

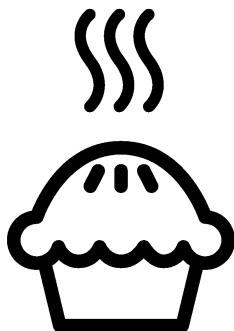


Four Encastrable

Manuel d'utilisation

IMPORTANT

L'installateur devrait remettre ces instructions au propriétaire de l'appareil. Le propriétaire pour sa part devrait le lire avant toute utilisation de l'appareil et penser à conserver le document pour utilisation ultérieure.



WOS30100SS-WOS30200CF

FR

285.6001.22/R.AJ/23.09.2020/3-2
7735687907-7735687912

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



AVERTISSEMENT :Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.Le non-respect des instructions contenues dans le présent manuel est susceptible de causer un incendie ou une explosion, pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.



IMPORTANT :

Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique normale. Il n'est pas conçu pour un usage en extérieur ou non-domestique (y compris les bateaux et avions). Consultez la déclaration de garantie limitée. En cas de questions, consultez le fabricant. Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que le présent manuel ne le recommande spécifiquement. Confiez toutes les interventions d'entretien à un centre de service autorisé.

Explication des symboles

Les symboles suivants sont utilisés dans ce Manuel d'utilisateur :



Informations importantes ou astuces utiles sur l'utilisation de l'appareil.



Avertissement de situations dangereuses pour la santé et les biens.



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement en cas de contact avec une surface brûlante.

DANGER indique une situation dangereuse, qui, si elle n'est pas évitée, causera la mort ou des blessures graves.

AVERTISSEMENT indique une situation dangereuse, qui, si elle n'est pas évitée, pourrait causer la mort ou des blessures graves.

ATTENTION indique une situation dangereuse, qui, si elle n'est pas évitée, pourrait causer des blessures légères.

REMARQUE indique les pratiques qui ne causent pas forcément des blessures corporelles.

Veillez lire ces instructions avant l'installation ou l'utilisation de votre appareil!

Cher client / Chère cliente,

Nous aimerions que vous obteniez la meilleure performance de votre produit qui a été fabriqué dans des installations modernes et passé à travers des procédures strictes de contrôle qualité. Par conséquent, nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et de le conserver afin de vous y référer à l'avenir. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir également le manuel d'utilisation. Le manuel d'utilisation vous aidera à utiliser l'appareil rapidement et en toute sécurité.



IMPORTANT :

Conservez ces instructions pour que l'inspecteur en électricité puisse les consulter.



IMPORTANT :

Utilisez cet appareil uniquement dans une pièce équipée d'un détecteur de monoxyde de carbone bien réglé et en bon état. Assurez-vous que le détecteur de monoxyde de carbone fonctionne correctement et est soumis à des opérations d'entretien régulières. Installez le détecteur de monoxyde de carbone à 6,5 pieds maximum de l'appareil.

Ces instructions vous aideront à utiliser l'appareil rapidement et en toute sécurité.

- À la livraison, vérifiez que l'appareil n'ait pas été endommagé. Si vous remarquez des dommages dus au transport, veuillez contacter immédiatement votre point de vente et ne mettez pas l'appareil en marche!
- Avant de brancher et de commencer à utiliser l'appareil, veuillez lire ce manuel et tous les documents fournis. Veuillez prêter une attention particulière aux consignes de sécurité.
- Conservez tous les documents pour référence ultérieure.
Conservez le reçu pour toute réparation jugée nécessaire sous garantie.
- Lorsque vous donnez votre appareil à une autre personne, veuillez lui fournir tous les documents inclus ainsi que la date d'achat originale. (La garantie n'est pas transférée si l'appareil est vendu).
- Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil (ou décidez de substituer un modèle plus ancien), avant de le mettre au rebut, il est recommandé de le rendre inopérant de manière appropriée conformément aux règlements de protection environnementaux et sanitaires, en vous assurant en particulier que toutes les pièces potentiellement dangereuses sont devenues inoffensives, spécialement par rapport aux enfants qui pourraient jouer avec les vieux appareils.

1 Instructions de sécurité - À lire avant utilisation 6

Consignes de sécurité fondamentales.....	6
Sécurité des enfants.....	11
Sécurité lors de travaux électriques.....	12
Utilisation prévue.....	13
Mise au rebut.....	13
Matériaux d'emballage.....	13
Déplacement ultérieur.....	14

2 Installation 15

Avant l'installation.....	15
Raccordement au réseau électrique.....	20

3 Préparation 22

Conseils pour faire des économies d'énergie.....	22
Première utilisation.....	22
Réglage de la durée.....	22
Premier nettoyage de l'appareil.....	23
Chauffage initial.....	23

4 Utilisation du four 24

Généralités sur la cuisson, le rôti et la grillade.....	24
Comment utiliser le four électrique.....	25
Fonctionnement de l'unité de commande du four.....	34

5 Entretien et nettoyage 40

Généralités.....	40
Nettoyage du panneau de commande.....	40
Nettoyage du four.....	40
Retrait de la porte du four.....	42

