



Four Encastrable

Manuel d'utilisation



BBIS17400BSE

FR

385.4416.37/R.AA/7.02.2022/4-3

7724086741

Chère cliente, cher client,

Veillez lire ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

Beko Nous vous remercions d'avoir choisi le produit. Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil et conservez-les comme référence. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Suivez les instructions en prenant en compte toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Tenez compte de toutes les informations et de tous les avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre les dangers qui peuvent survenir.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel.

Le manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.

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



Danger pouvant entraîner des brûlures par contact avec des surfaces chaudes.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

1 Consignes de sécurité 4

Objectif de l'utilisation 4
 Sécurité des enfants, des personnes
 vulnérables et des animaux domestiques
 5
 Sécurité électrique..... 6
 Sécurité des transports..... 7
 Sécurité pendant l'installation 8
 Sécurité d'utilisation 8
 Alertes de température 9
 Utilisation des accessoires 9
 Consignes de sécurité relatives à la cuisson9
 Système à vapeur 10
 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage
 11

2 Instructions relatives à l'environnement 13

Règlement sur les déchets 13
 Conformité avec la directive DEEE et mise au
 rebut des déchets..... 13
 Elimination des emballages 13
 Recommandations pour économiser
 l'énergie 13

3 Votre appareil 14

Présentation de l'appareil..... 14
 Présentation et utilisation du panneau de
 commande de l'appareil 15
 Panneau de contrôle du four 15
 Fonctions du four 17
 Accessoires de l'appareil 19
 Utilisation des accessoires de l'appareil .. 20
 Caractéristiques techniques 23

4 Première utilisation 24

Réglage de l'heure pour la première fois.. 24
 Premier nettoyage 24

5 Utilisation du four 26

Informations générales relatives à l'utilisation
 du four 26
 Fonctionnement de l'unité de commande du
 four 26
 Cuisson à la vapeur 32
 Paramètres 35

6 Informations générales sur la cuisson 40

Avertissements généraux sur la cuisson au
 four 40
 Pâtisseries et aliments cuits au four..... 40
 Viande, poisson et volaille..... 43
 Gril 44
 Cuisson assistée à la vapeur 45
 Cuisson standard 47

7 Maintenance et entretien 49

Consignes de nettoyage générales 49
 Nettoyage des accessoires 50
 Nettoyage du panneau de commande 50
 Nettoyage de l'intérieur du four (zone de
 cuisson)..... 51
 Nettoyage à la vapeur 51
 Nettoyage de la porte du four 53
 Retrait de la vitre intérieure de la porte du
 four 54
 Nettoyage de la lampe du four 55

8 Dépannage 57

1 Consignes de sécurité

- Cette section comprend les consignes de sécurité nécessaires à la prévention des risques de blessures physiques ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne ou utilisé en seconde main, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil, les autres documents et accessoires pertinents doivent être également être remis.
- Notre société ne saurait être tenue responsable des dommages qui pourraient résulter du non-respect de ces instructions.
- Le non-respect de ces instructions entraîne l'annulation de toute garantie.
- ⚠️ Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service autorisé ou une personne désignée par l'importateur.
- ⚠️ Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- ⚠️ N'essayez pas de réparer ou de remplacer les pièces

de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.

- ⚠️ N'effectuez pas de modifications techniques sur l'appareil.



Objectif de l'utilisation

- Ce produit est conçu pour un usage domestique. Il n'est donc pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. L'appareil est destiné à être utilisé dans les cuisines du ménage et du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.
- Cet appareil convient à une utilisation à des altitudes pouvant atteindre 2 500 mètres.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.

- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé comme chauffage ou plaque chauffante. Il n'est pas recommandé de suspendre les serviettes ou les vêtements sur la poignée pour les faire sécher.



Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.
 - Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
 - Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités phy-
- siques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
 - Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 - Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
 - Ne placez pas d'objets sur l'appareil de sorte que les enfants puissent les atteindre.
 - **AVERTISSEMENT** : Pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
 - Tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
 - Lorsque la porte est ouverte, n'y posez aucun objet lourd et ne laissez pas les enfants s'asseoir au-dessus. Vous risquez de faire basculer le

four ou d'endommager les charnières de la porte.

- (Si votre produit a une prise) Pour la sécurité des enfants, débranchez la prise d'alimentation et rendez l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.



Sécurité électrique

- Branchez l'appareil à un courant avec prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.
- La fiche ou le raccordement électrique de l'appareil doit se trouver dans un endroit facilement accessible (où il ne sera pas affecté par la flamme de la plaque). Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- L'appareil ne doit pas être branché dans la prise pendant l'installation, la réparation et le transport.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- (Si votre produit n'a pas de cordon d'alimentation) Utilisez uniquement le câble de raccordement indiqué dans la section « Spécifications techniques ».
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, écrasé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Lorsque le four fonctionne, sa surface arrière devient également chaude. Les cordons d'alimentation ne doivent pas toucher la surface arrière, les raccords peuvent être endommagés.
- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du

four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Vous risquez de provoquer un court-circuit dans le four et un incendie en raison de la fonte du câble.

- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles coupés ou endommagés ni de rallonges.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.
- **AVERTISSEMENT** : Avant de remplacer la lampe du four, veillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'électrocution. Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de la boîte à fusibles.

(Si votre produit a une prise)

- Ne branchez pas l'appareil dans une prise de courant mal fixée, sortie de son support, cassée, sale, huileuse, avec un risque de contact avec de l'eau (par exemple,

de l'eau qui peut s'écouler du comptoir).

- Évitez de toucher la fiche avec des mains humides ! Pour débrancher l'appareil, tenez toujours la fiche ; ne tirez pas sur le cordon.
- Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise de courant pour éviter la formation d'arcs électriques.



Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- L'appareil est lourd, portez-le avec au moins deux personnes.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer le produit.
- Ne posez pas d'autres articles sur l'appareil et transportez-le en position verticale. L'appareil ne doit pas être transporté lorsqu'il contient de l'eau. Il peut être transporté une fois que le déversement de l'eau est terminé.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel

d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Fixez fermement l'appareil avec du ruban adhésif pour éviter d'endommager l'appareil et ses pièces amovibles ou mobiles.

- Vérifiez l'aspect général de l'appareil afin de détecter tout dommage qui aurait pu se produire lors du transport.



Sécurité pendant l'installation

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



Sécurité d'utilisation

- Veillez à éteindre l'appareil après chaque utilisation.
 - Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou
- coupez le fusible de la boîte à fusibles.
 - Ne l'utilisez pas s'il est défectueux ou endommagé. Le cas échéant, débranchez ses raccordements électriques / de gaz et appelez le service autorisé.
 - N'utilisez pas l'appareil si la porte avant en verre a été retirée ou est fissurée.
 - Ne montez pas sur l'appareil pour atteindre quoi que ce soit ou pour toute autre raison.
 - N'utilisez pas l'appareil dans des situations qui peuvent influencer votre jugement, telles que la consommation de drogues et/ou d'alcool.
 - Les objets inflammables conservés dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Ne rangez jamais les objets inflammables dans la zone de cuisson.
 - La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'y accrochez pas de serviettes, de gants, ni de textiles similaires.
 - Les charnières de la porte de l'appareil se déplacent et se resserrent lors de l'ouverture

et de la fermeture de la porte. Lors de l'ouverture / la fermeture de la porte, ne tenez pas la pièce par les charnières.

Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Pendant le fonctionnement de l'appareil, les pièces exposées seront chaudes. Ne touchez pas l'appareil et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil sans la présence d'un adulte.
- Ne placez pas de matières inflammables ou explosives à proximité de l'appareil, car les bords seront chauds pendant son utilisation.
- Éloignez-vous lors de l'ouverture de la porte du four, car il peut dégager de la vapeur. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux.
- L'appareil peut être chaud pendant son utilisation. Ne touchez pas aux compartiments chauds, aux pièces internes du four, aux éléments chauffants, etc.
- Lorsque vous placez des aliments dans le four chaud, re-

tirez-les, etc. utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur.

Utilisation des accessoires

- Il est important de placer correctement la grille métallique et le plateau sur les étagères métalliques. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Utilisation des accessoires ».
- Les accessoires peuvent endommager la vitre de la porte lors de la fermeture de la porte de l'appareil. Poussez toujours les accessoires jusqu'à l'extrémité de la zone de cuisson.

Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à des températures élevées et peut prendre feu lorsqu'il est exposé à des surfaces chaudes, provoquant un incendie.
- Les déchets alimentaires, l'huile, etc. dans la zone de cuisson peuvent prendre feu.

Avant la cuisson, enlevez ces grosses saletés.

- Risque d'intoxication alimentaire : Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Sinon, ils peuvent provoquer des intoxications alimentaires ou des maladies.
- Ne chauffez pas les boîtes de conserve et les bocaux en verre fermés. La pression accumulée peut faire éclater le bocal.
- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisson ou sur le four (plateau, grille métallique, etc.) avec des aliments et placez-le dans le four préchauffé. Retirez tout le papier sulfurisé excédant qui déborde de l'accessoire ou du récipient pour éviter qu'il ne touche les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais de papier sulfurisé à une température de four supérieure à la température d'utilisation maximale spécifiée sur le papier que vous utilisez. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.
- Ne placez pas les plateaux de cuisson, les plaques ou le papier d'aluminium directement au fond du four. La chaleur accumulée peut endommager la base du four.
- Fermez la porte du four pendant la grillade. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.



Système à vapeur

- Pendant la cuisson à la vapeur, l'ouverture de la porte peut laisser échapper de la vapeur, créant un risque de brûlures. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte.
- N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement des eaux prêtes à l'emploi. N'utilisez pas de solutions inflammables, alcoolisées ou

de particules solides à la place de l'eau.

- Si l'humidité reste dans le four après la cuisson à la vapeur, elle peut causer de la corrosion. Laissez sécher le four après la cuisson. Ne conservez pas d'aliments humides au four pendant une longue période.
- N'utilisez pas d'accessoires susceptibles de se corroder à cause de la vapeur pendant la cuisson.
- Veillez à ne pas déverser d'eau sur la surface du four ou sur les surfaces indésirables lors du retrait ou de la mise en place du réservoir d'eau.
- Lorsque vous retirez les aliments après la cuisson à la vapeur, le liquide chaud peut s'écouler des accessoires, faites attention.
- Lors de la cuisson à la vapeur, il est recommandé d'ajouter autant d'eau que dans la table de cuisson.



Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer.

Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la vitre de la porte avant / (le cas échéant) vitre de la porte supérieure du four. Ces matériaux peuvent provoquer des rayures sur les surfaces en verre et leur rupture.
- Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Le fait de disposer d'une surface humide et sale peut entraîner des problèmes de fonctionnement.
- Après chaque cuisson à la vapeur, vous devez vidanger l'eau résiduelle dans le réservoir d'eau et le nettoyer. L'utilisation de l'eau laissée dans cette chambre lors de la

prochaine cuisson crée des problèmes relatifs à l'hygiène.

- Ne lavez pas le réservoir d'eau dans le lave-vaisselle. Nettoyez le réservoir d'eau à l'aide d'un chiffon propre et humide, séchez-le à l'aide d'un chiffon sec et rangez-le ainsi. Ne séchez jamais le réservoir dans le four.
- Pour nettoyer le tartre qui peut se former dans le réservoir d'eau, versez 200 ml d'eau et 1 cuillère à café de citron sel dans le réservoir et patientez pendant 1 heure. Ensuite, lavez-le abondamment à l'eau et séchez-le. Il est recommandé de suivre cette procédure après 4 ou 5 utilisations.
- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant des acides ou de chlorures pour nettoyer la base du four. Ne nettoyez pas la base du four en raclant le calcaire qui peut s'y être formé. Dans le cas contraire, la base de l'appareil sera endommagée.
- Selon la fréquence des opérations de nettoyage et de cuisson à la vapeur et la dureté de l'eau utilisée, des taches de calcaire peuvent apparaître à la base du four.
- Il est recommandé de nettoyer l'intérieur du four avec de l'eau vinaigrée et un chiffon pour les taches de calcaire qui peuvent apparaître sur le châssis après la cuisson assistée par vapeur.

2 Instructions relatives à l'environnement

Règlement sur les déchets 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.

L'élimination appropriée des appareils usagés permet d'éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive LdSD :

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

Élimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés.

Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

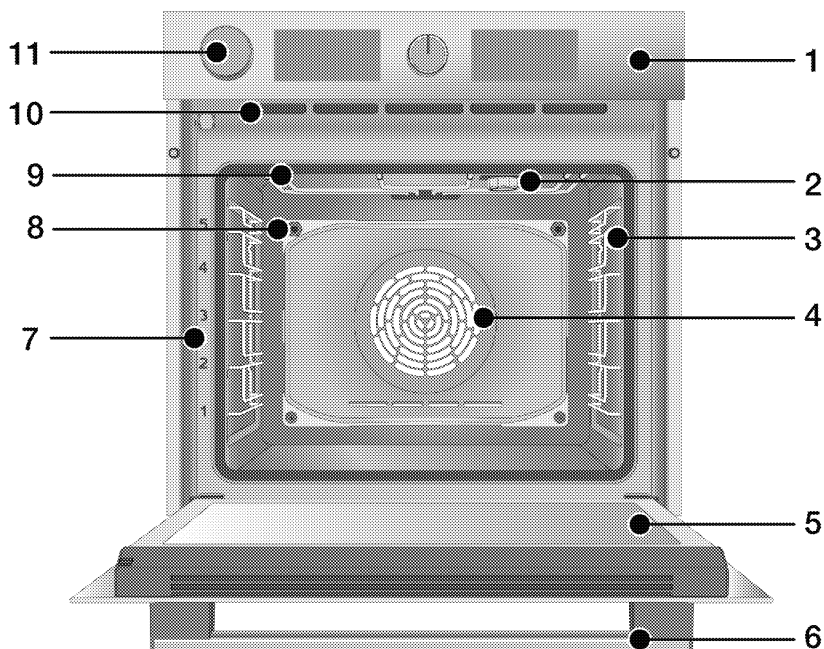
Recommandations pour économiser l'énergie

Des informations sur l'efficacité énergétique selon EU 66/2014 peuvent être trouvées sur la fiche produit fournie avec le produit. Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

- Décongelez les aliments congelés avant de les faire cuire.
- Dans le four, utilisez des récipients sombres ou émaillés qui transmettent mieux la chaleur.
- Éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez désormais économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur.
- S'il est indiqué dans la recette ou le manuel d'utilisation, préchauffez toujours. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four lorsque vous cuisinez en utilisant la fonction d'utilisation « Chaleur tournante éco ». Si la porte n'est pas ouverte, la température interne est optimisée pour économiser l'énergie dans la fonction d'utilisation « Chaleur tournante éco » et cette température peut être différente de celle qui est affichée à l'écran.
- Essayez de faire cuire plus d'un plat à la fois au four. Vous pouvez cuisiner en même temps en plaçant deux récipients de cuisson sur l'étagère métallique. De plus, si vous faites cuire vos repas l'un après l'autre, vous économiserez de l'énergie, car le four ne perdra pas sa chaleur.

3 Votre appareil

Présentation de l'appareil



- 1 Panneau de commande
- 2 Lampe*
- 3 Étagères grillagées**
- 4 Moteur du ventilateur (derrière la plaque d'acier)
- 5 Porte
- 6 Poignée
- 7 Positions de l'étagère
- 8 Trou de sortie de vapeur
- 9 Réchauffeur supérieur
- 10 Orifices de ventilation
- 11 Réservoir d'eau

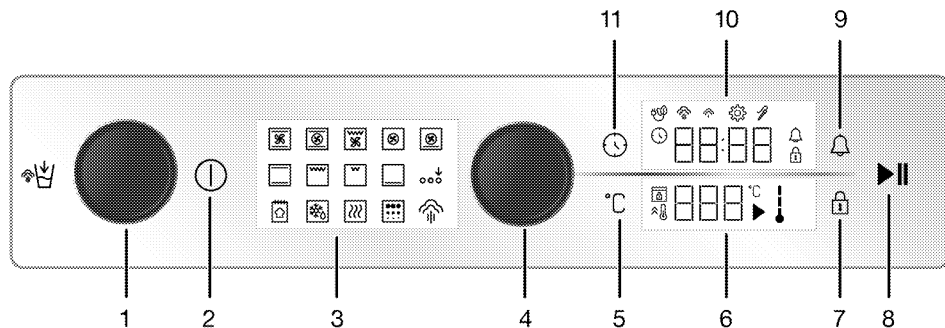
* Cela dépend du modèle. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

** Cela dépend du modèle. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'étagères grillagées. Dans l'illustration, des étagères grillagées sont indiquées à titre d'exemple.

Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

Dans cette section, vous trouverez l'aperçu et les utilisations de base du panneau de commande de l'appareil. Les images et certaines caractéristiques peuvent varier selon le type d'appareil.

Panneau de contrôle du four



- 1 Réservoir d'eau
- 2 Touche Marche / Arrêt
- 3 Affichage de fonction
- 4 Bouton de commande du four
- 5 Touche de réglage de la température
- 6 Affichage de la température
- 7 Touche de verrouillage des commandes
- 8 Touche Démarrage / Arrêt de cuisson
- 9 Touche d'alarme
- 10 Affichage de l'horloge/l'heure
- 11 Touche du minuteur et de réglages

Si des boutons contrôlent votre produit, ceux-ci peuvent être rétractables sur certains modèles et sortir en cas de pression dessus. Pour effectuer les réglages à l'aide de ces boutons, il convient d'enfoncer au préalable le bouton correspondant et le retirer. Après avoir effectué votre réglage, appuyez à nouveau et remettez le bouton en place.

Bouton de commande du four

Grâce au bouton de commande du four, vous pouvez contrôler les paramètres de

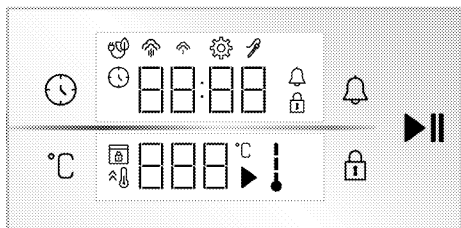
l'affichage de l'horloge/l'heure ainsi que l'écran de température. Vous pouvez parcourir ces paramètres en tournant le bouton de commande du four vers la droite / gauche. Vous pouvez également activer et confirmer les paramètres en appuyant dessus.

Indicateur de température

Vous pouvez déterminer la température interne du four grâce au symbole de température intérieure à l'écran. Le symbole apparaît à l'écran lorsque la cuisson commence et chaque degré du symbole de température intérieure s'allume lorsque celle-ci atteint le niveau réglé.






Affichage de fonction

L'écran de fonctions est constitué des fonctions d'utilisation de votre four. Chaque fonction s'active lorsque vous appuyez dessus. Toutes les fonctions affichées à l'écran sont schématiques ; elles peuvent ne pas être disponibles sur votre appareil. Les fonctions d'utilisation disponibles sur votre appareil sont expliquées dans la section « Fonctions d'utilisation du four ».











Affiche

Touches:

-  : Touche du minuteur et de réglages
-  : Touche de réglage de la température
-  : Touche de verrouillage des commandes
-  : Touche d'alarme
-  : Touche Démarrage / Arrêt de cuisson





Affichage de l'horloge/l'heure :

-  : Le temps de cuisson / symbole de l'heure de la journée
-  : Symbole d'alarme
-  : Symbole des réglages
-  : Le symbole de verrouillage des commandes

-  : Symbole de cuisson éco ventilateur
-  : Symbole de vapeur à bas niveau*
-  : Symbole de vapeur à haut niveau*
-  : Symbole du thermomètre à viande*

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







Affichage de la température:











-  : Symbole de cuisson
-  : Symbole de température
-  : Symbole de température interne du four
-  : Symbole du chauffage rapide (booster)
-  : Symbole de verrouillage de la porte*

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

Fonctions du four

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

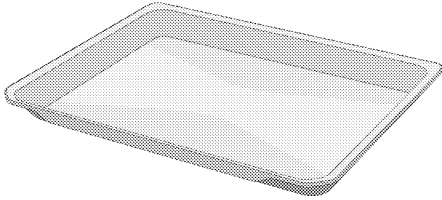
| Symbole de fonction | Description des fonctions | Plage de température (°C) | Description et utilisation |
|--|---|---------------------------|---|
|  | Décongélation avec ventilateur | - | Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (sur la paroi de fond) fonctionne. Les aliments congelés avec des granulés sont lentement décongelés à température ambiante et les aliments cuits sont refroidis. Le temps nécessaire pour décongeler un morceau de viande entier est plus long que celui qu'il faut pour les aliments à base de céréales. |
|  | Convection naturelle | 40 - 280 | Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Approprié pour les gâteaux et les ragoûts dans les moules de cuisson et les pâtisseries. La cuisson se fait avec un seul plateau. |
|  | Chauffage par le bas | 40 - 220 | Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont le fond doit être bruni. |
|  | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 40 - 280 | L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait avec un seul plateau. |
|  | Chaleur tournante | 40 - 280 | L'air chauffé par l'élément chauffant du ventilateur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. Il convient à la cuisson de vos aliments sur plusieurs plateaux à différents niveaux d'étagères. |
|  | Chaleur tournante éco | 160 - 220 | Afin d'économiser de l'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction au lieu d'utiliser "Chaleur tournante" dans la plage de 160-220 °C. Toutefois, le temps de cuisson sera légèrement plus long. L'utilisation de cette fonction est décrite au chapitre "Utilisation de la commande du four". |

| Symbole de fonction | Description des fonctions | Plage de température (°C) | Description et utilisation |
|--|--|---------------------------|---|
|  | Fonction Pizza | 40 - 280 | La résistance de sole et celle autour du ventilateur fonctionnent. Il convient à la cuisson des pizzas. |
|  | Fonction « 3D » | 40 - 280 | Les résistances de voûte, sole et annulaire fonctionnent au même temps que le ventilateur. Toutes les parties du produit sont cuites de la même façon et rapidement. La cuisson se fait avec un seul plateau. |
|  | Gril inférieur | 40 - 280 | La petite grille au plafond du four fonctionne. Elle convient aux grillades en petites quantités. |
|  | Grille complète | 40 - 280 | La grande grille au plafond du four fonctionne. Il convient aux grillades en grandes quantités. |
|  | Gril complet assisté par ventilateur | 40 - 280 | L'air chauffé par la grande grille est rapidement distribué dans le four grâce au ventilateur. Il convient aux grillades en grandes quantités. |
|  | Garder chaud | 40 - 100 | Elle est utilisée pour maintenir les aliments à une température prête à être servie pendant une longue période. |
|  | Fonction pain | - | Il est utilisé pour la cuisson du pain. Vous ne pouvez pas changer la température d'entrée définie, |
|  | Activation de la fonction supplémentaire | - | car elle permet d'activer les fonctions d'exécution qui n'apparaissent pas à l'écran de fonctions lors du premier démarrage. |
|  | Fonction vapeur | - | Elle est également pour la cuisson à la vapeur. Active les fonctions de cuisson à la vapeur. |
|  | Nettoyage à la vapeur | 80 | Cette position est utilisée pour ramollir la saleté formée dans le four immédiatement après la cuisson des aliments. Prenez connaissance des consignes relatives à cette fonction dans la section Entretien et nettoyage. |

Accessoires de l'appareil

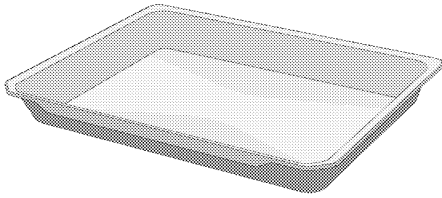
Votre appareil comporte divers accessoires. Cette section fournit une description des accessoires et des orientations pour une utilisation correcte. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.

REMARQUE : Les plateaux de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la température. Ceci n'a aucun effet sur la fonction. La déformation disparaît lorsque le plateau refroidit.



Lèche-frite standard

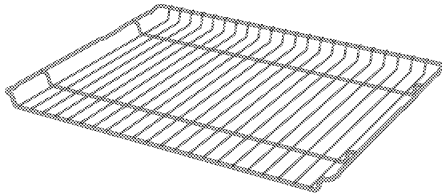
Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.



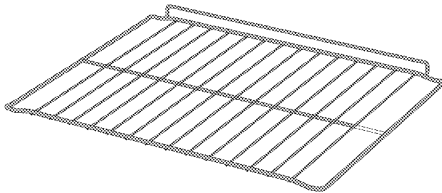
Lèche-frite profond

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

Modèles pour gradins métalliques:



Modèles pour cavité sans gradins métalliques:



Grille métallique

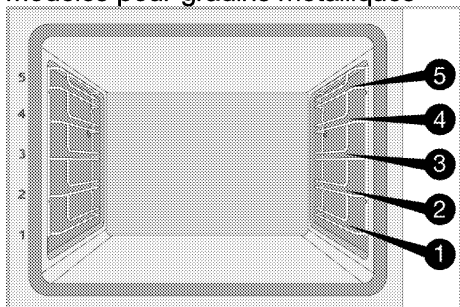
Il est utilisé pour griller ou placer les aliments à cuire, frire et mijoter sur la grille désirée.

