lasagne classique
Haricots frais (*)	Pain de mie (*)	Cuisses de dindes rôties(*)	Poisson aux légumes	Rôti de bœuf	Tarte aux fruits frais
Poivrons farcis	Gâteaux aux noix	Poulet rôti < 1 600 gr	-	Agneau farcis	Tourte aux pommes
Pomme purée	Gâteau	Poulet rôti > 1 600 gr	Truite aux légumes	Rôti d'agneau	Feuilleté aux pommes
Moussaka	Rouleaux à la cannelle	Morceau de poulet	Filet de poisson	-	Meringue
Gratin de pommes de terre	-	Filet de poulet	Brochettes de poisson	Agneau tandoori	Éclair
-	Cake aux fruits	Poulet grillé	Terrine de poisson	Steak	-
Gratin de légumes	Pâte feuilletée	Rôti de dinde	Filet de saumon	Boulettes de viande épicées	Crème Caramel
Légumes surgelés	Rouleaux de thé	Cuisses de dindes rôties	Tourte au poisson	Bœuf haché	Pudding au chocolat
	Baguette	Filet de dinde	-		Crème Brûlée
	Pain à sandwich	Canard			Pomme miellée au sirop
	Miche de pain (avec levure)	Oie			Gâteau au chocolat
	Croissant sav.	Lapin			Brioches à la semoule

Légumes	Gâteaux, pains et tartes	Volaille	Poisson	Viande	Spécialité
	Gâteau Pâques	Faisan chasseur			Gâteau à la semoule
	Pâte au fromage	Faisan			Pomme séchée
	Bagel				Coing séché
	Pizza				Pois séché
	Pain au chocolat				-
	Brioche à la semoule				Quiche aux légumes
					-

\* La cuisson de ces plats requiert la fonction Vapeur.

### Menu Programmes Extras

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

Il est recommandé d'utiliser le programme de détartrage pour le tartre accumulé dans le système de génération de vapeur. Votre four vous avertira d'effectuer le détartrage en fonction du niveau de dureté de l'eau que vous avez réglé. Deux tablettes de détartrage sont fournies avec le produit. (Vous pouvez également utiliser des détartrants disponibles sur le marché, recommandés pour les appareils de cuisson assistés par vapeur, conformément à leur manuel d'utilisation.)

1. Touchez  pour allumer le four.
2. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche. Touchez  /  jusqu'à ce que « Programmes Extras » s'affiche.
3. Touchez .

4. Touchez  /  jusqu'à ce que « Détartrage » s'affiche sur l'affichage de texte.

5. Touchez . Touchez  pour lancer le processus.

6. « Mettre 250 ml d'eau et une tablette dans le réservoir » s'affiche à l'écran.

7. Touchez . Le couvercle du réservoir d'eau s'ouvre latéralement, et le réservoir est expulsé.

 Dans certains modèles, le couvercle du réservoir d'eau s'ouvrira vers l'avant.

8. Ajoutez 250 ml d'eau et une tablette dans le réservoir. Remettez le réservoir en place et touchez  pour fermer son couvercle.

9. Touchez  à nouveau pour lancer le processus.

10. Pendant le processus de détartrage, la tablette se dissout pour éliminer le calcaire accumulé dans le générateur de vapeur du four. Le four effectuera ce processus automatiquement et à la

fin du processus., le message « **Vider le réservoir et mettre 250 ml d'eau** » s'affiche.

11. Touchez . Le couvercle du réservoir d'eau s'ouvre latéralement, et le réservoir est expulsé.
12. Videz le réservoir et ajoutez-y 250 ml d'eau propre. Remettez le réservoir à sa place et touchez  pour fermer son couvercle. Le processus reprendra.
13. À la fin du processus de détartrage, le message « **Fin de l'opération** » s'affiche.

**i** La première phase de détartrage dure environ 90 minutes et la seconde phase environ 20 minutes.

» Ouvrez la porte du four pour évacuer la vapeur et purger l'eau résiduelle contenue dans le réservoir d'eau.

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

Cette fonction permet de sécher l'intérieur du four par l'évaporation de l'eau résiduelle dans le four après la cuisson à la vapeur. Il est recommandé d'utiliser cette fonction après chaque cuisson à la vapeur, pour des raisons d'hygiène.

**i** Avant de lancer le processus de séchage, retirez les aliments et les plateaux du four.

**i** Avant d'utiliser la fonction de séchage, utilisez un tissu sec pour essuyer l'eau (le cas échéant) accumulée sur la base du four.

1. Touchez  pour allumer le four.
2. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Menu Programmes Extras** » s'affiche

3. Touchez .

4. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Séchage** » s'affiche sur l'affichage du texte.

5. Touchez .

6. Touchez  pour démarrer le séchage.

7. Après 10 minutes, temps de séchage réglé automatiquement, le message « **Ouvrir la porte du four** » s'affiche à l'écran.

» Ouvrez la porte du four et laissez la vapeur s'échapper.

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

Il convient pour réchauffer les plats cuisinés. Le support de vapeur empêche le séchage des aliments.

- Utilisez des récipients résistants à la chaleur.
- Utilisez une plaque perforée pour la cuisson à la vapeur.
- Ne couvrez pas les aliments lorsque vous les réchauffez.

1. Touchez  pour allumer le four.

2. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Programmes Extras** » s'affiche.

3. Touchez .

4. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Réchauffage** » s'affiche sur l'affichage de texte.

5. Touchez . Touchez  pour lancer le processus. Pour activer la fonction, suivez les « **Étapes d'activation de la fonction vapeur** » décrites dans la section « **Utilisation des fonctions du four pour effectuer la cuisson à la vapeur et la cuisson assistée par vapeur** ».

Cette fonction affiche la température et l'heure recommandées. Vous pouvez

modifier la température, l'heure et régler une heure de fin.

**Fermentation de la pâte (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**

Convient pour la fermentation de pâtes levées telles que la pâte du pain, de la pogaca ou la pâte à pizza. Le support à vapeur empêche la surface de la pâte de sécher.