Remplacement de l'ampoule du four.....	42
--	----

6 Informations générales 44

Vue d'ensemble.....	44
Spécifications techniques.....	45
Contenu de l'emballage.....	46

7 Dépannage 47

8 GARANTIE DES PRODUITS BEKO AUX ÉTATS-UNIS 48

1 Instructions de sécurité - À lire avant utilisation

Consignes de sécurité fondamentales

- Le fabricant se réserve le droit d'apporter des changements sans préavis dans les spécifications techniques afin d'améliorer la qualité de l'appareil. Les figures dans le présent manuel sont à titre d'illustration seulement et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil. Les valeurs énoncées sur les marquages de l'appareil ou dans d'autres documents imprimés fournis avec l'appareil sont obtenues sous des conditions de laboratoire selon les normes pertinentes. Ces valeurs peuvent varier selon l'usage de l'appareil et les conditions ambiantes.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation par des personnes (incluant les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été formées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Installation adéquate - Vous assurer que votre appareil est installé correctement et mis à la terre par un électricien qualifié.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial fourni par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- ** AVERTISSEMENT** : N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Service de l'utilisateur - Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil sauf si c'est recommandé spécifiquement dans ce manuel. Toutes les autres opérations d'entretien devraient être référées à un électricien qualifié.
- Porter le vêtement approprié : des garnitures amples ou suspendues ne devraient jamais être portés lorsque vous utilisez l'appareil.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte - laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant

de sortir ou de replacer la nourriture.

- **MISE EN**

GARDE : Disposition des grilles du four - disposez toujours les grilles du four à la position désignée lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne laissez pas les poignées entrer en contact avec l'élément chauffant dans le four.

-  **MISE EN GARDE** : Utilisez seulement des poignées sèches - des poignées humides ou mouillées sur les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas une serviette ou autres chiffons épais.

- Ne réchauffez pas les contenants pour aliments fermés. La pression accumulée dans le contenant peut provoquer son explosion, et provoquer ainsi des blessures.

- Gardez les conduits de ventilation du four dégagés.

- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés chauffent pendant son utilisation.

- Ne placez pas de plaques de cuisson, de vaisselle ou de papier d'aluminium directement au fond du four. L'accumulation de chaleur peut causer des dommages au fond du four.

-  **MISE EN GARDE** : N'utilisez pas de papier d'aluminium pour protéger les bacs récepteurs ou le fond du four, excepté lorsque suggéré dans le manuel. L'aluminium peut absorber de la chaleur ou fondre, ce qui peut entraîner des dommages sur l'appareil et des décharges électriques ou un incendie.

-  **AVERTISSEMENT** : Gardez toutes les fentes de ventilation exemptes d'obstructions.

- Le fabricant décline toute responsabilité pour des blessures aux personnes ou des dommages à la propriété causés par un usage impropre ou incorrect de l'appareil.

- N'utilisez pas le four avec la vitre avant de la porte retirée ou brisée.

-  **AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas d'eau pour éteindre les feux de graisse.

En cas de flamme dans le four pendant la cuisson, étouffez-la complètement en fermant la porte du four et en éteignant le four

ou en utilisant un extincteur à mousse ou à poudre polyvalent.

-  **AVERTISSEMENT** : La surface arrière du four devient chaude lors de l'utilisation. Le branchement électrique ne doit pas toucher la surface arrière, autrement le câble d'alimentation principal sera endommagé. Assurez-vous que le câble principal n'est pas coincé entre la porte du four chaud et le cadre. Ne faites pas passer les câbles sur la section de cuisson chaude. Autrement, l'isolation du câble pourrait fondre et causer un incendie suite à un court-circuit.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez l'appareil. Soyez prudents lorsque vous essayez d'attraper des articles rangés dans des armoires situées au-dessus du four. Les matériaux inflammables pourraient s'enflammer lorsqu'ils sont en contact avec des surfaces chaudes ou des éléments chauffants et ainsi causer des brûlures graves.
- Retirer la grille jusqu'à ce qu'elle s'arrête grâce à l'arrêt de blocage est commode pour soulever les aliments pesants. C'est également une précaution contre les brûlures en touchant les surfa-

ces chaudes de la porte ou des parois du four.

-  **AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas le four pour sécher les journaux. S'ils sont surchauffés, ils peuvent prendre feu.
-  **AVERTISSEMENT** : L'entreposage dans ou sur l'appareil - Les matériaux inflammables ne doivent pas être entreposés dans le four ou près des unités de surface.
-  **AVERTISSEMENT** : Ne laissez pas des produits en papier, des ustensiles de cuisson ou de la nourriture dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
-  **AVERTISSEMENT** : Après le grillage, retirez toujours la plaque à griller du four et nettoyez-la. De la graisse laissée sur la plaque à griller peut prendre feu la prochaine fois que vous l'utilisez.
- Vérifiez que toutes les commandes de l'appareil sont éteintes après utilisation.
-  **AVERTISSEMENT** : « Évitez de toucher aux éléments chauffants ou aux surfaces intérieures du four » - Les éléments chauffants pourraient devenir chauds même si leur couleur est foncée. Les surfaces in-

térieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, évitez de toucher, ou de laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables en contact avec les unités chauffantes ou les surfaces intérieures du four tant que ces derniers n'ont pas refroidi. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures - parmi ces surfaces sont les ouvertures de ventilation du four et les surfaces près de ces ouvertures, les surfaces intérieures de la cavité du four, les portes du four et la fenêtre. »