Utilisation des accessoires de l'appareil

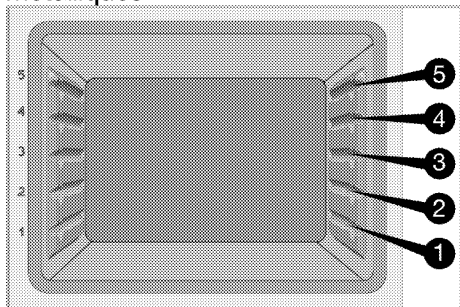
Gradins du four

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

Modèles pour gradins métalliques



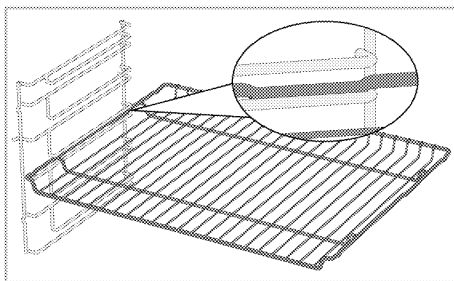
Modèles pour cavité sans gradins métalliques



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

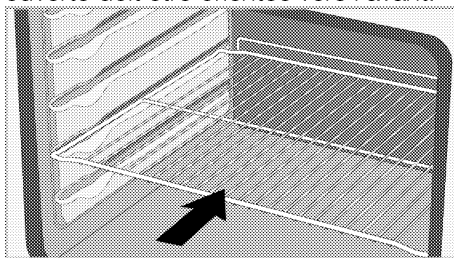
Modèles pour gradins métalliques:

Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les latérales. En plaçant la grille métallique sur le gradin souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, la grille métallique doit être fixée avec la butée sur. Elle ne doit pas dépasser la butée et entrer contact avec la paroi arrière du four.



Modèles pour cavité sans gradins métalliques:

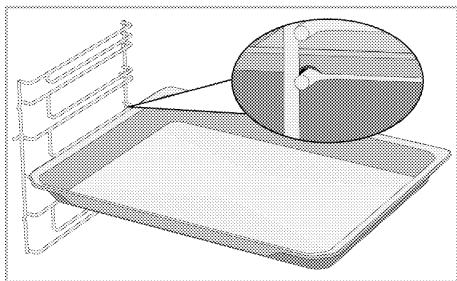
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.



Mise en place de la lèchefrite sur les étagères de cuisine

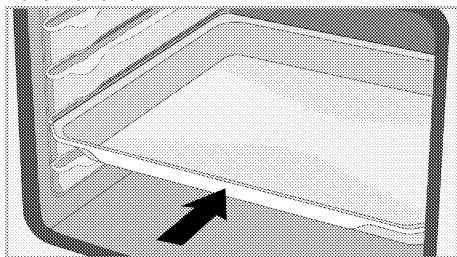
Modèles pour gradins métalliques:

Il est également important de bien placer les sur les gradins métalliques latérales. Lorsque vous placez le plateau sur gradin souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, le plateau doit être fixé avec la butée sur métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer contact avec la paroi arrière du four.



Modèles pour cavité sans gradins métalliques:

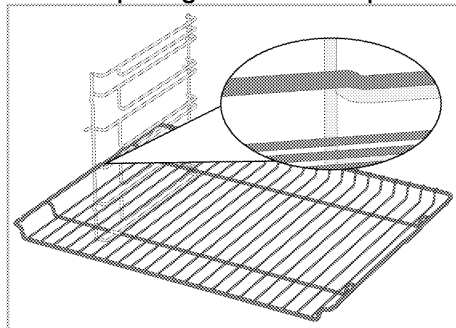
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau n'est orienté que vers une seule direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.



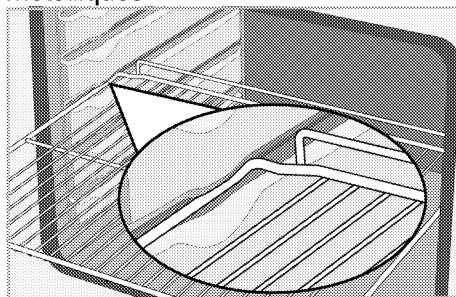
Conception de la butée du grillage

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

Modèles pour gradins métalliques

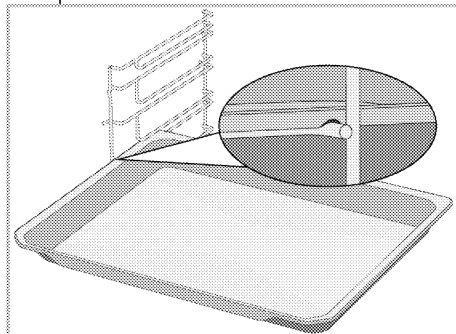


Modèles pour cavité sans gradins métalliques



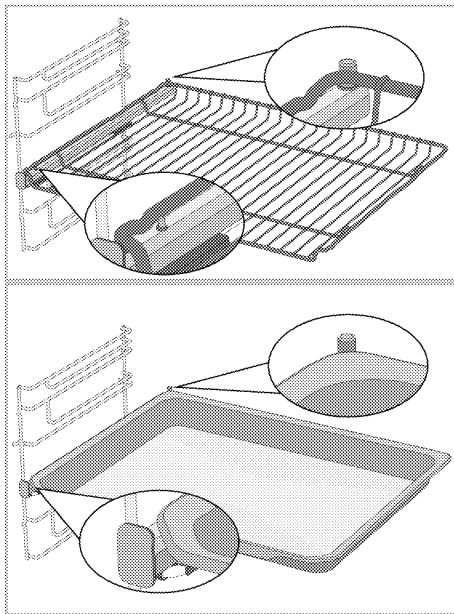
Conception de la butée de la grille effacer métallique Modèles pour gradins métalliques

Il existe également une conception de la de butée qui empêche le plateau de basculer de métallique. Tout en enlevant le plateau, dégagez-le du verrou arrière et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne le bouchon. Vous devez passer au-dessus de la butée pour l'enlever complètement.



Mise en place appropriée de la grille métallique et de la lèchefrite sur les rails télescopiques Modèles et rails télescopiques

Grâce aux rails télescopiques, les plateaux ou la grille métallique peuvent être facilement installés et retirés. Lors de l'utilisation de plateaux et de grilles métalliques avec le rail télescopique, il faut s'assurer que les broches, à l'avant et à l'arrière des rails télescopiques, reposent sur les bords de la grille et du plateau (comme indiqué sur la figure).



Caractéristiques techniques

Spécifications générales

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

Classique : Les informations figurant sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont données conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées sous charge standard avec des fonctions de chauffage par le bas ou par ventilateur (le cas échéant).
La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon l'ordre de priorité suivant, selon que les fonctions pertinentes existent ou non sur l'appareil : 1- Chaleur tournante éco, 2-Chaleur tournante 3- Gril inférieur assisté par ventilateur, 4-Convection naturelle.


- i** Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.
- i** Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.
- i** Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

4 Première utilisation

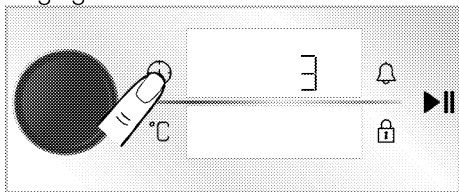
Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

Réglage de l'heure pour la première fois


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

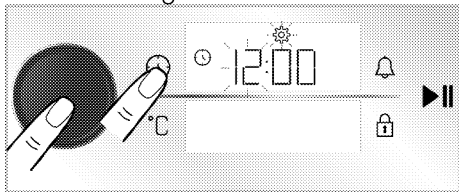
1. Lorsque le four est en mode Veille (lorsque l'heure de la journée s'affiche à l'écran), activez le menu Réglages en appuyant sur la touche  pendant 3 secondes.


» Le compte à rebours 3- 2- 1 s'affiche. À la fin du compte à rebours, le menu Réglages s'active.



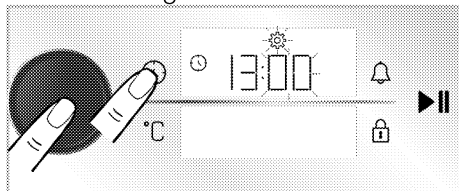
2. Appuyez sur le bouton de commande du four ou touchez une fois la touche  pour activer le champ Heure.


» Le champ Heure et le symbole  clignotent sur l'affichage de l'heure/l'horloge.




3. Réglez l'heure en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche, puis appuyez-le ou touchez la touche  une fois que le champ Minute est activé.

» Le champ Minute et le symbole  clignotent sur l'affichage de l'heure/l'horloge.



4. Réglez les minutes en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche. Confirmez le réglage de l'heure en appuyant sur le bouton de commande ou en touchant la touche .

» L'heure de la journée est réglée et le symbole  apparaît toujours sur l'affichage de l'heure/l'horloge.

i Si l'heure initiale n'est pas réglée, l'horloge fonctionnera à partir de l'heure définie en production. Vous pouvez modifier les réglages de l'heure de la journée plus tard, tel que décrit dans la section « Réglages ».

i Les réglages de l'heure de la journée sont annulés en cas de panne de courant prolongée. Ils doivent être réajustés.

Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.
3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.
4. Lorsque vous utilisez l'appareil, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction de cuisson que tous les

appareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir « Fonctions de cuisson du four ». Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.

5. Veuillez attendre que le four refroidisse.

6. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

Avant d'utiliser les accessoires ;

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

REMARQUE 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.

REMARQUE 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 relatives à l'utilisation du four

Ventilateur de refroidissement (Votre appareil peut ne pas en être équipé.)

Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud sort par la porte du four. Évitez de couvrir ces ouvertures de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer.

Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (pendant environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint au même moment que toutes les fonctions. L'utilisateur ne peut pas déterminer la durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.






Éclairage du four

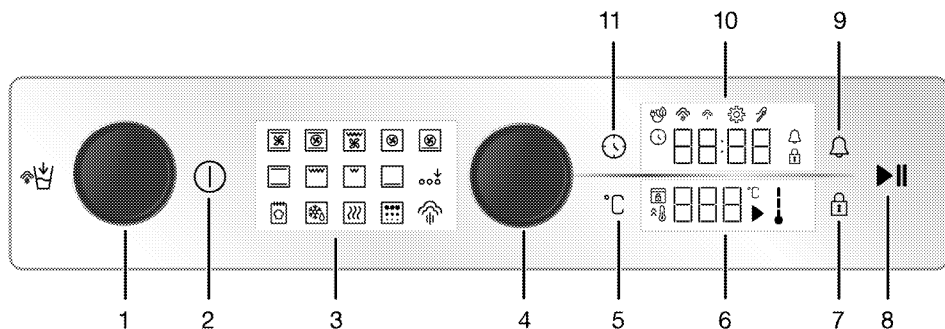
La lampe du four s'allume lorsque le four entame la cuisson. Sur certains modèles, la lampe reste allumée pendant la cuisson, tandis que sur d'autres, elle s'éteint après un certain temps.

Si la porte du produit est ouverte alors que le four est en marche ou est en position fermée, la lampe du four s'allume automatiquement.

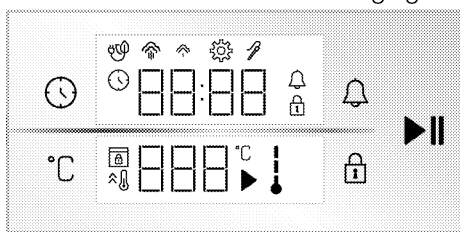
Fonctionnement de l'unité de commande du four

Avertissements généraux sur l'unité de commande du four

-  Le temps maximum qui peut être réglé pour la fin de la cuisson est de 5 h 59. Dans la fonction de maintien au chaud, il est de 23 h 59. En cas de panne de courant, la cuisson et le temps de cuisson réglé sont annulés.
-  Lors des réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran. Patientez quelques instants pendant l'enregistrement des paramètres.
-  Si la durée de cuisson est réglée lorsque la cuisson commence. Le temps restant s'affiche à l'écran.
-  Si le réglage du préchauffage rapide (booster) est activé sur votre unité de commande, le symbole  apparaît sur l'écran lorsque vous commencez la cuisson et le four atteint rapidement la température que vous avez réglée pour la cuisson. Pour le réglage du préchauffage rapide (Booster), veuillez consulter la **section** « Réglages ».



- 1 Réservoir d'eau
- 2 Touche Marche / Arrêt
- 3 Affichage de fonction
- 4 Bouton de commande du four
- 5 Touche de réglage de la température
- 6 Affichage de la température
- 7 Touche de verrouillage des commandes
- 8 Touche Démarrage / Arrêt de cuisson
- 9 Touche d'alarme
- 10 Affichage de l'horloge/l'heure
- 11 Touche du minuteur et de réglages



Affiche

Touches:

- : Touche du minuteur et de réglages
- : Touche de réglage de la température
- : Touche de verrouillage des commandes
- : Touche d'alarme
- : Touche Démarrage / Arrêt de cuisson

Affichage de l'horloge/l'heure :

- : Le temps de cuisson / symbole de l'heure de la journée
- : Symbole d'alarme
- : Symbole des réglages
- : Le symbole de verrouillage des commandes
- : Symbole de cuisson éco ventilateur
- : Symbole de vapeur à bas niveau*
- : Symbole de vapeur à haut niveau*
- : Symbole du thermomètre à viande*

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

Affichage de la température:

- : Symbole de cuisson
- : Symbole de température
- : Symbole de température interne du four
- : Symbole du chauffage rapide (booster)
- : Symbole de verrouillage de la porte*

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

Mise en marche du four

1. Allumez le four en appuyant sur la touche

» Une fois le four mis en marche, la première fonction de cuisson s'affiche à l'écran. Sur cet écran, vous pouvez régler la fonction d'utilisation, la température, la durée de cuisson et l'alarme.

i Lorsqu'aucun réglage n'est effectué sur cet écran, le four s'arrête dans environ 5 minutes et l'heure de la journée s'affiche à l'écran.