- Utilisez des récipients résistants à la chaleur.
- Ne couvrez pas les aliments pendant la fermentation.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant le processus de fermentation, ce qui pourrait causer une perte d'humidité ou rendre la pâte plate.
- Avant d'utiliser la fonction de fermentation de la pâte, assurez-vous que la zone de cuisson est suffisamment froide (à température ambiante).
- Le temps de fermentation peut varier en fonction de la taille et du poids de la pâte.
- Pour la fermentation, il est recommandé d'utiliser de grands récipients résistants à la chaleur sur la grille métallique.

1. Touchez ⓘ pour allumer le four.
2. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche. Touchez  /  jusqu'à ce que « Programmes Extras » s'affiche.
3. Touchez ☑.
4. Appuyez sur la touche  /  jusqu'à ce que « Fermentation de la pâte » s'affiche sur l'affichage du texte.
5. Touchez ☑. Touchez  pour lancer le processus. Pour activer la fonction, suivez les « Étapes d'activation de la fonction vapeur » décrites dans la section « Utilisation des fonctions du four pour effectuer la cuisson à la

**vapeur et la cuisson assistée par vapeur ».**

Cette fonction affiche la température et l'heure recommandées. Vous pouvez modifier la température, l'heure et régler une heure de fin.

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

Convient pour décongeler les aliments surgelés comme les fruits, les légumes et les pâtisseries. Lors de la décongélation, utilisez une plaque perforée pour la cuisson à la vapeur. Placez une plaque de four sous la grille inférieure (Grille 1) de la plaque de cuisson à vapeur perforée pour recueillir l'eau provenant des aliments décongelés.

 Il est recommandé de décongeler la viande, la volaille, le poisson, etc. dans le réfrigérateur pour des raisons de sécurité alimentaire.

 Mettez les aliments congelés dans le four après avoir retiré leur emballage (le cas échéant).

1. Touchez ⓘ pour allumer le four.
2. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche. Touchez  /  jusqu'à ce que « Programmes Extras » s'affiche.
3. Touchez ☑.
4. Appuyez sur la touche  /  jusqu'à ce que « Décongélation » s'affiche sur l'affichage du texte.
5. Touchez ☑. Touchez  pour lancer le processus. Pour activer la fonction, suivez les « Étapes d'activation de la fonction vapeur » décrites dans la section « Utilisation des fonctions du four pour effectuer la cuisson à la vapeur et la cuisson assistée par vapeur ».

Cette fonction affiche la température et l'heure recommandées. Vous pouvez

modifier la température, l'heure et régler une heure de fin.

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

Convient pour blanchir les fruits et légumes avant la congélation ou la mise en bouteille.

Lors du blanchissage, utilisez une plaque perforée pour la cuisson à la vapeur. Placez une plaque de four sous la grille inférieure (Grille 1) de la plaque de cuisson à vapeur perforée pour recueillir l'eau provenant des aliments blanchis.

**i** Pour conserver la couleur des aliments blanchis, mettez-les dans de l'eau glacée après les avoir blanchis pour les refroidir, puis laissez égoutter.

1. Touchez  pour allumer le four.
2. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche. Touchez  /  jusqu'à ce que « Programmes Extras » s'affiche.
3. Touchez .
4. Appuyez sur la touche  /  jusqu'à ce que « Blanchissage » s'affiche sur l'affichage du texte.
5. Touchez . Touchez  pour lancer le processus. Pour activer la fonction, suivez les « Étapes d'activation de la fonction vapeur » décrites dans la section « Utilisation des fonctions du four pour effectuer la cuisson à la vapeur et la cuisson assistée par vapeur ».

Cette fonction affiche l'heure recommandée. Vous pouvez modifier l'heure et régler une heure de fin.

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

Convient pour la stérilisation des bocaux en verre et de leurs couvercles qui seront utilisés pour la mise en bouteille.

Utilisez la grille métallique du four pour stériliser les récipients / couvercles.

Placez une plaque de four sous la grille inférieure (Grille 1) de la grille pour recueillir l'eau produite par la vapeur. Ouvrez les récipients / couvercles. Placez les récipients / couvercles à l'envers de sorte que leurs parties supérieures entrent en contact avec la grille métallique.

**i** Utilisez des récipients en verre résistants à la chaleur et à la vapeur.

**i** Lors de la stérilisation de plusieurs récipients / couvercles, veillez à ce qu'ils ne soient pas en contact les uns avec les autres.

**i** Stérilisez les récipients de même taille.

1. Touchez  pour allumer le four.
2. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche. Touchez  /  jusqu'à ce que « Programmes Extras » s'affiche.
3. Touchez .
4. Appuyez sur la touche  /  jusqu'à ce que « Hygiène » s'affiche sur l'affichage du texte.
5. Touchez . Touchez  pour lancer le processus. Pour activer la fonction, suivez les « Étapes d'activation de la fonction vapeur » décrites dans la section « Utilisation des fonctions du four pour effectuer la cuisson à la vapeur et la cuisson assistée par vapeur ».

Cette fonction affiche l'heure recommandée. Vous pouvez modifier l'heure et régler une heure de fin.

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

Convient pour réchauffer les aliments blanchis (par exemple les fruits et les légumes) après les avoir mis dans des récipients en verre stérilisés.

Ajoutez du liquide (eau, eau sucrée, eau salée, etc.) sur les aliments blanchis et recouvrez-les. Remplissez le récipient de manière à laisser un espace de 3 cm maximum à partir du dessus et fermez-le avec le couvercle stérilisé.

Lors de la mise en bouteille des récipients, utilisez une plaque perforée pour la cuisson à la vapeur. Placez une plaque de four sous la grille inférieure (Grille 1) de la plaque de cuisson à vapeur perforée pour recueillir l'eau produite par la vapeur. Une fois les récipients en verre mis en bouteille refroidis, sortez-les de la zone de cuisson. Après avoir retiré les récipients en verre de la zone de cuisson, laissez-les refroidir à température ambiante.

- Lors de la mise en bouteille de plusieurs récipients, veillez à ce qu'ils ne soient pas en contact les uns avec les autres.
- Récipients de type bouteille de même taille.
- Le temps de mise en bouteille peut varier en fonction de la quantité d'aliment et du nombre de récipient en verre.

**i** Utilisez des récipients en verre résistants à la chaleur et à la vapeur.

**i** Les récipients en verre peuvent se fissurer pendant la mise en bouteille. Assurez-vous que les récipients ou les couvercles ne sont pas déformés.