-  **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Tenez les enfants à l'écart.
-  **MISE EN GARDE** : N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques bien affûtés pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface et briser ainsi le verre.
-  **AVERTISSEMENT** : Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque

d'expérience et de connaissances si elles sont supervisées ou ont été formées sur l'utilisation de l'appareil de manière sécuritaire et comprennent les dangers impliqués.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans supervision.
-  **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
-  **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement le câble d'alimentation spécifié dans le chapitre « Spécifications techniques ». Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial fourni par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
-  **AVERTISSEMENT** : Pendant l'auto-nettoyage, les surfaces peuvent chauffer plus que d'ha-

bitude. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil.

-  **MISE EN GARDE** :Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
-  **MISE EN GARDE** :Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte - laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de sortir ou de replacer la nourriture.
- Ne réchauffez pas les récipients alimentaires fermés et les bocal en verre à l'intérieur du four. La pression accumulée dans le bocal peut provoquer son explosion.
-  **AVERTISSEMENT** :Risque d'intoxication alimentaire : Ne laissez pas les aliments reposer au four pendant plus de 1 heure avant ou après leur cuisson. Cela peut causer une intoxication alimentaire ou des maladies.
-  **AVERTISSEMENT** :Pour éviter de causer des dommages irréversibles à la finition inférieure du four, évitez de la recouvrir avec n'importe quel type de film ou de revêtement.
-  **MISE EN GARDE** :Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour nettoyer les déversements sur une surface de cuisson chaude, prenez garde

afin d'éviter une brûlure de vapeur. Plusieurs nettoyeurs peuvent produire des fumées toxiques lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Les poignées des ustensiles devraient être tournées vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur les unités de surface adjacentes. Pour réduire les risques de brûlures, l'inflammation de matériaux inflammables et le déversement dû à un contact non-intentionnel avec l'ustensile, les poignées des ustensiles devraient être orientées vers l'intérieur et non étendues par-dessus les unités de surface adjacentes.

-  **MISE EN GARDE** :Évitez de stocker ou d'utiliser des matériaux inflammables dans le four, notamment du papier, du plastique, les poignées, les étoffes, les revêtements muraux, les rideaux, les draperies et de l'essence, ou d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre jugement ou votre coordination sont altérés par l'utilisation d'alcool et/ou de drogues.
- Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.

- N'effectuez aucune réparation ou modification sur l'appareil. Vous pouvez toutefois remédier à certains dysfonctionnements ; consultez la rubrique « Dépannage ».
- Soyez vigilants lors de l'utilisation de boissons alcooliques dans votre vaisselle. L'alcool s'évapore à de hautes températures et peut causer un incendie une fois en contact avec les surfaces chaudes.
-  **AVERTISSEMENT** : Gardez la surface de l'appareil propre et libre de tous matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs inflammables.
-  **AVERTISSEMENT** : Nettoyez toute accumulation de graisse dans le four, car elle peut s'enflammer.
- Utilisez uniquement les pièces de rechange agréées pour l'entretien de la cuisinière. Vous pouvez vous procurer ces pièces auprès des distributeurs autorisés par le fabricant. Contactez le distributeur de pièces le plus près de chez vous.
-  **AVERTISSEMENT** : Utilisez cet appareil uniquement tel que préconisé dans ce manuel d'utilisateur.
-  **MISE EN GARDE** : Utilisez toujours des poignées thermorésistantes pour placer des plats dans votre four ou pour en retirer.
-  **MISE EN GARDE** : Utilisez toujours des poignées sèches ou thermorésistantes pour placer des plats dans votre four ou pour en retirer. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments chauffants.
-  **AVERTISSEMENT** : Évitez de gratter ou d'érafler les portes vitrées, les surfaces de cuisson ou les panneaux de commande. Le faire pourrait briser le verre. Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée Car cela entraînerait des chocs, un incendie ou de coupures.
-  **IMPORTANT** : Appelez le service autorisé pour l'installation de l'appareil avant sa première utilisation. Après cette procédure, la période de garantie débutera.

Sécurité des enfants

- **AVERTISSEMENT** : S'asseoir, s'appuyer ou se pencher sur la porte ou les tiroirs de cette cuisinière peut provoquer de sérieuses blessures et endommager la cuisinière. Ne laissez pas les enfants monter sur la cui-

nière ou jouer aux alentours de celle-ci. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer la cuisinière et provoquer de sérieuses brûlures ou autres blessures.