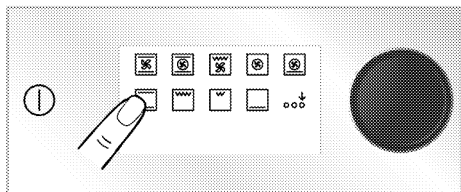
Arrêt du four

Éteignez le four en appuyant sur la touche ①. L'heure de la journée s'affiche à l'écran.

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

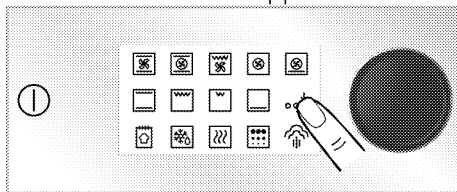
Vous pouvez cuisiner à l'aide d'une commande manuelle (sous votre propre contrôle) sans régler le temps de cuisson en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments. Les réglages Fonction « Convection naturelle » et 180 °C sont des exemples qui s'affichent dans les images.

1. Allumez le four en appuyant sur la touche ①.
2. Appuyez sur la fonction d'utilisation que vous souhaitez pour la cuisson sur l'écran de fonction.



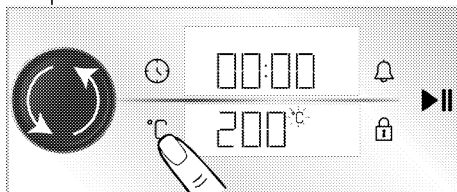
3. Appuyez sur la fonction d'utilisation que vous souhaitez pour la cuisson sur l'écran de fonction. Si la fonction que vous souhaitez sélectionner ne figure pas parmi les premières fonctions d'utilisation qui apparaissent sur l'écran de fonction, vous pouvez activer la rangée inférieure des fonctions

d'utilisation en appuyant sur « Activation de la fonction supplémentaire ».



4. La température prédéfinie pour la fonction de fonctionnement que vous avez sélectionnée apparaît sur l'affichage de la température. Pour modifier cette température, appuyez sur le bouton de commande du four ou appuyez sur la touche °C et tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche.

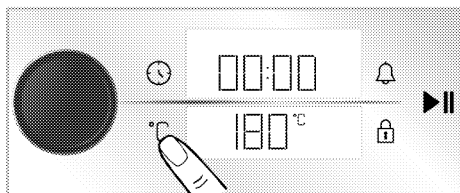
» Le symbole °C clignote à l'écran de température.



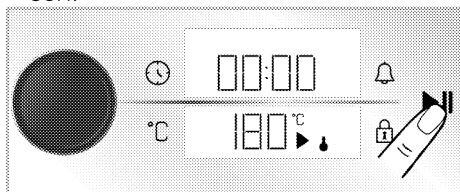
5. Si vous changez la fonction de cuisson après la modification de la température prédéfinie pour les fonctions de cuisson, la dernière température réglée s'affiche à l'écran. Cependant, si la température réglée ne se situe pas dans la plage de température de la fonction de cuisson sélectionnée, la température réglable la plus élevée de cette fonction de cuisson s'affiche.

5. Confirmez la température réglée en appuyant sur la touche °C.

» Le symbole °C apparaît à l'écran de température.



6. Une fois la fonction et la température d'utilisation réglées, appuyez sur la touche ►|| pour commencer la cuisson.

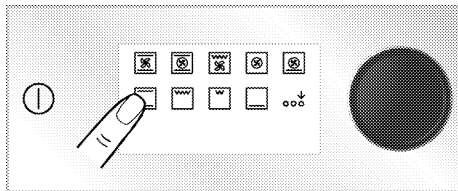


» Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Les symboles ↓ et ► à l'écran de température. Le compte à rebours de la durée de cuisson commence sur l'écran. Chaque étape du symbole ↓ s'allume jusqu'à ce que la température intérieure du four atteigne la température réglée. Le four ne s'arrête pas automatiquement puisque la cuisson manuelle ne comprend pas le réglage du temps de cuisson. Vous devez contrôler la cuisson et l'arrêter. Une fois votre cuisson terminée, appuyez sur la touche ►|| pour terminer la cuisson ou appuyez sur la touche ⓪ pour éteindre complètement le four.

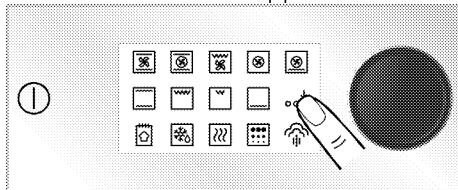
Cuisson avec durée programmée

Vous pouvez programmer le four pour qu'il s'arrête automatiquement à la fin du temps en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments et en réglant le temps de cuisson sur l'unité de commande. Les réglages Fonction « Convection naturelle », 180 °C et 45 minutes sont des exemples qui s'affichent dans les images.

1. Allumez le four en appuyant sur la touche ⓪.
2. Appuyez sur la fonction d'utilisation que vous souhaitez pour la cuisson sur l'écran de fonction.

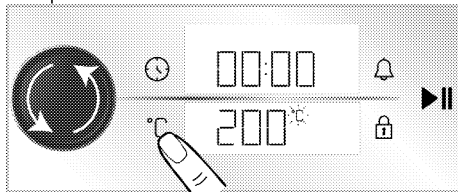


3. Appuyez sur la fonction d'utilisation que vous souhaitez pour la cuisson sur l'écran de fonction. Si la fonction que vous souhaitez sélectionner ne figure pas parmi les premières fonctions d'utilisation qui apparaissent sur l'écran de fonction, vous pouvez activer la rangée inférieure des fonctions d'utilisation en appuyant sur « Activation de la fonction supplémentaire ».



4. La température prédéfinie pour la fonction de fonctionnement que vous avez sélectionnée apparaît sur l'affichage de la température. Pour modifier cette température, appuyez sur le bouton de commande du four ou appuyez sur la touche °C et tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche.

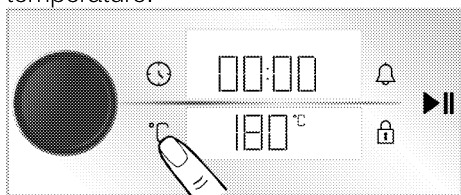
» Le symbole °C clignote à l'écran de température.



i Si vous changez la fonction de cuisson après la modification de la température prédéfinie pour les fonctions de cuisson, la dernière température réglée s'affiche à l'écran. Cependant, si la température réglée ne se situe pas dans la plage de température de la fonction de cuisson sélectionnée, la température réglable la plus élevée de cette fonction de cuisson s'affiche.

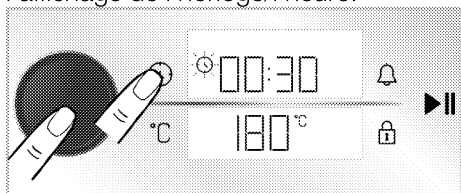
5. Confirmez la température réglée en appuyant sur la touche °C.

» Le symbole °C apparaît à l'écran de température.



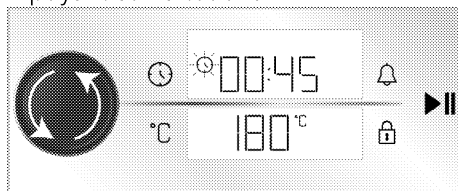
6. Appuyez sur le bouton de commande du four ou touchez une fois la touche ⌚ pour régler la durée de cuisson.

» Le symbole ⌚ clignote sur l'écran et les 30 minutes réglées pour la durée de cuisson apparaissent sur l'écran de l'affichage de l'horloge/l'heure.



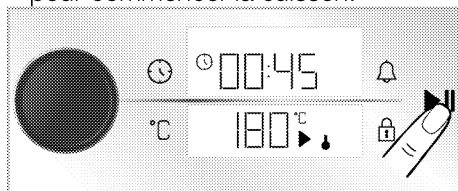
i Une fois la fonction et la température d'utilisation réglées, la durée de cuisson sera réglée à 30 minutes en appuyant sur la touche ⌚ ou en appuyant directement sur le bouton de commande du four pour régler rapidement le durée de cuisson et modifier l'heure en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche.

7. Réglez la durée de cuisson en tournant le bouton de commande du four. Confirmez la durée de cuisson en appuyant sur la touche ⌚.



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

8. Une fois la fonction d'utilisation, la température et la durée de cuisson réglées, appuyez sur la touche ▶▶ pour commencer la cuisson.



» Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le temps de cuisson défini commence à décompter. Les symboles ↓ et ▶▶ apparaissent sur l'écran de température. Chaque étape du symbole ↓ s'allume jusqu'à ce que la température intérieure du four atteigne

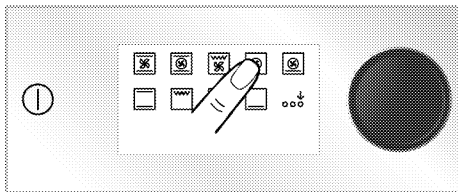
la température réglée. Une fois le temps de cuisson défini terminé, "End" apparaît sur l'écran de température, le minuteur émet un avertissement sonore et la cuisson s'arrête.

9. L'avertissement sonore retentit pendant une minute. Si vous appuyez sur la touche ►|| lorsque l'avertissement sonore retentit et "End" apparaît sur l'écran de température, le four continue de fonctionner indéfiniment. Si vous appuyez sur la touche, Ⓛ le four s'éteint. Si une touche autre que ces touches est appuyée, l'avertissement sonore est interrompu.

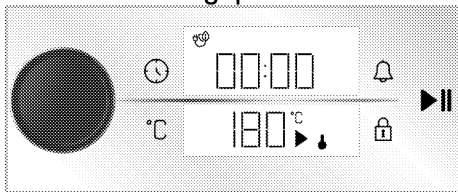
Cuisson éco ventilateur

Vous pouvez utiliser cette fonction pour économiser de l'énergie au lieu d'utiliser « Chaleur tournante » dans la plage comprise entre 160 et 220 °C. Mais, la durée de cuisson sera légèrement plus longue.

1. Allumez le four en appuyant sur la touche Ⓛ.
2. Appuyez et maintenez « Chaleur tournante » sur l'écran de fonction.



» Le compte à rebours 3- 2- 1 s'affiche. À la fin du compte à rebours, le symbole 🕒 apparaît et la touche « **Cuisson par ventilateur écologique** » s'active.



3. Vous pouvez modifier la température réglée et définir la durée de cuisson tel que décrit dans les sections précé-

des. Ensuite vous démarrez la cuisson.

» En mode « **Cuisson par ventilateur écologique** », la durée d'éclairage de la lumière de la lampe est plus courte que celle des autres fonctions de cuisson pendant la cuisson en raison de l'économie d'énergie.

Fonction pain

Votre four dispose d'un « Fonction pain » spécialement défini pour la fabrication de pains. Les paramètres de température et d'heures de la fonction sont réglés.

Ingrédients

- 500 g de farine
- 15 g de sucre
- 10 g de levure instantanée
- 10 g d'huile de tournesol
- 8 g de sel
- 300 ml d'eau (35 °C)

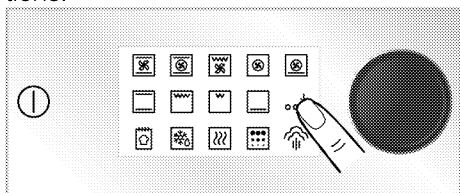
Pour le dessus de la pâte

- 2 cuillères à café d'huile de tournesol

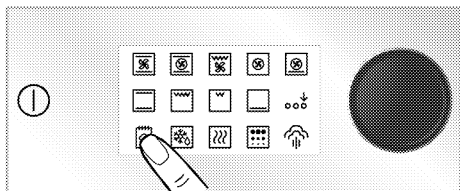
Préparation

1. Tamisez la farine dans un bol profond. Ajoutez du sucre sur la farine et mélangez le tout de façon homogène.
2. Ouvrez le milieu de la farine et ajoutez de la levure, du sel et de l'huile de tournesol. Versez progressivement de l'eau chaude en commençant par les côtés du bol.
3. Pétrissez la pâte à la main ou dans une pétrisseuse pendant environ 10 à 15 minutes.
4. Retournez la pâte pétrie à la main plusieurs fois et mettez-la dans un bol. Ajoutez 1 cuillère à café d'huile de tournesol sur la pâte et recouvrez-la d'un film étirable de manière qu'il touche la pâte.
5. Recouvrez la pâte d'un film étirable, couvrez-la d'un tissu épais et laissez-la gonfler à température ambiante.