1. Touchez **ⓘ** pour allumer le four.
2. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche. Touchez **^** / **v** jusqu'à ce que « **Programmes Extras** » s'affiche.
3. Touchez **⊙**.
4. Appuyez sur la touche **^** / **v** jusqu'à ce que « **Mise en bouteille** » s'affiche sur l'affichage du texte.
5. Touchez **⊙**. Touchez **▶||** pour lancer le processus. Pour activer la fonction, suivez les « **Étapes d'activation de la fonction vapeur** » décrites dans la section « **Utilisation des fonctions du four pour effectuer la cuisson à la vapeur et la cuisson assistée par vapeur** ».

Cette fonction affiche la température et l'heure recommandées. Vous pouvez modifier la température, l'heure et régler une heure de fin.

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

Convient pour fondre des morceaux de chocolat.

Placez du chocolat emballé prêt à consommer sur la plaque perforée pour la cuisson à la vapeur afin de le faire fondre.

Quant aux morceaux de chocolat non emballés, mettez-les dans un récipient en verre résistant à la chaleur, mettez le couvercle dessus et placez-les sur la plaque perforée pour la cuisson à la vapeur.

**i** Le temps de fonte peut varier en fonction de la quantité d'aliment.

1. Touchez **ⓘ** pour allumer le four.

2. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche. Touchez  /  jusqu'à ce que « Programmes Extras » s'affiche.

3. Touchez .

4. Appuyez sur la touche  /  jusqu'à ce que « Chocolat fondu » s'affiche sur l'affichage du texte.

5. Touchez . Touchez  pour lancer le processus. Pour activer la fonction, suivez les « Étapes d'activation de la fonction vapeur » décrites dans la section « Utilisation des fonctions du four pour effectuer la cuisson à la vapeur et la cuisson assistée par vapeur ».

Cette fonction affiche l'heure recommandée. Vous pouvez modifier l'heure et régler une heure de fin.

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

Convient pour la fabrication de yaourt au lait pasteurisé.

Ajoutez 100 gr (3-4 cuillères à soupe) de yogourt à 1 000 ml de lait pasteurisé à température ambiante et mélangez bien. Versez ce mélange dans un récipient en verre résistant à la chaleur et couvrez-le. Utilisez la grille métallique du four pour faire du yaourt.

- Pour un yaourt sucré et moins épais, réduisez le temps de cuisson et pour un yaourt acide et plus épais, augmentez-le.
- Une fois le processus terminé, il est recommandé de consommer le yaourt après l'avoir conservé au réfrigérateur pendant 12 heures (+4 °C).
- Les laits stérilisés conservés pendant longtemps ne conviennent pas pour la préparation du yaourt et ne doivent en aucun cas être utilisés.
- Le yaourt utilisé pour la fermentation doit être frais.

 Les laits crus et sans traitement thermique peuvent être utilisés pour la préparation du yaourt, mais vous devez les faire bouillir pour éliminer les agents pathogènes/micro-organismes nocifs. Le lait bouilli doit être refroidi à la température ambiante avant la préparation du yaourt.

1. Touchez  pour allumer le four.  
2. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche. Touchez  /  jusqu'à ce que « Programmes Extras » s'affiche.

3. Touchez .

4. Touchez  /  jusqu'à ce que « Yaourt fait maison » s'affiche sur l'affichage du texte.

5. Touchez . Touchez  pour lancer le processus. Pour activer la fonction, suivez les « Étapes d'activation de la fonction vapeur » décrites dans la section « Utilisation des fonctions du four pour effectuer la cuisson à la vapeur et la cuisson assistée par vapeur ».

Cette fonction affiche l'heure recommandée. Vous pouvez modifier l'heure et régler une heure de fin.

**Œuf dur, mi-cuit et à la coque (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**

Convient pour faire bouillir les œufs à différents niveaux selon vos désirs. Vous pouvez surtout faire bouillir des œufs en grande quantité.

Lorsque vous faire bouillir des œufs, utilisez une plaque perforée pour la cuisson à la vapeur. Placez une plaque de four sous la grille inférieure (Grille 1) de la plaque de cuisson à vapeur perforée pour recueillir l'eau provenant des aliments blanchis.

**i** (Avant de faire cuire les œufs, vous devez les piquer à quelques endroits avec un outil pointu, par exemple une aiguille. Autrement, ils pourraient exploser pendant la cuisson.

**i** Le temps d'ébullition des œufs peut varier en fonction du nombre.

1. Touchez  pour allumer le four.
2. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche. Touchez  /  jusqu'à ce que « Programmes Extras » s'affiche.
3. Touchez .
4. Touchez  /  jusqu'à ce que « Œuf dur », « Œuf mi-cuit » ou « Œuf à la coque » s'affiche sur l'affichage du texte.
5. Touchez . Touchez  pour lancer le processus. Pour activer la fonction, suivez les « Étapes d'activation de la fonction vapeur » décrites dans la section « Utilisation des fonctions du four pour effectuer la cuisson à la vapeur et la cuisson assistée par vapeur ».

Cette fonction affiche l'heure recommandée. Vous pouvez modifier l'heure et régler une heure de fin.

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

Il assure un nettoyage facile car la saleté (laissée pendant un court moment) est ramollie par les gouttes d'eau formées suite à la condensation de la vapeur à l'intérieur du four.

1. Touchez  pour allumer le four.
2. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche. Touchez  /  jusqu'à ce que « Programmes Extras » s'affiche.
3. Touchez .

4. Touchez  jusqu'à ce que « Nettoyage vapeur » s'affiche sur l'affichage du texte.

5. Touchez . Touchez  pour lancer le processus. Pour activer la fonction, suivez les « Étapes d'activation de la fonction vapeur » décrites dans la section « Utilisation des fonctions du four pour effectuer la cuisson à la vapeur et la cuisson assistée par vapeur ».

Cette fonction affiche l'heure recommandée. Vous pouvez modifier l'heure et régler une heure de fin.

6. Lorsque le temps est écoulé, le message « Essuyez les surfaces » s'affiche. Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four à l'aide d'une éponge ou un chiffon sec.