- Les parties accessibles peuvent être chaudes pendant l'utilisation du gril. Tenez les enfants à l'écart.
- Les surfaces de l'appareil peuvent être chaudes même si elles sont de couleur noire. Les zones situées à proximité des unités de la surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas de vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de la surface avant que celle-ci aient eu suffisamment de temps pour refroidir. Ces zones (identification de zones) comprennent notamment le plan de cuisson et les surfaces situées au-dessus du plan de cuisson.
-  **AVERTISSEMENT** : Ne conservez pas d'articles pouvant attirer l'attention des enfants dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière ou sur la garde arrière de la cuisinière. Les enfants qui grimpent sur

l'appareil pour chercher ces articles pourraient subir des blessures graves.

- Les matériaux d'emballage peuvent être dangereux pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Ne pas laisser les enfants seuls -- les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance dans un endroit où l'appareil est en utilisation. Ils ne devraient jamais avoir la permission de s'asseoir ou de se tenir sur n'importe quelle partie de cet appareil.

Sécurité lors de travaux électriques

-  **AVERTISSEMENT** : Avant l'installation, couper l'alimentation au niveau du panneau de service. Verrouillez le panneau de service afin d'empêcher tout rétablissement accidentel de l'électricité.
-  **AVERTISSEMENT** : L'installation de la cuisinière par une autre personne qu'un installateur ou un électricien qualifiés vous expose à des risques de choc électrique pouvant entraîner des blessures graves, voire la mort.

- Tous les ajouts, modifications ou conversions nécessaires pour que cet appareil réponde de façon satisfaisante aux besoins de demande doivent être faits par un technicien qualifié.
- En cas de dommage, éteignez l'appareil et déconnectez-le de l'alimentation principale en enlevant le fusible ou en éteignant le disjoncteur.
- tout travail avec de l'équipement et les systèmes électriques peut être réalisé par des personnes qualifiées autorisées.
- En cas de dommages, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur en retirant le fusible ou en arrêtant le disjoncteur.
- Assurez-vous que la calibre du fusible est compatible avec l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pieds nus.
- Ne touchez jamais l'appareil avec les mains ou les pieds humides.
- Ne pas mouiller les éléments chauffants enlevables. Les éléments chauffants ne devraient jamais être immergés dans l'eau.

Utilisation prévue

- Ce produit est conçu pour des fins domestiques uniquement. Il n'est pas conçu pour toutes autres utilisations comme le chauf-

fage d'une pièce ou pour faire sécher des serviettes ou des linges à vaisselle. Un usage commercial annulera la garantie.

- Scellez tous les orifices au mur, à l'arrière de l'appareil et au sol sous l'appareil.
- Cet appareil n'est pas utilisable dans une maison mobile ou un camping-car.
-  **AVERTISSEMENT :**
N'obstruez pas le flux d'air de ventilation.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable pour tout dommage causé par une utilisation impropre ou des erreurs de manipulation.
- Cet appareil peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.

Mise au rebut

Matériaux d'emballage



DANGER :

Risque d'étouffement par les matériaux d'emballage!

Les éléments d'emballage (c.à.d. sacs de plastique, mousse en polystyrène, clous, courroies d'emballage) ne devraient pas être laissés facilement à la portée des enfants, car ils peuvent causer des blessures graves.

Le matériel d'emballage et les verrous de transport sont fabriqués à partir de matériaux non néfastes pour l'environnement. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques. Cela permet de protéger l'environnement.

**MISE EN GARDE :**

Si vous donnez l'appareil à un tiers pour un usage personnel ou en seconde main, assurez-vous de lui remettre le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil, tout autre document y afférent, les pièces de montage, etc.

Déplacement ultérieur

N'effectuez aucune opération de nettoyage et/ou de maintenance avant d'avoir débranché l'alimentation électrique.

**REMARQUE :**

Ne posez pas d'autres objets sur l'appareil. L'appareil doit être transporté en position verticale.

Entreposez la boîte originale de l'appareil pour faciliter le transport de l'appareil à l'avenir. Suivez les indications inscrites sur le carton.

**IMPORTANT :**

Vérifiez l'apparence générale de votre appareil en identifiant les dommages possibles pendant le transport.

Afin d'éviter que l'étagère métallique et la plaque situées à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contreporte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide d'un ruban adhésif.

Si vous ne disposez pas de l'emballage d'origine

Emballer l'appareil dans un emballage à bulles ou du carton épais et fixez-le en toute sécurité afin de prévenir tout dommage durant le transport.

2 Installation



IMPORTANT :

Le produit devrait être installé uniquement par un électricien adéquatement qualifié.

- Le client est responsable de la préparation de l'emplacement et de l'installation électrique du produit.
- Le produit doit être installé selon tous les règlements électriques locaux.
- Avant l'installation, procédez à une vérification visuelle de tous les défauts. Si vous en trouvez, ne le faites pas installer.
- Les produits endommagés causent des dangers pour votre sécurité.

Avant l'installation

L'appareil est prévu pour une installation dans des armoires de cuisine commercialement disponibles. Une distance sécuritaire doit être laissée entre l'appareil et les murs et l'ameublement de la cuisine. Voir figure (valeurs en mm).