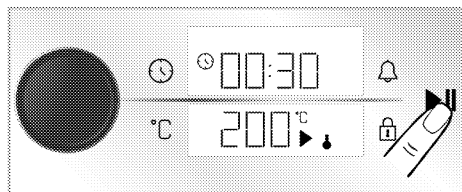
6. Prenez votre pâte, qui a fermenté pendant 60 minutes, sur le plan de travail et pliez-la 4 à 5 fois pour enlever l'air à l'intérieur. Ajoutez 1 cuillère à café d'huile de tournesol sur la pâte et recouvrez-la d'un film étirable de manière qu'il touche la pâte. Laissez fermenter la pâte à température ambiante pendant encore 30 minutes.
7. Lorsque la fermentation de la pâte est terminée, façonnez-la en saumon et placez-la sur une plaque de cuisson. Faites 3 à 4 rayures sur votre pâte à l'aide d'un couteau.
8. Placez le plateau sur l'étagère 3 de votre four.
9. Allumez le four en appuyant sur la touche ①.
10. Activez la rangée inférieure de fonctions d'exécution en appuyant sur la touche « Activation de la fonction supplémentaire » de l'écran des fonctions.



11. Appuyez sur la touche « Fonction pain » sur la rangée inférieure de l'écran des fonctions.



12. Appuyez sur la touche ►|| pour démarrer la cuisson.



13. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'avertissement sonore retentit pendant une minute. Si vous appuyez sur la touche ① le four s'éteint. Si une touche autre que ces touches est appuyée, l'avertissement sonore s'arrête.

Cuisson à la vapeur

Votre four dispose d'une fonction cuisson assistée à la vapeur. Pendant la cuisson, cette vapeur garantira de meilleurs résultats de cuisson. Grâce à la vapeur, la surface des pâtisseries est plus claire, la croûte est plus croustillante et elles sont plus aérées. De plus, la vapeur aide à réduire la perte d'humidité dans la viande, assurant qu'elle est plus juteuse et plus délicieuse.

Il existe 2 niveaux de vapeur à savoir : vapeur faible et vapeur élevée. Pendant la cuisson, la vapeur est introduite dans le four à certains intervalles. En général, un faible niveau de vapeur est recommandé pour la cuisson des pâtisseries comme le gâteau, la pâtisserie, le pain, le niveau de vapeur élevé est recommandé pour la cuisson des aliments de type viande (tels que de gros morceaux de viande, poulet entier). Cette fonction dépend des aliments que vous cuisinez. Reportez-vous à la table de cuisson à cet effet.

1. La cuisson assistée à la vapeur ne peut s'effectuer qu'à des températures supérieures à 80 °C.

i La capacité du réservoir d'eau est de 250 ml. Lorsque vous cuisinez, n'ajoutez pas plus de 250 ml d'eau dans le réservoir d'eau.

i La condensation formée sur la porte du four après cuisson à la vapeur peut s'écouler lorsque la porte du four est ouverte. Dès que vous ouvrez la porte du four, essuyez la condensation.

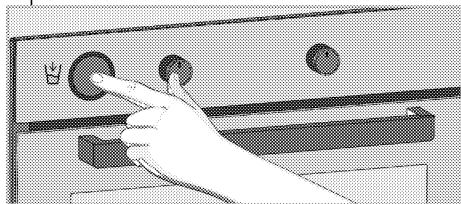
i Mettez une distance entre vous et le four lorsque vous ouvrez la porte la porte, car la vapeur et la chaleur peuvent s'échapper pendant et après la cuisson à la vapeur. La vapeur qui s'échappe peut vous brûler les mains, le visage et / ou les yeux.

i Si de l'eau reste à l'intérieur du four après chaque cuisson à la vapeur, essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec une fois que le four a refroidi. Sinon, l'eau résiduelle peut entraîner une calcification.

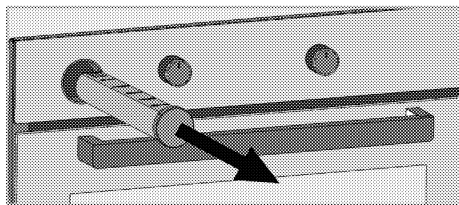
Pour la cuisson à la vapeur :

1. Référez-vous au tableau de cuisson à la vapeur pour activer la fonction, régler la température et l'heure appropriées pour les repas correspondant et démarrez le processus de cuisson. Pour les repas non mentionnés dans le tableau, vous pouvez déterminer la quantité d'eau, la température, la fonction de cuisson et l'heure.

2. Appuyez sur le réservoir d'eau du panneau de commande de votre four.

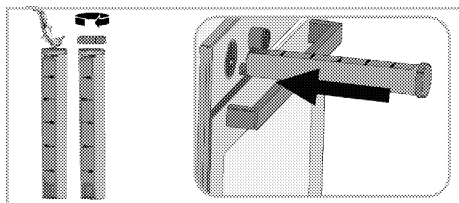


3. Retirez le réservoir d'eau de sa fente.




4. Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau et remplissez-le avec de l'eau jusqu'au niveau indiqué sur la table de cuisson.

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.

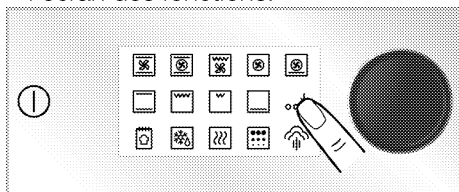


5. Fermez le couvercle du réservoir d'eau et placez-le dans sa fente.

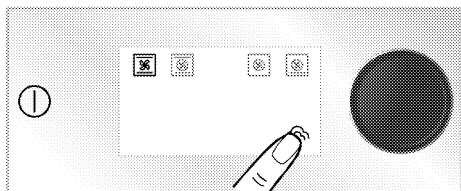
6. Placez le repas sur la grille recommandée.

7. Allumez le four en touchant la touche .

8. Appuyez sur la touche « Fonction pain » sur la rangée inférieure de l'écran des fonctions.

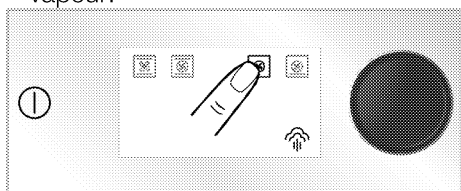


9. Appuyez sur la touche « Fonction vapeur » sur la rangée inférieure de l'écran des fonctions.

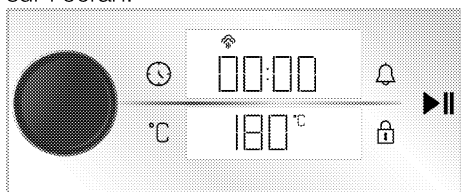


» Les fonctions de fonctionnement que vous pouvez cuire avec l'assistance vapeur sont affichées sur l'écran. La fonction de fonctionnement active est plus lumineuse.

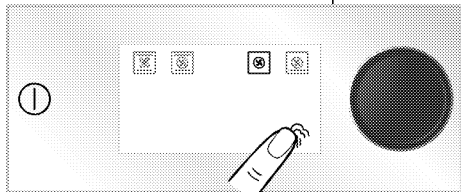
10. Appuyez sur la fonction que vous souhaitez utiliser pour la cuisson à la vapeur.



» La température prédéfinie spécifiquement pour cette fonction et le symbole  (vapeur de niveau élevé) apparaissent sur l'écran.



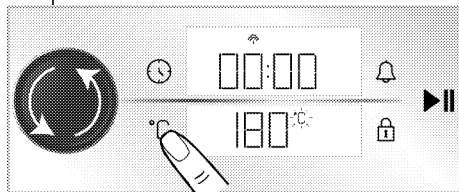
11. Vous pouvez changer le niveau de vapeur en niveau bas en fonction du type d'aliment. Pour ce faire, appuyez sur le bouton "Fonction vapeur".



12. La température prédéfinie pour la fonction d'utilisation que vous sélectionnez apparaît sur l'écran de température. Pour modifier cette température, appuyez sur la touche °C et tour-

nez le bouton de commande du four vers la droite/gauche.

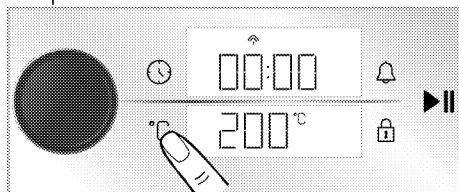
» Le symbole °C clignote à l'écran de température.



i Si vous changez la fonction de cuisson après la modification de la température prédéfinie pour les fonctions de cuisson, la dernière température réglée s'affiche à l'écran. Cependant, si la température réglée ne se situe pas dans la plage de température de la fonction de cuisson sélectionnée, la température réglable la plus élevée de cette fonction de cuisson s'affiche.

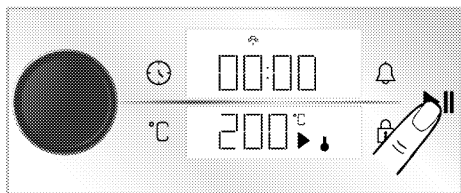
13. Confirmez la température réglée en appuyant sur la touche °C.

» Le symbole °C apparaît à l'écran de température.



14. Vous pouvez définir l'heure de cuisson lors de la cuisson ou vous pouvez préparer manuellement en contrôlant la cuisson vous-même. Pour régler le temps de cuisson, référez-vous à la section « **Cuisson en réglant le temps de cuisson** ».

15. Après le réglage de la fonction de cuisson et de la température, appuyez sur la touche ►|| pour démarrer la cuisson.



» **Le temps de cuisson n'est pas réglé :** Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Les symboles ↓ et ► à l'écran de température. Le compte à rebours de la durée de cuisson commence sur l'écran. Tous les segments du symbole ↓ s'allument lorsque la température intérieure du four atteint la température définie. Le four ne s'arrête pas automatiquement puisque la cuisson manuelle ne comprend pas le réglage du temps de cuisson. Vous devez contrôler la cuisson et l'arrêter. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche ►|| pour mettre fin à la cuisson ou sur la touche ⓘ pour arrêter complètement le four.

» **Le temps de cuisson est réglé :** Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le temps de cuisson défini commence à décompter. Les symboles ↓ et ► apparaissent sur l'écran de température. Tous les segments du symbole ↓ s'allument lorsque la température intérieure du four atteint la température définie. Une fois le temps de cuisson réglé terminé, « Fin » apparaît sur l'affichage de la température, la minuterie émet un avertissement sonore et la cuisson s'arrête. L'avertissement sonore retentit pendant une minute. Si vous appuyez sur la touche ►|| pendant que l'avertissement sonore retentit et que le message « Fin » s'affiche sur l'écran de température, le four continue de fonctionner indéfiniment. Si vous appuyez sur la touche ⓘ le four s'éteint.

Si une touche autre que ces touches est appuyée, l'avertissement sonore est interrompu.

Pendant la cuisson à la vapeur :

- S'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau, le four poursuit la cuisson à la vapeur jusqu'à ce que l'eau s'épuise dans le réservoir.
- Si l'eau du réservoir d'eau s'épuise ou si vous n'ajoutez pas assez d'eau, le symbole ☼ ou le symbole ☼ se met à clignoter à l'écran et après un certain temps, il émet un avertissement sonore. Pendant ce temps, le four continue à cuire sans vapeur.
- Pour poursuivre la cuisson à la vapeur, retirez le réservoir d'eau, remplissez-le avec suffisamment d'eau et placez-le dans sa fente. Le four commence à s'alimenter en vapeur en puisant de l'eau dans le réservoir.

À la fin de la cuisson à la vapeur :



- Une fois la cuisson à la vapeur terminée, le four renvoie dans le réservoir l'eau restante dans le générateur. Pendant ce temps, le son de fonctionnement de la pompe provenant du four est normal.
- Lorsque l'eau résiduelle est aspirée, vidangez l'eau restante dans le réservoir d'eau pour des raisons d'hygiène.
- En raison des risques pour la santé, videz le réservoir d'eau et ajoutez de l'eau fraîche avant de commencer chaque cuisson à la vapeur.

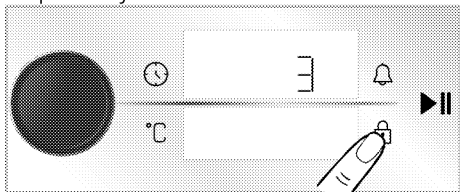
Paramètres



- ⓘ Le compte à rebours 3-2-1 s'affiche sur les menus ou les réglages qui doivent être activés en appuyant longuement sur cette touche. Une fois le compte à rebours terminé, le menu ou le réglage correspondant s'active.