### **Nettoyage (auto-nettoyage pyrolytique) (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**



Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures ! Ne touchez pas au produit durant l'auto-nettoyage et tenez les enfants à l'écart dudit produit. Patientez au moins 30 minutes avant d'éliminer les résidus.

Le four est équipé d'une fonction d'auto-nettoyage pyrolytique. Le four est chauffé à environ 430 - 480 °C et les particules présentes sont réduites en cendres. Une fumée épaisse peut se dégager. Assurez une ventilation correcte de la pièce. Nettoyez le four avec un niveau de chauffe élevé après 10 utilisations.

1. Retirez tous les accessoires du four. Pour les modèles avec plateau métallique, gardez à l'esprit de retirer le pla-

teau métallique. N'oubliez pas de sortir le réservoir d'eau du four.

Si l'appareil est équipé d'un accessoire pyrorésistant (Résistant à l'auto-nettoyage à des températures élevées), vous n'avez pas besoin de le retirer du four.

2. Avant de commencer le processus de nettoyage, nettoyez les surfaces extérieures et les résidus d'aliments à l'intérieur du four en utilisant un tissu imbibé de savon.

**i** Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte. Le joint en fibre de verre est extrêmement sensible et peut facilement être endommagé. En cas de dommage du joint de porte, contactez le fournisseur autorisé.

3. Touchez  pour allumer le four.

4. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Menu Programmes Extras** » s'affiche.

5. Touchez .

6. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Nettoyage** » s'affiche sur l'affichage du texte.

7. Touchez .

8. Touchez  pour démarrer le nettoyage. La durée de l'auto-nettoyage s'affiche à l'écran. La durée ne peut être modifiée. Vous pouvez définir une heure de fin pour la fonction d'auto-nettoyage.

9. La porte du four ne peut pas s'ouvrir et le symbole de verrouillage  apparaît sur l'affichage de l'heure pendant le nettoyage automatique. Jusqu'à la fin du processus de nettoyage et la disparition du symbole de verrouillage, n'exercez pas de force sur la poignée pour pouvoir déverrouiller la porte.

10. À la fin du processus de nettoyage, nettoyez les dépôts blancs à l'aide d'eau vinaigrée.

**Nettoyage Eco (auto-nettoyage pyrolytique - pyrolyse économique) (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**



Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures ! Ne touchez pas au produit durant l'auto-nettoyage et tenez les enfants à l'écart dudit produit. Patientez au moins 30 minutes avant d'éliminer les résidus.

Si votre four n'est pas très sale, nous vous recommandons d'utiliser la fonction de nettoyage économique. Si votre four est très sale, la fonction de nettoyage économique ne sera pas suffisante. Dans ce cas, procédez au nettoyage à l'aide du mode « Nettoyage ».

1. Retirez tous les accessoires du four.

Pour les modèles avec plateau métallique, gardez à l'esprit de retirer le plateau métallique. N'oubliez pas de sortir le réservoir d'eau du four.

Si l'appareil est équipé d'un accessoire pyrorésistant (Résistant à l'auto-nettoyage à des températures élevées), vous n'avez pas besoin de le retirer du four.

2. Avant de commencer le processus de nettoyage, nettoyez les surfaces extérieures et les résidus d'aliments à l'intérieur du four en utilisant un tissu imbibé de savon.



Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte. Le joint en fibre de verre est extrêmement sensible et peut facilement être endommagé. En cas de dommage du joint de porte, contactez le fournisseur autorisé.

3. Touchez  pour allumer le four.
4. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Menu Programmes Extras** » s'affiche
5. Touchez .
6. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Nettoyage Eco** » s'affiche sur l'affichage du texte.
7. Touchez .
8. Touchez  pour démarrer le nettoyage. La durée de l'auto-nettoyage s'affiche à l'écran. La durée ne peut être modifiée. Vous pouvez définir une heure de fin pour la fonction d'auto-nettoyage.
9. La porte du four ne peut pas s'ouvrir et le symbole de verrouillage  apparaît sur l'affichage de l'heure pendant le nettoyage automatique. Jusqu'à la fin du processus de nettoyage et la disparition du symbole de verrouillage, n'exercez pas de force sur la poignée pour pouvoir déverrouiller la porte.
10. À la fin du processus de nettoyage, nettoyez les dépôts blancs à l'aide d'eau vinaigrée.

## Menu Réglages

### Réglage de la langue

1. Lorsque vous mettez le four en marche pour la première fois, le message, « **Programmes de cuisson** » apparaît sur l'affichage de texte.
2. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Réglages** » s'affiche sur l'affichage de texte.
3. Touchez .
4. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Langue** » s'affiche sur l'affichage de texte.
5. Touchez . La langue initialement définie pour le four sera affichée.
6. Touchez  /  pour sélectionner la langue désirée.

7. Touchez  pour confirmer le réglage.

### Réglage de l'heure

Lorsque le four est mis en marche pour la première fois, « **00 : 00** » est défini automatiquement. Pour changer le réglage de l'heure :

1. Lorsque le four est mis en marche, « **Programmes de cuisson** » s'affiche sur l'affichage de texte.
2. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Réglages** » s'affiche sur l'affichage de texte.
3. Touchez .
4. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Horloge** » s'affiche sur l'affichage de texte.
5. Touchez .
6. Touchez  /  pour définir l'heure actuelle.
7. Touchez  pour confirmer le réglage.

### Réglage de la luminosité

1. Lorsque vous mettez le four en marche pour la première fois, le message, « **Programmes de cuisson** » apparaît sur l'affichage de texte.
2. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Réglages** » s'affiche sur l'affichage de texte.
3. Touchez .
4. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Luminosité** » apparaît sur le texte de l'affichage.
5. Touchez . Le niveau de luminosité préalablement défini s'affiche.
6. Appuyez sur les touches  /  pour sélectionner le niveau souhaité.
7. Touchez  pour confirmer le réglage.

### Réglage du volume

1. Lorsque vous mettez le four en marche pour la première fois, le message, « **Programmes de cuisson** » apparaît sur l'affichage de texte.
2. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Réglages** » s'affiche sur l'affichage de texte.