- Les surfaces, les stratifiés synthétiques et les adhésifs utilisés doivent être résistants à la chaleur.
- Les armoires de cuisine doivent être équilibrées et bien fixées.
- S'il se trouve un tiroir sous le four, une tablette doit être installée entre le four et le tiroir.
- Les dessins d'installation suivants sont représentatifs et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil
- La garantie du produit deviendra valide après une installation appropriée. Le fabricant ne sera pas responsable pour tout danger ou dommage causé par une installation ou un usage inapproprié.
- Ne pas tirer le four sur le plancher lors des déplacements afin d'éviter des dommages à la surface du plancher. Toujours déplacer le produit à deux personnes ou plus.
- Enlever tous les matériaux d'expédition à l'intérieur et à l'extérieur du four.
- Enlever tous les équipements à l'intérieur du four y compris les documents imprimés.



Remarques importantes à l'attention du consommateur

Gardez ce manuel pour une référence future.

- Lorsque vous utilisez tout appareil générant de la chaleur, respectez certaines mesures de sécurité. Elles sont mentionnées au début de ce manuel. Veuillez les lire et les respecter scrupuleusement.
- Assurez-vous que cet appareil est installé et mis à la terre correctement par un installateur qualifié ou un technicien de service.



Remarques importantes à l'attention de l'installateur

Lisez le manuel avant d'installer la cuisinière.

Respectez tous les codes et ordonnances gouvernementaux.

Assurez-vous de fournir ces instructions au consommateur.

Assurez-vous que cet appareil est installé et mis à la terre correctement par un installateur qualifié ou un technicien de service.



IMPORTANT:

Avant l'installation de l'appareil dans un endroit couvert avec du linoléum ou tout autre protection de plancher, assurez-vous que la protection de plancher peut résister à la chaleur d'au moins 90 °F (32,2 °C) au-dessus de la température ambiante sans se contracter, gauchir ou décolorer.

Conditions d'installation

- Toutes les dimensions dans le présent manuel sont en millimètres.
- Le four a les dimensions données en Figure A.
- Le produit devrait être installé aux armoires avec les dimensions spécifiées pour les différents types d'emplacement.
- La première étape de l'installation est de vérifier les dimensions de votre ouverture existante. Pour les nouvelles commandes d'ameublement, ces dimensions devraient être considérées.
- Tous les travaux concernant les armoires devraient être complétés avant l'installation

- et les débris devraient être nettoyés avant l'installation.
- L'armoire de cuisine devrait être fixée et équilibrée de sorte que le four fixé ne puisse pencher.
- La planche de l'armoire sur laquelle le four sera placé devrait pouvoir supporter 220 lbs (100 kg) ou plus.
- S'il se trouve un tiroir sous le four, une tablette doit être installée entre le four et le tiroir.

Installation sous un dessus de comptoir

- L'armoire devrait avoir les mêmes dimensions que celles indiquées à la figure B.
- La dimension de la plaque de base doit être de $\frac{3}{4}$ " (19 mm).

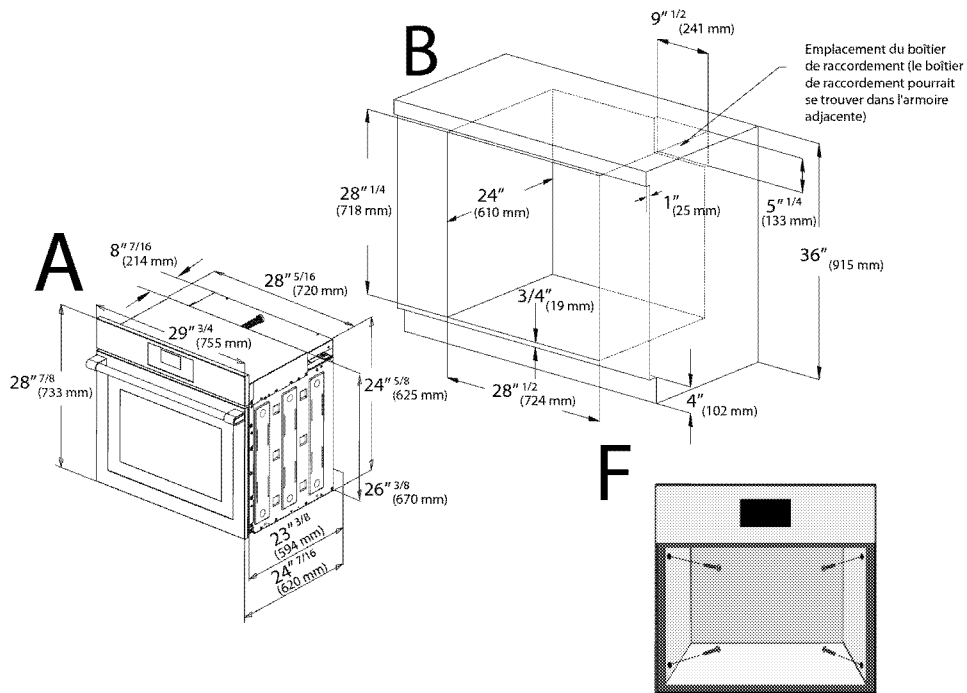
- Le boîtier de raccordement devrait se trouver dans l'armoire adjacente.