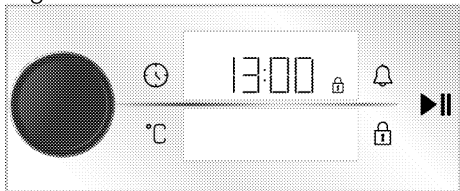
Activation du verrouillage de touches

En utilisant la fonction de verrouillage de touche, vous pouvez protéger l'unité de commande contre les interférences.

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






» Le compte à rebours 3- 2- 1 s'affiche. À la fin du compte à rebours, le symbole  s'affiche sur l'écran de l'heure et de l'horloge et le verrouillage de touches s'active. Lorsque vous appuyez sur une touche quelconque ou sur le bouton de commande du four lorsque le verrouillage de touches est activé, la minuterie émet un signal sonore et le symbole  clignote.



i Le verrouillage de touches ne se désactive pas en cas de panne de courant.



Désactivation du verrouillage de touches

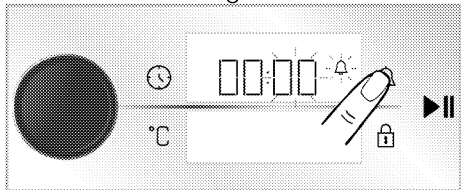
1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
» Le compte à rebours 3- 2- 1 s'affiche. À la fin du compte à rebours, le symbole  disparaît et le verrouillage de touches à l'écran de l'heure et de l'horloge se désactive.


Réglage de l'alarme

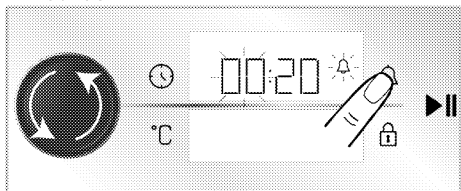
Vous pouvez également utiliser l'unité de commande de l'appareil pour tout avertissement ou rappel autre que la cuisson. L'alarme n'a aucun impact sur le fonctionnement du four. Utilisé à des fins d'avertissement. Par exemple, vous pouvez utiliser l'alarme lorsque vous voulez retourner les aliments au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


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

1. Appuyez sur la touche  une fois pour régler l'heure de l'alarme.
» Le champ des symboles  et des minutes se met à clignoter sur l'écran de l'heure et de l'horloge.



2. Réglez les minutes en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche et appuyez une fois sur la touche  pour activer le champ des heures.



3. Réglez l'heure en tournant le bouton de commande du four à droite/gauche. Confirmez le réglage de l'heure en appuyant sur le de bouton de commande ou en touchant la touche .

» Le symbole 🔔 s'allume continuellement et le compte à rebours de l'heure de l'alarme s'affiche sur l'écran de l'heure et de l'horloge.

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

i Si l'heure de l'alarme et le temps de cuisson sont réglés en même temps, le temps le plus court s'affiche sur l'écran de l'heure et de l'horloge.

Désactivation de l'alarme

1. Une fois le temps de l'alarme écoulé, l'avertissement sonore retentit pendant une minute. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.

» L'avertissement sonore s'arrête.

Si vous souhaitez désactiver l'alarme ;

1. Appuyez sur la touche 🔔 une fois pour annuler l'heure de l'alarme.

» Le symbole 🔔 commence à clignoter sur l'écran de l'heure et de l'horloge.

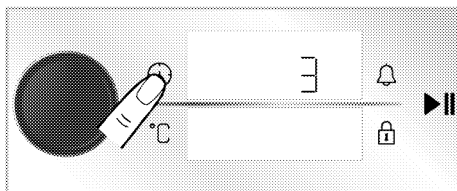
2. Réglez l'heure de l'alarme sur « 00:00 » en tournant le bouton de commande du four à droite/gauche.

Réglage du volume

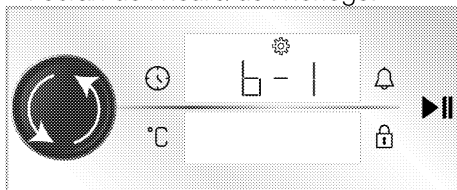
Vous pouvez régler le volume de l'unité de commande. Pour effectuer cette opération, vous devez arrêter votre four.

1. Lorsque votre four est éteint (lorsque l'heure du jour s'affiche à l'écran), activez le menu Paramètres en appuyant sur la touche ⌚ pendant environ 3 secondes.

» Le compte à rebours 3- 2- 1 s'affiche. À la fin du compte à rebours, le menu Réglages s'active.

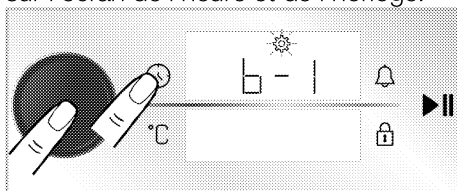


2. Tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche jusqu'à ce que « b-1 » ou « b-2 » apparaisse sur l'écran de l'heure/de l'horloge.



3. Activez le réglage du volume en appuyant sur la touche 🔊 ou en appuyant sur le bouton de commande du four.

» Le symbole 🔔 commence à clignoter sur l'écran de l'heure et de l'horloge.



4. Réglez le niveau du volume désiré en tournant le bouton de commande du four à droite/gauche.

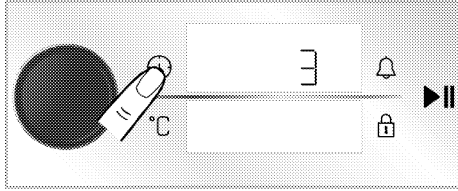
5. Confirmez le niveau du volume désiré en appuyant sur ⌚ ou en appuyant sur le bouton de commande du four.

Réglage de la luminosité de l'écran

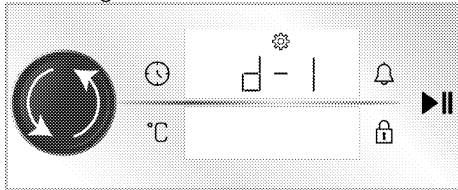
Vous pouvez régler la luminosité de l'écran de l'unité de commande. Pour effectuer cette opération, vous devez arrêter votre four.

1. Lorsque votre four est éteint (lorsque l'heure du jour s'affiche à l'écran), activez le menu Paramètres en appuyant sur la touche ⌚ pendant environ 3 secondes.


» Le compte à rebours 3- 2- 1 s'affiche. À la fin du compte à rebours, le menu Réglages s'active.

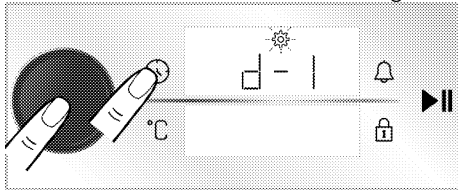


2. Tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche jusqu'à ce que « d-1 », « d-2 » ou « d-3 » apparaisse sur l'affichage de l'heure/de l'horloge.




3. Activez le réglage de la luminosité en appuyant sur la touche  ou en appuyant sur le bouton de commande du four.

» Le symbole  commence à clignoter sur l'écran de l'heure et de l'horloge.




4. Réglez le niveau de la luminosité désiré en tournant le bouton de commande du four à droite/gauche.

5. Confirmez le niveau de luminosité désiré en appuyant sur le bouton  ou en appuyant sur le bouton de commande du four.

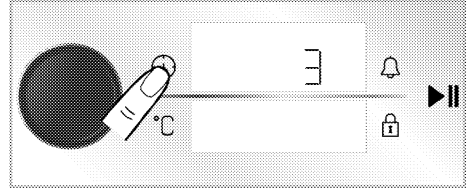
Réglage de la fonction de Préchauffage rapide (Booster)


Grâce à la fonction Préchauffage, vous pouvez activer la cuisson automatiquement sur votre appareil. À cette fin, vous devez activer le réglage de préchauffage

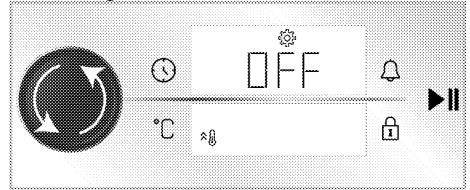
rapide. Pour effectuer cette opération, vous devez arrêter votre four.


1. Lorsque votre four est éteint (lorsque l'heure du jour s'affiche à l'écran), activez le menu Paramètres en appuyant sur la touche  pendant environ 3 secondes.


» Le compte à rebours 3- 2- 1 s'affiche. À la fin du compte à rebours, le menu Réglages s'active.

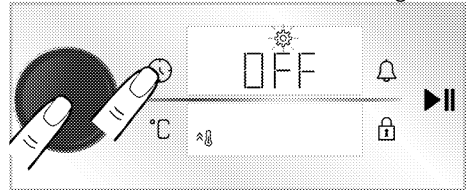


2. Tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche jusqu'à ce que le symbole  et « ARRÊT » apparaisse sur l'écran de l'heure/de l'horloge.

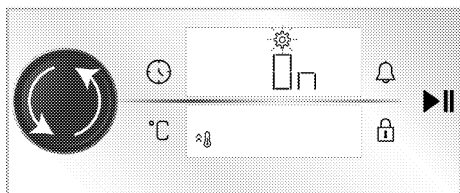


3. Activez le réglage de préchauffage rapide (booster) en appuyant sur la touche  ou en appuyant sur le bouton de commande du four.

» Le symbole  commence à clignoter sur l'écran de l'heure et de l'horloge.



4. Tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche pour faire passer le réglage « ARRÊT » qui s'affiche sur l'écran de l'heure/de l'horloge au réglage « MARCHÉ ».




5. Confirmez le réglage de préchauffage rapide en appuyant sur le bouton  ou en appuyant sur le bouton de commande du four.

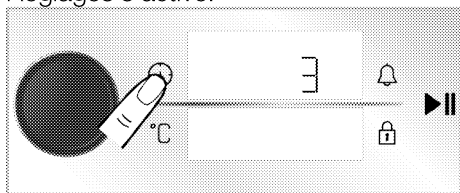
i Vous pouvez désactiver le réglage de préchauffage rapide en suivant la même procédure. Vous pouvez annuler le réglage de préchauffage rapide en choisissant le réglage « ARRÊT ».

Modification de l'heure du jour


Pour modifier l'heure du jour que vous avez précédemment définie,

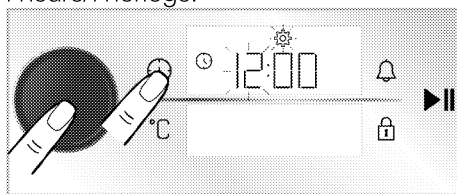
1. Lorsque le four est en mode Veille (lorsque l'heure de la journée s'affiche à l'écran), activez le menu Réglages en appuyant sur la touche  pendant 3 secondes.


» Le compte à rebours 3- 2- 1 s'affiche. À la fin du compte à rebours, le menu Réglages s'active.




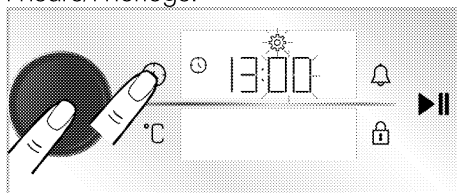
2. Appuyez sur le bouton de commande du four ou touchez une fois la touche  pour activer le champ Heure.


» Le champ Heure et le symbole  clignotent sur l'affichage de l'heure/l'horloge.




3. Réglez l'heure en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche, puis appuyez-le ou touchez la touche  une fois que le champ Minute est activé.

» Le champ Minute et le symbole  clignotent sur l'affichage de l'heure/l'horloge.



4. Réglez les minutes en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche. Confirmez le réglage de l'heure en appuyant sur le bouton de commande ou en touchant la touche .

» L'heure de la journée est réglée et le symbole  apparaît toujours sur l'affichage de l'heure/l'horloge.

6 Informations générales sur la cuisson

Cette section décrit les conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

De plus, vous pouvez également trouver certains des aliments testés par les producteurs et les cadres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

Avertissements généraux sur la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.
- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.

- L'utilisation des accessoires fournis vous permet d'obtenir les meilleures performances de cuisson. Prêtez toujours attention aux avertissements et aux informations fournis par le fabricant pour d'autres ustensiles de cuisine que vous utilisez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.
- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

Pâtisseries et aliments cuits au four

Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous comptez utiliser un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si vous comptez cuisiner à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.

- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et la surface inférieure des pâtisseries ne brunit pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier de cuisson pendant la cuisson, un peu de brunissement peut être observé sur la surface inférieure des aliments. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre temps de cuisson d'environ 10 minutes.
- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.
- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est pâteux, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 10 °C.
- Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur une étagère inférieure, bais-

sez la température et augmentez le temps de cuisson.