3. Touchez ☑.

4. Appuyez sur la touche  /  jusqu'à ce que « **Volume** » apparaisse à l'écran.

5. Touchez ☑. Le volume préalablement réglé s'affiche.

6. Appuyez sur les touches  /  pour sélectionner le niveau souhaité.

7. Touchez ☑ pour confirmer le réglage.

### **Réglage de l'unité de température**

1. Lorsque vous mettez le four en marche pour la première fois, le message, « **Programmes de cuisson** » apparaît sur l'affichage de texte.

2. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Réglages** » s'affiche sur l'affichage de texte.

3. Touchez ☑.

4. Appuyez sur  /  jusqu'à ce que « **Unité de température** » apparaisse à l'écran.

5. Touchez ☑. L'unité de température préalablement réglée « **C** » s'affiche.

6.  Appuyez sur les touches  pour sélectionner « **F** ».

7. Touchez ☑ pour confirmer le réglage.

### **Réglage du niveau de dureté de l'eau**

1. Lorsque vous mettez le four en marche pour la première fois, le message, « **Programmes de cuisson** » apparaît sur l'affichage de texte.

2. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Réglages** » s'affiche sur l'affichage de texte.

3. Touchez ☑.

4. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Dureté de l'eau** » apparaisse sur l'affichage du texte.

5. Touchez ☑. Le niveau de dureté de l'eau préalablement réglé s'affiche.

6. Touchez  /  pour sélectionner le niveau qui convient au niveau de dureté de l'eau que vous utilisez.

7. Touchez ☑ pour confirmer le réglage.

### **Réglage du séchage automatique**

1. Lorsque vous mettez le four en marche pour la première fois, le message, « **Programmes de cuisson** » apparaît sur l'affichage de texte.

2. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Réglages** » s'affiche sur l'affichage de texte.

3. Touchez ☑.

4. Touchez  /  jusqu'à ce que « **Séchage automatique** » apparaisse sur l'affichage du texte.

5. Touchez ☑. L'option "**Activé**" s'affichera et la fonction de séchage automatique sera activée.

## Tableau des temps de cuisson

**i** 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.

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

**i** Le four consomme sensiblement 1 litre d'eau du réservoir pendant une heure de cuisson en moyenne. Les processus de cuisson allant au-delà de 1 heure peuvent nécessiter un supplément d'eau. Pour les processus de cuisson allant au-delà de 1 heure, n'oubliez pas de suivre les avertissements donnés par votre four.

## Utilisation des fonctions du four pour cuisiner

Plat	Nombre de plaques	Fonction de cuisson	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux sur plaque	Une plaque		3	175	25 ... 35
Gâteaux en moule	Une plaque		2	180	40 ... 50
Gâteaux dans du papier alimentaire	Une plaque		3	175	20 ... 30
	2 plaques		1 - 3	165	35 ... 45
	3 plaques		1 - 3 - 5	165	40 ... 50
Génoise*	Une plaque		3	175	10 ... 20
	2 plaques		2 - 4	175	20 ... 30
Cookies	Une plaque		3	175	25 ... 30
	2 plaques		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 plaques		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pâte à choux	Une plaque		2	200	30 ... 40
	2 plaques		1 - 5	200	40 ... 50
Pâte au beurre	Une plaque		2	200	25 ... 35
	2 plaques		1 - 5	200	35 ... 45
	3 plaques		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Levain de pâte	Une plaque		2	200	35 ... 45
	2 plaques		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagnes	Une plaque		2	200	30 ... 40
Pizza	Une plaque		2	200 ... 220	15 ... 20
	Une plaque		3	200	10 ... 15
Pizza**	Une plaque		1 - 2	310	4 ... 7
	Une plaque		3	310	4 ... 7
Bifteck (entier) / Rôti	Une plaque		3	25 min. 250/max puis 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (casserole)	Une plaque		3	25 min. 250/max puis 190	70 ... 90
	Une plaque		3	25 min. 250/max puis 190	60 ... 80
Poulet rôti	Une plaque		2	15 min. 250/max puis 180 ... 190	60 ... 70
	Une plaque		2	15 min. 250/max puis 180 ... 190	70 ... 80

Plat	Nombre de plaques	Fonction de cuisson	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Dinde (5.5 kg)	Une plaque		1	25 min. 250/max puis 180 ... 190	150 ... 210
	Une plaque		1	25 min. 250/max puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Une plaque		3	200	20 ... 30
	Une plaque		3	200	20 ... 30

Lorsque vous cuisinez simultanément sur le 1er et le 3ème support, placez la plaque creuse sur la partie inférieure et l'autre plaque sur la partie supérieure.

Lorsque vous cuisinez simultanément sur le 1er et le 5ème support, placez la plaque creuse sur la partie supérieure et l'autre plaque sur la partie inférieure.

Lors de la cuisson avec 3 plaques simultanées, placez la plaque creuse sur la partie supérieure et l'autre plaque sur la partie inférieure.

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

\* Il est suggéré d'utiliser un moule à gâteau de 26 cm de diamètre pour les gâteaux éponge

\*\* (310 °C) Pendant l'utilisation de la pierre et de la pelle à pizza

## Cuisson à la vapeur

Plat	Poids de l'aliment (g)	Lèche-frite	Hauteur des gradins	Fonction de cuisson	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Petits pois surgelés	2600	Plaque perforée + Plaque à four	3	Cuisson à la vapeur	100	30 ... 40
Petits pois surgelés	1800 pour une plaque	Plaque perforée + Plaque à four	3 ... 5	Cuisson à la vapeur	100	35 ... 45
Entrecôte	1000	Plaque perforée + Plaque à four	3	Cuisson à la vapeur	100	65 ... 75
Morceaux de pommes de terre	1000	Plaque perforée + Plaque à four	3	Cuisson à la vapeur	100	30 ... 40
Poitrine de poulet	1000	Plaque perforée + Plaque à four	3	Cuisson à la vapeur	100	25 ... 35
Brocoli	1400	Plaque perforée + Plaque à four	3	Cuisson à la vapeur	100	20 ... 30
Filet de bœuf	1000	Plaque perforée + Plaque à four	3	Cuisson à la vapeur	100	50 ... 60
Poisson	1000	Plaque perforée + Plaque à four	3	Cuisson à la vapeur	100	20 ... 30
Morceaux de courgettes	1000	Plaque perforée + Plaque à four	3	Cuisson à la vapeur	100	25 ... 35
Choux-fleurs	1000	Plaque perforée + Plaque à four	3	Cuisson à la vapeur	100	30 ... 40
Choux de Bruxelles	500	Plaque perforée + Plaque à four	3	Cuisson à la vapeur	100	10 ... 20
Haricots verts	1000	Plaque perforée + Plaque à four	3	Cuisson à la vapeur	100	25 ... 35