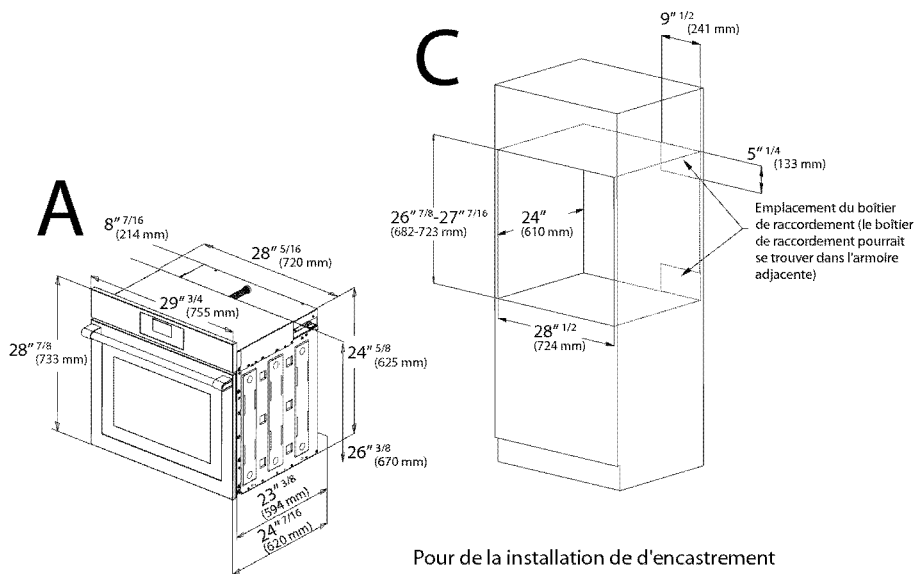
Installation dans une armoire haute

- L'armoire devrait avoir les dimensions de la Figure C.
- Le boîtier de raccordement devrait se trouver dans l'armoire adjacente.

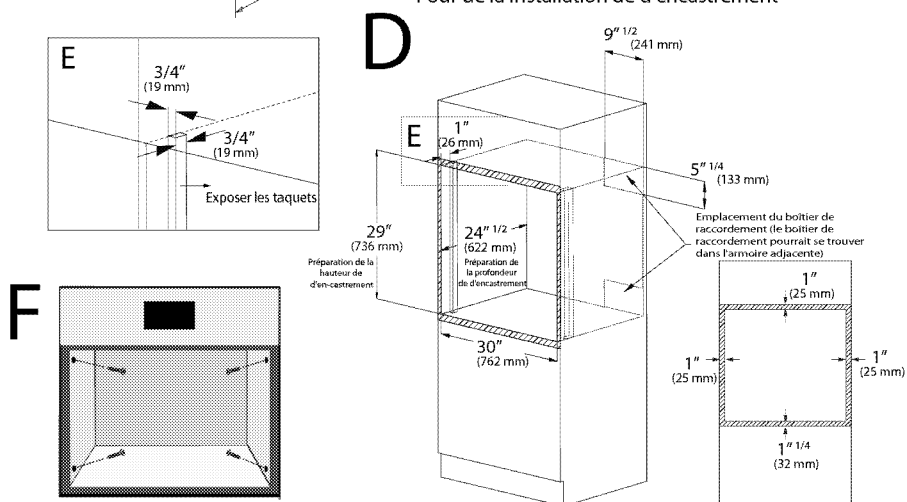
Installation encastrée dans une armoire haute

- L'armoire devrait avoir les mêmes dimensions que celles de la figure D.
- Le boîtier de raccordement devrait se trouver dans l'armoire adjacente.
- Pour l'installation encastrée, vous devrez exposer les taquets fixés, tel que illustré sur la figure E.



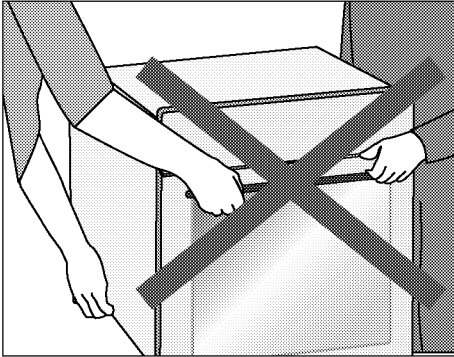


Pour de la installation de d'encastement

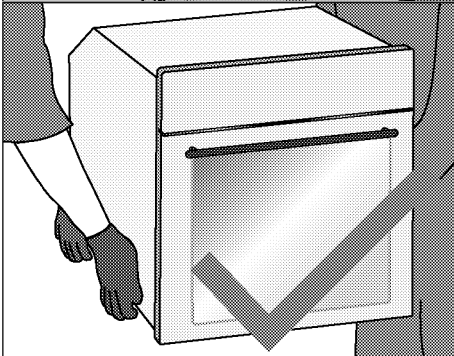
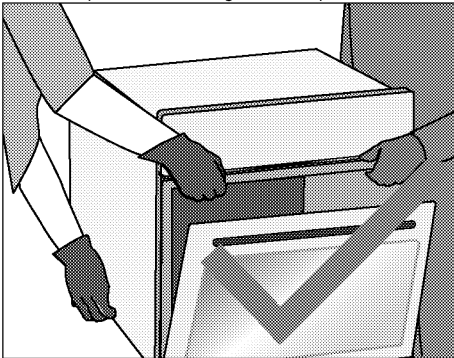