- S'il est correctement cuit à l'intérieur, mais que l'extérieur est collant, utilisez une plus petite quantité de liquide, réduisez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la cuisson des pâtisseries

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

Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

| Aliment | Accessoire à utiliser | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|-------------------------|---|------------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Gâteaux dans le plateau | Lèche-frite standard* | Convection naturelle | 3 | 180 | 30 ... 40 |
| Gâteaux dans le moule | Moule à gâteau sur la grille métallique** | Chaleur tournante | 2 | 180 | 30 ... 40 |

| Aliment | Accessoire à utiliser | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|------------------|---|---|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Petits gâteaux | Lèche-frite standard* | Convection naturelle | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Lèche-frite standard* | Chaleur tournante | 3 | 150 | 25 ... 35 |
| Génoise | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique** | Convection naturelle | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique** | Chaleur tournante | 2 | 150 | 35 ... 45 |
| Biscuit | Lèche-frite de pâtisseries* | Convection naturelle | 3 | 170 | 25 ... 35 |
| | Lèche-frite de pâtisseries* | Chaleur tournante | 3 | 170 | 20 ... 30 |
| Pâte à tarte | Lèche-frite standard* | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 2 | 180 | 35 ... 45 |
| Pâtisserie riche | Lèche-frite standard* | Convection naturelle | 2 | 200 | 20 ... 30 |
| | Lèche-frite standard* | Chaleur tournante | 3 | 180 | 20 ... 30 |
| Pain entier | Lèche-frite standard* | Convection naturelle | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| | Lèche-frite standard* | Chaleur tournante | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Lasagnes | Moule rectangulaire en verre / métal sur grille métallique** | Convection naturelle | 2 ou 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Tarte aux pommes | Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique** | Convection naturelle | 2 | 180 | 50 ... 65 |
| | Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique** | Chaleur tournante | 3 | 170 | 50 ... 65 |
| Pizza | Lèche-frite standard* | Convection naturelle | 3 | 280 | 5 ... 9 |
| | Lèche-frite standard* | Fonction Pizza | 2 | 280 | 5 ... 10 |

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

Suggestions pour cuisiner avec deux plateaux

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

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

Table de cuisson pour fonction Chaleur tournante éco

- Ne modifiez pas la température de cuisson après le démarrage de la cuisson en utilisant la fonction d'utilisation Chaleur tournante éco.
- N'ouvrez pas la porte lorsque vous cuisinez en utilisant la fonction d'utilisation Chaleur tournante éco. Si la porte n'est pas ouverte, la température intérieure est optimisée de manière à économiser l'énergie et peut être différente de l'affichage.
- Ne préchauffez pas en mode Chaleur tournante éco.

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

| Aliment | Accessoire à utiliser | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|------------------|-----------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Petits gâteaux | Lèche-frite standard* | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Biscuit | Lèche-frite standard* | 3 | 180 | 25 ... 35 |
| Pâte à tarte | Lèche-frite standard* | 3 | 200 | 45 ... 55 |
| Pâtisserie riche | Lèche-frite standard* | 3 | 200 | 35 ... 45 |

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

Viande, poisson et volaille

Les points clés de la cuisson

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre avant la cuisson de tout le poulet, de la dinde et des gros morceaux de viande permettra d'améliorer la qualité de la cuisson.
- Il faut 15 à 30 minutes de plus pour faire cuire une viande désossée que de faire frire un filet.
- Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson par centimètre d'épaisseur de la viande.
- Une fois la durée de cuisson terminée, gardez la viande au four pendant environ 10 minutes. Le jus de la viande est mieux réparti sur la viande frite et ne ressort pas lorsque vous découpez la viande.
- Le poisson doit être placé sur une étagère de niveau moyen ou bas dans une assiette résistante à la chaleur.

- Cuire les aliments recommandés dans le tableau.
la table de cuisson avec un seul pla-

Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

| Aliment | Accessoire à utiliser | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|--------------------------------|--|---|-----------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Steak (entier) / Rôti (1 kg) | Lèche-frite standard* | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 3 | 15 mn 250/max, puis 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Jarret d'agneau (1.5 - 2.0 kg) | Lèche-frite standard* | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 3 | 170 | 85 ... 110 |
| Poulet rôti (1.8-2 kg) | Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 2 | 15 mn 250/max, puis 190 | 60 ... 80 |
| | Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure | Fonction « 3D » | 2 | 15 mn 250/max, puis 190 | 60 ... 80 |
| Turquie (5.5 kg) | Lèche-frite standard* | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 1 | 25 mn 250/max, puis 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Lèche-frite standard* | Fonction « 3D » | 1 | 25 mn 250/max, puis 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Poisson | Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure | Fonction « 3D » | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

Gril

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

Avertissements généraux

- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.

- Fermez la porte du four pendant la grillade. Ne faites jamais de grillade avec la porte du four ouverte. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

Les points clés des grillades

- Préparez autant que possible des aliments dont l'épaisseur et le poids sont similaires à la grille.
- Placez les morceaux à griller sur la grille métallique ou sur la grille de barbecue métallique en les répartissant sans dépasser les dimensions de l'appareil de chauffage.

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

Table barbecue

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

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

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

Cuisson assistée à la vapeur

Informations générales











- La cuisson à la vapeur ne peut être effectuée qu'avec les fonctions de cuisson à la vapeur spécifiées dans le manuel. Pour les fonctions de cuisson assistée à la vapeur, voir la section «Fonctions d'utilisation du four».
- Si le préchauffage est suggéré dans le tableau de cuisson, assurez-vous de placer vos aliments dans le four après le préchauffage. Les temps spécifiés

au moment de l'arrosage indiquent le temps écoulé après le préchauffage.

- Le tableau de cuisson contient des recommandations de cuisson testées par le fabricant. Vous pouvez déterminer la quantité d'eau, la température, la fonction de cuisson assistée par vapeur et le temps de cuisson qui ne figurent pas dans le tableau.
- Faites votre cuisson à la vapeur avec un seul plateau.

Table de cuisson pour cuisson assistée à la vapeur

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

| Aliment | Position de l'étagère / Accessoire à utiliser | Fonction d'utilisation | Température (°C) | Quantité d'eau à utiliser (ml) / Niveau de vapeur | Temps de cuisson à la vapeur (mn)** | Durée de cuisson (en min) (environ) | Poids approximatif (en g) |
|-----------------------------|--|---|-------------------------------|---|-------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|
| Pain entier | 2 / Lèche-frite standard* | Chaleur tournante | 180 | 200 /  | avant préchauffage | 30 ... 40 | 820 |
| Poulet rôti (1.8-2 kg) | 2 / Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure | Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur | 25 mn 250/max, puis 190 | 250 /  | 25 | 60 ... 70 | 2000 |
| Entrecôte (Un morceau de) | 3 / Lèche-frite standard* | Fonction « 3D » | 180 | 250 /  | 15 | 40 ... 55 | 1000 |
| Jarret d'agneau aux légumes | 3 / Lèche-frite standard* | Fonction « 3D » | 170 | 250+250 ** /  | après le préchauffage immédiatement | 80 ... 100 | 2000 |
| Donut Yeast House | 3 / Lèche-frite standard* | Chaleur tournante | 180 | 150 /  | avant préchauffage | 20 ... 30 | 1200 |
| Cheese-cake | 3 / Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**** | Chaleur tournante | 120 | 200 /  | 30 | 60 ... 70 | 1450 |
| Baguette de poulet | 3 / Lèche-frite standard* | Fonction « 3D » | 200 | 150 /  | après le préchauffage immédiatement | 20 ... 30 | 800 |
| Pommes de terre au four | 3 / Lèche-frite standard* | Fonction « 3D » | 190 | 100 /  | 25 | 45 ... 55 | 500 |
| Pain hamburger | 3 / Lèche-frite standard* | Chaleur tournante | 180 | 200 /  | avant préchauffage | 20 ... 30 | 800 |
| Saumon aux légumes | 3 / Lèche-frite standard* | Fonction « 3D » | 200 | 100 /  | après le préchauffage immédiatement | 15 ... 25 | 500 |

| Aliment | Position de l'étagère / Accessoire à utiliser | Fonction d'utilisation | Température (°C) | Quantité d'eau à utiliser (ml) / Niveau de vapeur | Temps de cuisson à la vapeur (mn)** | Durée de cuisson (en min) (environ) | Poids approximatif (en g) |
|---------|---|------------------------|------------------|---|-------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|
|---------|---|------------------------|------------------|---|-------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|

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

** Indique le temps écoulé après le préchauffage.

*** Ajoutez 250 ml d'eau supplémentaires lorsque la moitié du temps de cuisson est atteinte.

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

Cuisson standard

- Les aliments de cette table de cuisson sont préparés conformément à la

norme EN 60350-1 afin de faciliter les tests de l'appareil pour les instituts de contrôle.

Tableau de cuisson pour aliments expérimentaux

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

| Aliment | Accessoire à utiliser | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|-----------------------|---|------------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Sablé (biscuit sucré) | Lèche-frite standard* | Convection naturelle | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | Lèche-frite standard* | Chaleur tournante | 3 | 140 | 15 ... 25 |
| Petits gâteaux | Lèche-frite standard* | Convection naturelle | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Lèche-frite standard* | Chaleur tournante | 3 | 150 | 25 ... 35 |
| Génoise | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique** | Convection naturelle | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique** | Chaleur tournante | 2 | 150 | 35 ... 45 |
| Tarte aux pommes | Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique** | Convection naturelle | 2 | 180 | 50 ... 65 |
| | Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique** | Chaleur tournante | 3 | 170 | 50 ... 65 |

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

Suggestions pour cuisiner avec deux plateaux

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

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

Gril

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

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

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

7 Maintenance et entretien

Consignes de nettoyage générales

▲ Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque opération. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage, de détartrants ou d'objets pointus pendant le nettoyage.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage spécial pour le nettoyage après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide de savon à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil dans un lave-vaisselle.

Surfaces en inox et en acier inoxydable

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Retirez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéine sur les surfaces en acier-inox et en verre. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.

Surfaces émaillées

- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Si votre appareil est doté d'une fonction de nettoyage facile à la vapeur, vous pouvez faire du nettoyage facile à la vapeur pour la saleté légère non permanente. (Voir la section « Nettoyage à la vapeur facile »)
- Pour les taches tenaces, vous pouvez utiliser le nettoyant pour four et grill recommandé sur le site Web de la marque de votre produit et un tampon à récurer non abrasif. N'utilisez pas de produit de nettoyage de four externe.
- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des sur-

faces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.

Surfaces catalytiques

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

Surfaces en verre

- Lors du nettoyage des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibras spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibras.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibras sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détar-

trage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.

- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés aussi humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder

Nettoyage des accessoires

Sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation, ne lavez pas les accessoires du produit au lave-vaisselle.

Nettoyage du panneau de commande

- Lors du nettoyage des panneaux et du bouton de commande, essuyez le panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et les joints en dessous pour nettoyer le panneau de commande. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.

- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour des boutons. Les indicateurs situés autour des boutons peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre appareil dispose d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant d'effectuer le nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

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

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

Nettoyage des parois latérales du four

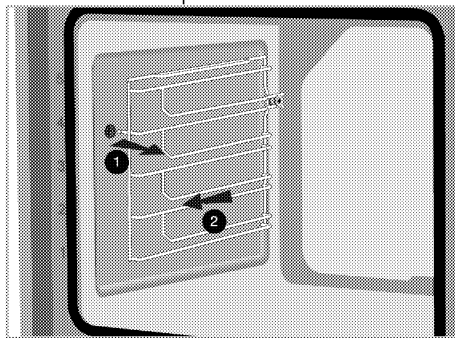
Les parois latérales de la zone de cuisson ne peuvent être recouvertes que par des parois émaillées ou catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations.

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

Pour retirer les gradins métalliques latéraux :

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

2. Tirez l'étagère grillagée vers vous pour l'enlever complètement.



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

Nettoyage à la vapeur

Il assure un nettoyage facile, car la saleté (n'ayant pas attendu trop longtemps) est ramollie par la vapeur qui se forme à l'intérieur du four et les gouttes d'eau se condensent sur les surfaces intérieures du four.

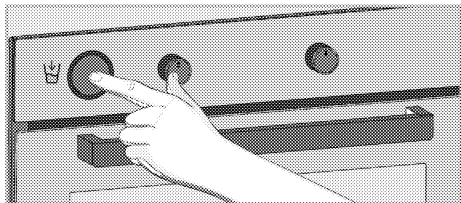
⚠ Avertissements généraux

- Vous pouvez modifier le réglage de la durée, de la température et de la vapeur de la fonction de nettoyage à la vapeur.
- Si l'eau s'épuise dans les premières 5 minutes après que vous ayez activé la fonction de nettoyage à la vapeur, si vous retirez le réservoir d'eau pendant le nettoyage ou si le couvercle est ouvert, la fonction de nettoyage sera annulée.
- La fonction de nettoyage à la vapeur ne s'active pas lorsque la température intérieure du four est supérieure à 120 °C.