Plat	Poids de l'aliment (g)	Lâchefrite	Hauteur des gradins	Fonction de cuisson	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Morceaux de carottes	1000	Plaque perforée + Plaque à four	3	Cuisson à la vapeur	100	20 ... 30
Riz	Eau: 475 Riz: 180	Ustensiles de cuisine en verre borosilicaté + Plaque à four	3	Cuisson à la vapeur	100	25 ... 35

1 - Ne pas préchauffer.

2 - Lors de la cuisson, placez la plaque du four au niveau du 1er support et la plaque perforée au niveau du 3ème support.

## Chauffage économique par ventilateur

**i** ne modifiez pas la température de cuisson après le début de la cuisson au mode Chauffage économique par ventilateur.

**i** n'ouvrez pas la porte au mode Chauffage économique par ventilateur. Si vous n'ouvrez pas la porte, la température interne sera optimisée, permettant ainsi l'économie d'énergie, et cette température peut être différente de celle indiquée sur l'afficheur.

Plat	Nombre de plaques		Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux dans du papier alimentaire	Une plaque		3	175	40 ... 50
Cookies	Une plaque		3	180	25 ... 35
Pâte à choux	Une plaque		3	200	45 ... 55
Pâte au beurre	Une plaque		3	200	35 ... 45

## Fonctionnement du grill

**!** Fermez la porte du four pendant les grillades.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

### Grillade sans vapeur

1. Touchez pour allumer le four.
2. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche.
3. Touchez pour accéder au menu des programmes de cuisson.
4. Touchez / pour sélectionner la fonction de grillade sans vapeur souhaitée. Touchez pour activer la fonction.
5. Si vous souhaitez changer la température, touchez / dans le cadre température / poids et définissez la

température désirée. La valeur de température sera confirmée aussitôt qu'elle est changée.

**i** Le champ actif entre les champs Température / poids, Temps de cuisson et Durée de l'alarme est entouré par un cadre. Touchez pour déplacer le cadre vers les champs de l'indicateur sur la droite, ou touchez pour le déplacer vers les champs de la gauche. Si vous touchez de nouveau lorsque le cadre est sur le champ Température / poids à gauche, l'écran retourne au menu précédent.

6. Pour configurer le temps de cuisson, touchez pour déplacer le cadre vers le champ Temps de cuisson / heure

de fin de cuisson.  s'affiche.

Touchez  /  pour définir le temps de cuisson désiré.

7. **Pour définir l'heure de fin de cuisson à une heure ultérieure**, touchez  après avoir réglé le temps de cuisson.  s'affiche. Touchez  /  pour définir l'heure de fin de cuisson désirée.

8. **Pour définir une heure d'alarme sans affecter le rappel**, touchez  pour déplacer le cadre vers le cadre Heure d'alarme.  s'affiche. Touchez  /  pour l'heure d'alarme désirée. L'heure d'alarme est définie aux fins de rappel, elle n'affecte pas le temps de cuisson ou le fonctionnement du four. Elle peut être utile, par exemple, lorsque vous souhaitez retourner les aliments dans le four après un certain temps.

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

9. Si la fonction de cuisson, la température, le temps de cuisson, l'heure de fin de cuisson et l'heure d'alarme vous conviennent, touchez  pour commencer la cuisson. La cuisson démarre, et l'afficheur affiche respectivement la fonction d'utilisation définie et le message « **Cuisson** ».

 Il n'est pas nécessaire de régler le temps de cuisson, l'heure de fin de cuisson et l'heure d'alarme pour faire fonctionner le four. La configuration de ces paramètres est optionnelle.

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

» **Si le temps de cuisson n'a pas été configuré**, le four fonctionne au mode

manuel. Lorsque votre nourriture arrive à cuisson, touchez  pour arrêter le four. Dans le cas contraire, le four continuera de fonctionner.

» » **Si vous avez défini un temps de cuisson**, le four s'arrête automatiquement à la fin du temps de cuisson. L'afficheur affiche respectivement la fonction du four et le message « Cuisson terminée ! ». Le four commence à émettre un avertissement sonore. Touchez n'importe quel bouton pour arrêter l'avertissement sonore.

» » **Si vous avez défini un temps de cuisson et une heure de fin de cuisson**, l'horloge du four soustrait le temps de cuisson de l'heure de fin de cuisson définie pour calculer l'heure de début de cuisson. À l'heure de début de la cuisson, la fonction du four sélectionnée s'active et le four est chauffé à la température configurée. Le four maintient cette température jusqu'à la fin du temps de cuisson. Le four s'éteint à la fin du temps de cuisson. L'afficheur affiche respectivement la fonction du four et le message « Cuisson terminée ! ». Le four commence à émettre un avertissement sonore. Touchez n'importe quel bouton pour arrêter l'avertissement sonore.

### **Grillade à la vapeur**

1. Touchez  pour allumer le four.
2. Le menu principal s'affiche lorsque le four est mis en marche.
3. Touchez  pour accéder au menu des programmes de cuisson.
4. Touchez  /  pour sélectionner la fonction de grillade à la vapeur. Touchez  pour activer la fonction.
5. Touchez . Utilisez  /  pour régler le niveau de vapeur. Touchez  à nouveau pour confirmer le réglage.
6. Si vous souhaitez changer la température, touchez  /  dans le cadre température / poids et définissez la

température désirée. La valeur de température sera confirmée aussitôt qu'elle est changée.

**i** Le champ actif entre les champs Température / poids, Temps de cuisson et Durée de l'alarme est entouré par un cadre. Touchez  pour déplacer le cadre vers les champs de l'indicateur sur la droite, ou touchez  pour le déplacer vers les champs de la gauche. Si vous touchez de nouveau  lorsque le cadre est sur le champ Température / poids à gauche, l'écran retourne au menu précédent.