Position et fixation du four

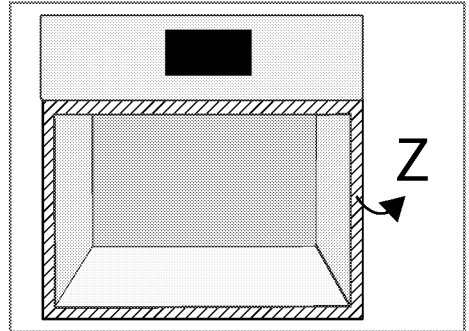
- Porter des gants de sécurité avant de transporter le four.
- Placez le four dans l'armoire. Pour ce faire, deux personnes ou plus doivent être mises à contribution.
- Ne transportez ou ne soulevez pas le four par sa poignée ou par son panneau avant.



- Faites-le plutôt en suivant les instructions indiquées sur les figures ci-après.



- Poussez le four vers l'armoire à partir des joints d'étanchéité (Z). Évitez de pousser le panneau de contrôle ou les rebords.



- Assurez-vous que le cadre du four et le cadre avant de l'armoire chevauchent parfaitement.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pressé lors du positionnement du four dans l'armoire. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié avec un nouveau cordon qui a les caractéristiques techniques listées dans le manuel de l'utilisateur.
- Fixez le four à l'armoire à l'aide des vis fournies. Les vis doivent être insérées à travers les plastiques d'installation montés sur les cadres latéraux du four (voir Figure F). Évitez de trop serrer les vis.
- Après l'installation, assurez-vous que les vis sont fermement serrées et que l'appareil ne peut pas bouger. Si le four n'est pas installé et fixé correctement, il risque de basculer.

Vérification finale

- Mettez l'alimentation sous tension après avoir installé le four.
- Consultez le manuel de l'utilisateur pour la première utilisation du four.
- Vérifier les fonctions.

Installation et branchement



IMPORTANT : Dommages matériels !

La porte et/ou la poignée ne doivent pas être utilisées pour soulever ou bouger l'appareil.

Si l'appareil a des poignées en métal, pousser les poignées dans les parois latérales après avoir déplacé l'appareil.

- L'appareil doit être transporté par au moins deux personnes.
- Avant de procéder à une éventuelle installation, raccordez l'appareil conformément aux prescriptions locales en matière de gaz et/ou d'électricité.



DANGER

Avertissement de risque de choc électrique !

N'utilisez pas d'adaptateur ou de rallonge, et ne retirez pas la broche de mise à la terre du cordon électrique ; seul un électricien qualifié peut installer une prise près de l'appareil. Le non-respect de cet avertissement peut causer de blessures graves, un incendie ou la mort.

- Contacter un installateur qualifié ou un entrepreneur afin de déterminer la bonne méthode pour percer des trous à travers le mur ou le plancher (tuile céramique, bois franc, etc.)
- Ne pas glisser l'appareil sur un plancher non protégé.
- Ne pas suivre ces instructions peut résulter en des dommages au mur ou aux revêtements de plancher.
- L'application de la Loi de Californie sur l'eau potable et toxique (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige que le Gouverneur de l'État de Californie publie une liste de substances que l'État de Californie estime être une source de cancer, de déficience congénitale ou d'autre dommage de reproduction et impose aux entreprises de signaler toute exposition à ces substances.



AVERTISSEMENT : Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris le nickel (métallique), qui est reconnu par l'État de Californie pour causer le cancer. Pour plus d'informations allez www.P65Warnings.ca.gov
Remarque: Le nickel est un composant de tous les aciers inoxydables et de certains autres composants métalliques.



IMPORTANT :

Ce produit contient un produit chimique reconnu par l'état de la Californie comme étant cancérigène et pouvant causer des défauts à la naissance ou autre défauts reproductifs.

Instructions d'installation

- Connexions électriques :
- Remarque pour l'installateur
- Tous les fours encastrés électriques doivent être câblés (câblés directement) dans une boîte de jonction approuvée. Il n'est pas permis d'utiliser une fiche et une prise avec ces produits. Ne pas raccourcir le conduit flexible. La pince de décharge de traction du conduit doit être sécuritairement attachée à la boîte de jonction et le conduit flexible doit être attaché sécuritairement à la pince. Si le conduit flexible ne s'ajuste pas à la pince, ne pas installer le four jusqu'à ce qu'une pince de grandeur appropriée soit obtenue.

Connexion électrique



IMPORTANT :

Sauvegardez pour utilisation par des inspecteurs en électricité locaux.



IMPORTANT :

tout travail avec de l'équipement et les systèmes électriques peut être réalisé par des personnes qualifiées autorisées.