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
2. Appuyez sur le réservoir d'eau situé sur le panneau de commande de

votre four pour le retirer. Remplissez le réservoir avec 200 ml d'eau.

- 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.



3. Insérez le réservoir d'eau dans la fente et poussez-le vers l'intérieur.
4. Allumez le four en appuyant sur la touche ①.

5. Activez la rangée inférieure de fonctions d'exécution en appuyant sur la touche « Activation de la fonction supplémentaire » de l'écran des fonctions.

6. Appuyez sur la touche « Nettoyage à la vapeur » sur la rangée inférieure de l'écran des fonctions.

7. Appuyez sur la touche ►|| pour démarrer le nettoyage.

» Le nettoyage démarre et la durée du nettoyage à la vapeur s'affiche à l'écran. Cette durée ne peut pas être modifiée.

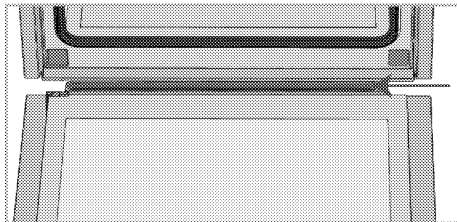
8. À la fin de cette durée, « 00:00 » apparaît à l'écran.

9. Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide.

10. Utilisez de l'eau chaude avec du liquide de lavage, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la saleté persistante et essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec.

- i** En mode de nettoyage à la vapeur, l'eau du réservoir situé à la base du four pour ramollir les résidus/salissures légèrement formés dans la cavité du four s'évapore et se condense dans ladite cavité et dans la vitre intérieure de la porte du four ; l'eau peut donc s'égoutter lorsque la porte du four est ouverte. Essuyez la condensation dès que la porte du four est ouverte.

11. Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil. Après la condensation dans le four, de l'eau ou de l'humidité peut se trouver dans le canal du réservoir sous le four. Après utilisation, nettoyez ce canal du réservoir avec un chiffon humide, puis séchez-le.



Nettoyage de la porte du four

i N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

i La vitre intérieure de la porte du four est recouverte d'un matériau facile à nettoyer. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, de grattoirs métalliques durs, de fil de laine métallique ou de matériaux blanchissants tels que l'eau de javel.

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

Retrait de la porte du four

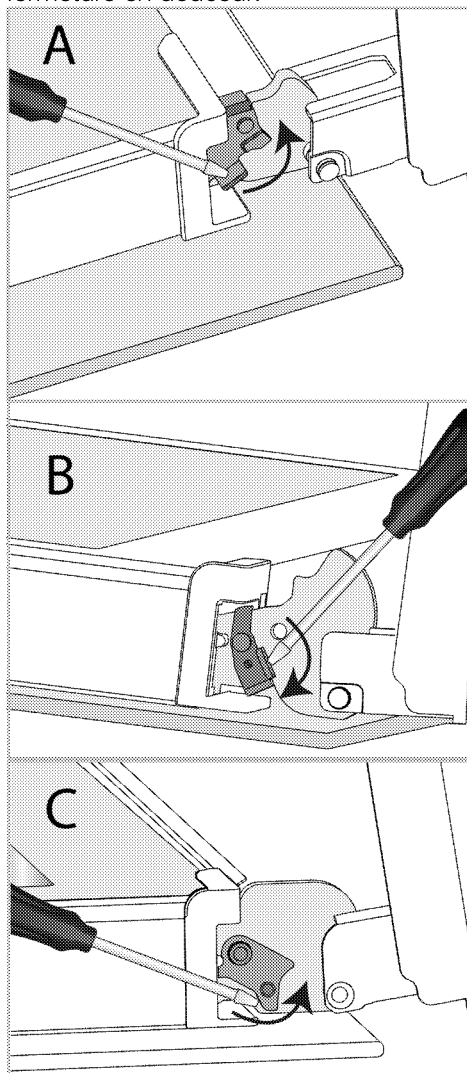
1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en appuyant vers le bas comme illustré sur la figure.

Le type de charnière (A), (B), (C) varie en fonction du modèle de produit. Les figures ci-dessous montrent comment ouvrir tous les types de charnières.

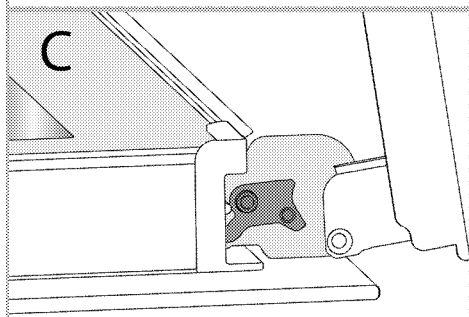
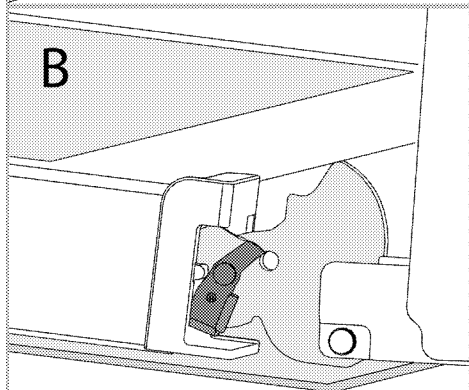
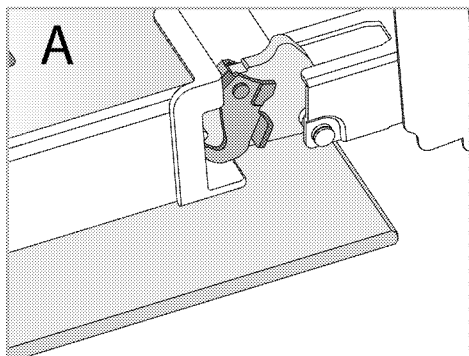
La charnière de type (A) est disponible dans les types de porte normaux.

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

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

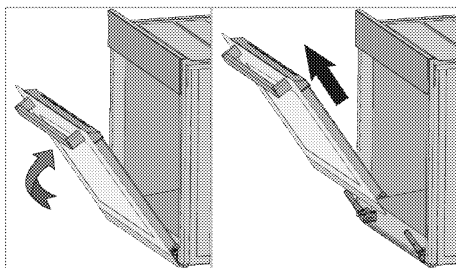


Verrouillage de charnière - position fermée



Verrouillage de charnière - position ouverte

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



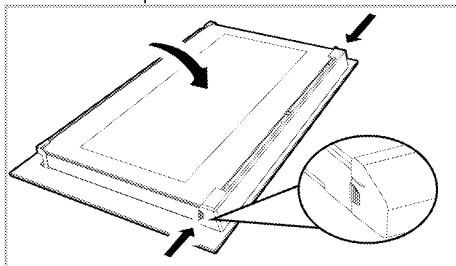
4. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

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

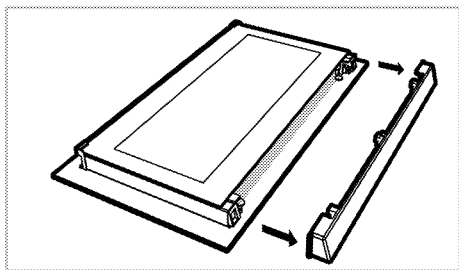
Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

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

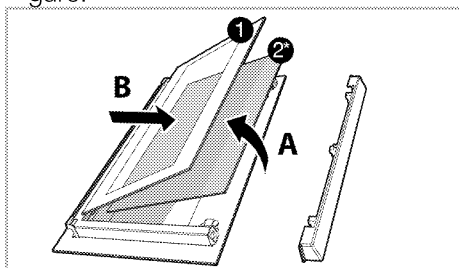
1. Ouvrez la porte du four.



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



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



1 Panneau de la vitre la plus intérieure

2* Panneau de la vitre intérieure (Votre appareil peut ne pas en être équipé.)

4. Si votre appareil est doté d'une vitre intérieure (2), répétez la même procédure pour la retirer (2).

5. La première étape du montage de la porte consiste à insérer la vitre intérieure (2). Placez le bord biseauté de la vitre de manière à ce qu'il rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique. (Si votre appareil comporte une vitre intérieure). La vitre intérieure (2) doit être fixée à la fente en plastique la plus proche de la vitre intérieure (1).

6. Lorsque vous remontez la vitre intérieure (1), veillez à placer le côté imprimé de la vitre sur la vitre intérieure. Il est essentiel de placer les coins inférieurs de la vitre (1) pour atteindre les fentes inférieures en plastique.

7. Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

Nettoyage de la lampe du four

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

Remplacement de la lampe du four

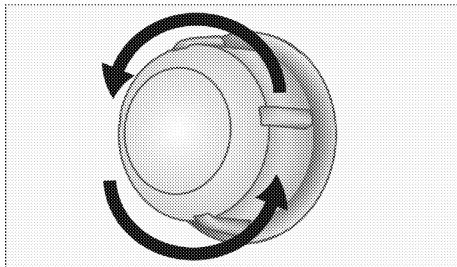
⚠ Avertissements généraux

- Pour éviter tout risque de choc électrique avant de remplacer la lampe du four, débranchez le connecteur électrique et patientez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Dans ce four, une lampe à incandescence d'une puissance inférieure à 40 W, d'une hauteur inférieure à 60 mm, d'un diamètre inférieur à 30 mm ou une lampe halogène à culot de type G9, d'une puissance inférieure à 60 W est utilisée. Les lampes conviennent pour un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes du four peuvent être obtenues auprès d'agents de service agréés ou d'un technicien titulaire d'une licence.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions phy-

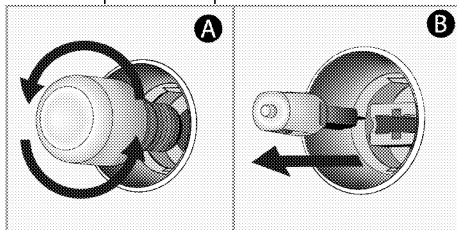
siques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

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



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

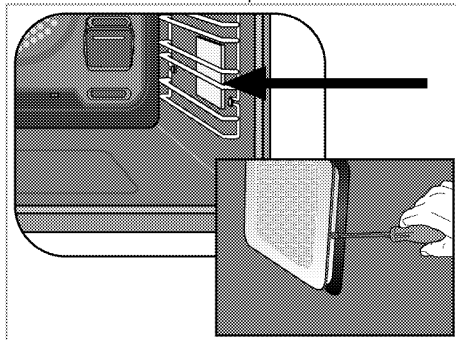


4. Remettez le couvercle en verre.

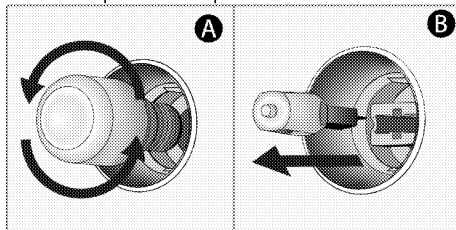
Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.

2. Retirez les étagères grillagées conformément à la description.



3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tourne-vis.
4. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. Si le type (B) est un modèle, retirez-la comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle.



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

8 Dépannage

Si vous ne parvenez pas à résoudre la panne bien que vous ayez appliqué les instructions indiquées dans cette section, consultez l'agent ou le technicien de maintenance agréé ou le fournisseur auprès duquel vous avez acheté l'appareil. N'essayez jamais de réparer vous-même un appareil défectueux.

L'four émet de la vapeur lorsqu'il est utilisé.

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

Des gouttes d'eau se forment pendant la cuisson.

- La vapeur qui est émise pendant la cuisson peut se condenser et former des gouttelettes d'eau lorsqu'elle frappe les surfaces froides de l'appareil. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

L'appareil émet des bruits métalliques lorsqu'il chauffe ou refroidit.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se dilater et entraîner des bruits. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible secteur est défectueux ou s'est déclenché. >>> *Vérifiez les fusibles qui se trouvent dans la boîte à fusibles. Remplacez-les ou réinitialisez-les si nécessaire.*
- La fiche de l'appareil n'est pas correctement insérée dans la prise (mise à la terre). >>> *Vérifiez la fiche de raccordement.*
- Les boutons / clés du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> *Si votre appareil est équipé d'une fonction de verrouillage des touches, le verrouillage des touches peut être activé. Veuillez le désactiver.*

Le voyant du four ne fonctionne pas.

- La lampe du four est défectueuse. >>> *Remplacez la lampe du four.*
- L'électricité est coupée >>> *Vérifiez s'il y a de l'électricité. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réinitialisez les fusibles si nécessaire*

Le four ne chauffe pas

- Il n'est peut-être pas 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.*
- Pour les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est peut-être pas réglé. >>> *Réglez la durée.*
- L'électricité est coupée >>> *Vérifiez s'il y a de l'électricité. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réinitialisez les fusibles si nécessaire*

(Dans les modèles avec minuteur) L'affichage de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.

- Une précédente panne d'électricité s'est produite. >>> *Réglez la durée / Allumez l'appareil et remettez-le en marche.*