**7. Pour configurer le temps de cuisson,** touchez  pour déplacer le cadre vers le champ Temps de cuisson / heure de fin de cuisson.  s'affiche. Touchez  /  pour définir le temps de cuisson désiré.

Cette fonction ne vous permet pas de commencer la cuisson sans définir un temps de cuisson. Le temps de cuisson est automatiquement réglé à 30 minutes sur l'afficheur.

**8. Pour définir l'heure de fin de cuisson à une heure ultérieure,** touchez  après avoir réglé le temps de cuisson.  s'affiche. Touchez  /  pour définir l'heure de fin de cuisson désirée.

**9. Pour définir une heure d'alarme sans affecter le rappel,** touchez  pour déplacer le cadre vers le cadre Heure d'alarme.  s'affiche. Touchez  /  pour l'heure d'alarme désirée. L'heure d'alarme est définie aux fins de rappel, elle n'affecte pas le temps de cuisson ou le fonctionnement du four. Elle peut être utile, par exemple, lorsque vous souhaitez retourner les aliments dans le four après un certain temps.

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

10. Si la fonction de cuisson, la température, le temps de cuisson, l'heure de fin de cuisson et l'heure d'alarme vous conviennent, touchez  pour commencer la cuisson.

**11. Étapes d'activation de la fonction Vapeur :**

Si vous n'avez pas effectué de cuisson à la vapeur depuis longtemps, le message « **Ajouter de l'eau propre** » s'affiche.

12. Touchez . Le couvercle du réservoir d'eau s'ouvre latéralement, et le réservoir d'eau est expulsé.

**i** Dans certains modèles, le couvercle du réservoir d'eau s'ouvrira vers l'avant.

13. Sortez le réservoir d'eau, vidangez-le le cas échéant, et remplissez-le avec de l'eau propre jusqu'au niveau « max » tout au plus.

**i** Risque pour la santé ! En dehors de l'eau potable, n'utilisez pas d'autres liquides dans le système à vapeur.

**i** N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement de l'eau en bouteille. N'ajoutez pas de solutions inflammables, contenant de l'alcool ou des particules solides dans le réservoir d'eau.

**i** Grâce au couvercle fourni, vous pouvez remplir votre réservoir sans le sortir.

14. Remettez le réservoir à sa place et touchez  pour fermer son couvercle. Touchez  pour démarrer la cuisson. » Si le niveau d'eau est convenable, le processus de cuisson démarre.

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

**i** Si le récipient se vide pendant la cuisson, le message « **Ajouter de l'eau** » s'affiche et le four émet un avertissement sonore. La cuisson s'arrête. Lorsque vous remplissez à nouveau le réservoir avec de l'eau, et le replacez dans son habitacle, le cycle de cuisson reprend où il s'est arrêté.

» » **Si vous avez défini un temps de cuisson**, le four s'arrête automatiquement à la fin du temps de cuisson. L'afficheur affiche respectivement la fonction du four et le message « **Cuisson terminée** ». Le four commence à émettre un signal sonore. Touchez n'importe quel bouton pour arrêter le signal sonore.

» » **Si vous avez défini un temps de cuisson et une heure de fin de cuisson**, l'horloge du four soustrait le temps de cuisson de l'heure de fin de cuisson définie pour calculer l'heure de début de cuisson. À l'heure de début de la cuisson, la fonction du four sélectionnée s'active et le four est chauffé à la température réglée. Le four maintient cette température jusqu'à la fin du temps de cuisson. Le four s'éteint à la fin du temps de cuisson. L'afficheur affiche respectivement la fonction du four et le message « **Cuisson terminée** ». Le four commence à émettre un signal sonore. Touchez n'importe quel bouton pour arrêter le signal sonore.

15. Pour des raisons d'hygiène, purgez l'eau résiduelle dans le réservoir à la fin du cycle de cuisson.

**i** L'eau du système de génération d'eau du four est envoyée vers le réservoir d'eau en tout juste 15 minutes, une fois la cuisson terminée. Pour des raisons d'hygiène, vous devez purger cette eau résiduelle du réservoir d'eau.

16. Veuillez activer la fonction de séchage pour l'eau accumulée dans le four. Voir « Menu Extras ».

**i** Lorsque la fonction de séchage automatique est activée, elle s'active automatiquement à la fin de chaque cycle de cuisson à la vapeur.

17. **Pour continuer la cuisson : 5 minutes après la fin du cycle de cuisson**, vous pouvez toucher  pour à nouveau faire fonctionner le four avec les fonctions de cuisson à vapeur.

» Le four continue de fonctionner avec le même réglage de la fonction de cuisson et de la température.

18. Si vous souhaitez encore utiliser le four **5 minutes après la fin du cycle de cuisson**, le message « **Le four se prépare** » s'affiche, tandis que le four commence à renvoyer de l'eau contenue dans le système de génération d'eau vers le réservoir. Une fois que ce message disparaît, touchez  pour démarrer la cuisson. Lorsque l'eau dans le système de génération d'eau est envoyée dans le réservoir d'eau, le message « **Ajoutez de l'eau propre** » s'affiche.

19. Touchez . Le couvercle du réservoir d'eau s'ouvre latéralement, et le réservoir d'eau est expulsé.

**i** Dans certains modèles, le couvercle du réservoir d'eau s'ouvrira vers l'avant.

20. Sortez le réservoir d'eau, vidangez-le le cas échéant, et remplissez-le avec de l'eau propre jusqu'au niveau « max » tout au plus.

21. Remettez le réservoir à sa place et touchez  pour fermer son couvercle. Touchez  pour démarrer la cuisson.

» Si le niveau d'eau est convenable, le processus de cuisson démarre.

**i** Si vous ouvrez la porte du four pendant qu'une fonction vapeur est en marche, le moteur du ventilateur tourne à grande vitesse pour créer un rideau d'air.

**i** Pendant les 3 dernières minutes de cuisson à la vapeur, le moteur du ventilateur fonctionnera à grande vitesse pour réduire la densité de vapeur dans le four.

22. Pour des raisons d'hygiène, purgez l'eau résiduelle dans le réservoir à la fin du cycle de cuisson.

**i** L'eau du système de génération d'eau du four est envoyée vers le réservoir d'eau en tout juste 15 minutes, une fois la cuisson terminée. Pour des raisons d'hygiène, vous devez purger cette eau résiduelle du réservoir d'eau.

23. Veuillez activer la fonction de séchage pour l'eau accumulée dans le four. Voir « Menu Extras ».

**i** Lorsque la fonction de séchage automatique est activée, elle s'affiche sur l'affichage du four à la fin de chaque processus de cuisson à la vapeur. Vous pouvez toucher  pour démarrer la cuisson.

**i** Avant de lancer la fonction de séchage, retirez les aliments et les accessoires, notamment les plaques, les grilles métalliques, etc. du four.



Les aliments non adaptés pour le gril exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de gril intense.

Ne placez pas la nourriture trop au fond du gril. 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	20...25 min. #
Ailes ou cuisses de poulet	Grille métallique	4...5	250	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	Grille métallique	4...5	250	20...25 min.
Rôti de bœuf	Grille métallique	4...5	250	25...30 min. #
Côtelettes de veau	Grille métallique	4...5	250	25...30 min. #
Pain toast *	Grille métallique	4	250	1...3 min.

# selon l'épaisseur

\*Préchauffez pendant 5 minutes.

\*\*Si la température du grill de votre produit ne peut pas être ajustée, le grill fonctionnera à la température recommandée.

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

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

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

Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage 5 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.

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

 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 réservoir d'eau

Le réservoir d'eau se trouve sur le dos du couvercle, du côté gauche du panneau de commande. Pour retirer et nettoyer :

1. Touchez . Le couvercle du réservoir d'eau s'ouvre latéralement, et le réservoir d'eau est expulsé.
2. Sortez le réservoir d'eau et nettoyez-le à l'eau courante.
3. Après le nettoyage, remettez le réservoir à sa place et touchez  pour fermer son couvercle.

 N'utilisez pas de composants chimiques pour nettoyer le réservoir d'eau. Utilisez tout juste de l'eau.

 Ne lavez jamais le réservoir d'eau au lave-vaisselle.

### Nettoyage du bandeau de commande

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

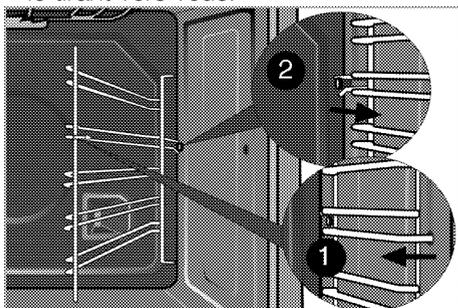
- i** Si votre produit est équipé des boutons, ne retirez pas ceux de commande pour nettoyer le panneau de commande.  
Le panneau de commande pourrait être endommagé !

## 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.)

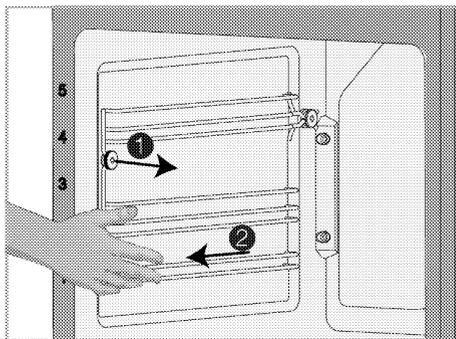
1. Retirez la partie avant du rail latéral en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers vous.



### 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.)

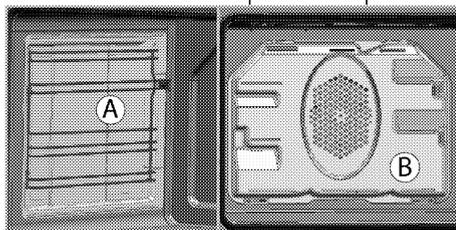
1. Retirez la vis de la partie avant du rail latéral comme indiqué sur la figure ci-dessous.
2. Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers vous.



### 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. Grâce à leur structure perforée, les surfaces catalytiques absorbent la graisse et lorsqu'elles commencent à briller, cela signifie qu'elles sont couvertes de graisse. Dans ce cas, il est recommandé de remplacer les pièces.



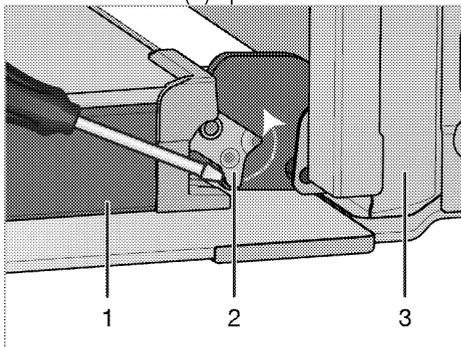
### Nettoyage de la porte du four.

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.

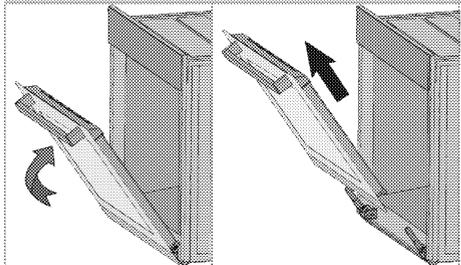
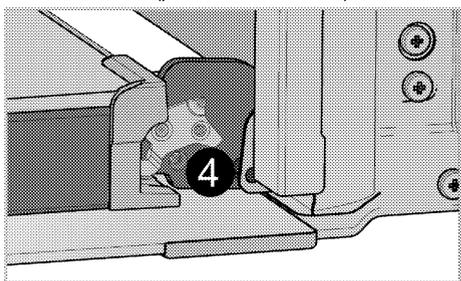
- i** N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

## 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.

**i** Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

## 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.

## Remplacement de l'ampoule du four

Pour la sécurité du produit, la lampe du four ne doit pas être retirée par l'utilisateur. En cas de panne de la lampe, informez le service agréé et faites-la remplacer.

## **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.*

### **Lorsque la cuisson à la vapeur est terminée, le bruit de la pompe à eau provient du produit.**

- La pompe à eau peut faire du bruit lorsque le four reprend l'eau du réservoir. >>> *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.*

### **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. >>> *Réglez 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.