- Il est important que l'emplacement de l'installation ait un système électrique adéquat. Avant d'installer le four, un électricien qualifié doit vérifier et approuver que l'ajout

du four ne surchargera pas le circuit de dérivation sur lequel il sera installé. Les données de l'alimentation principale doivent correspondre aux données spécifiées sur la plaque signalétique de l'appareil. On peut voir la plaque signalétique en ouvrant la porte avant du four.

- L'appareil doit être installé et connecté conformément aux normes nationales et locales.
- Si le câble doit éventuellement être remplacé, il doit correspondre aux spécifications listées dans le manuel de l'utilisateur.
- Mettre l'alimentation hors tension avant d'installer le four. Le produit ne devrait pas être connecté à l'alimentation principale avant que l'installation soit complétée.

Raccordement au réseau électrique



IMPORTANT :

L'installation électrique doit être conforme aux codes locaux et nationaux.



IMPORTANT :

Cet appareil doit être mis à la terre!



AVERTISSEMENT

Évitez les risques d'incendie ou décharges électriques. N'utilisez pas d'adaptateur ou de rallonge, et ne retirez pas la broche de mise à la terre du cordon électrique ; seul un électricien qualifié peut installer une prise près de l'appareil. Le non-respect de cet avertissement peut causer de blessures graves, un incendie ou la mort.



AVERTISSEMENT :

Alimentation électrique !

Le câble d'alimentation principale ne doit pas être plié, serré, piégé ou entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

Si le cordon d'alimentation principale est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié.

Cet appareil est fabriqué avec un fil de MISE À LA TERRE vert connecté au châssis du four. Après s'être assuré que l'alimentation est hors tension, connecter le conduit flexible du four à la boîte de jonction en utilisant un connecteur de conduit listé U.L. Les Figures A et B et les instructions fournies ci-dessous présentent la façon la plus usuelle de connecter le four. Vos codes et règlements locaux ont la priorité sur celles-ci. Complétez les connexions électriques selon les codes et règlements locaux.



AVERTISSEMENT

Risques de choc électrique ou d'incendie. Procéder à la mise à la terre par un conducteur neutre est interdit pour de nouvelles installations de circuit de dérivation (1996 NEC) dans les maisons mobiles et les véhicules récréatifs, ou dans les régions où les codes locaux interdisent la mise à la terre par un conducteur neutre.

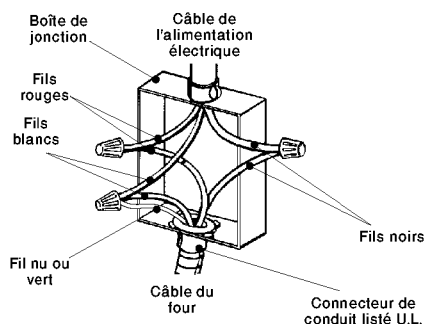
Pour les installations où la mise à la terre par un conducteur neutre est interdite :

- Déconnecter la mise à la terre du neutre sur l'extrémité libre du conduit;
- Utiliser un terminal de mise à la terre ou conduire à l'unité de mise à la terre; et
- Connecter le terminal neutre ou conduire au neutre du circuit de dérivation de la manière usuelle.

Fil du circuit de dérivation (pour les É.U. seulement)

Figure A

Neutre mis à la terre



Consulter la Figure A, où les codes locaux permettent la connexion du fil de MISE À LA TERRE

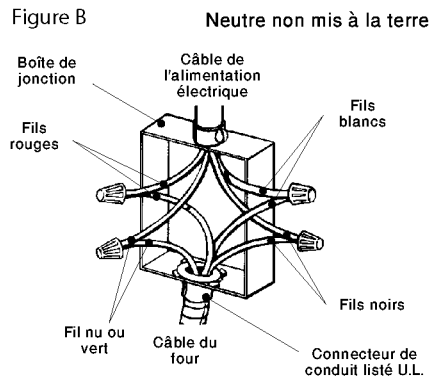
Assurez-vous que votre appareil est installé et mis à la terre correctement par un électricien qualifié. Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ou un service de réparation autorisé.

du four au fil NEUTRE du circuit de dérivation (fil gris ou blanc) :

- Si les codes locaux le permettent, connecter le fil de MISE À LA TERRE vert à partir du four et le fil blanc du four au fil NEUTRE du circuit de dérivation (fil gris ou blanc).
- Connecter les fils rouge et noir du four aux fils correspondants dans la boîte de jonction.

Fil du circuit de dérivation (pour les É.U. et le Canada)

Figure B



Consulter la Figure B :

- Déconnecter la mise à la terre du neutre sur l'extrémité libre du conduit;
- Connecter le fil de MISE À LA TERRE vert du four au fil de MISE À LA TERRE dans la boîte de jonction (fil nu ou vert).
- Connecter les fils rouge et noir du four aux fils correspondants dans la boîte de jonction.
- Connecter le fil blanc du four au fil NEUTRE (gris ou blanc) dans la boîte de jonction.

Exigences électriques

Cet appareil doit être livré avec une tension et une fréquence adéquates et doit être connecté à un circuit de dérivation individuel correctement mis à la terre, protégé par un fusible ou un disjoncteur.

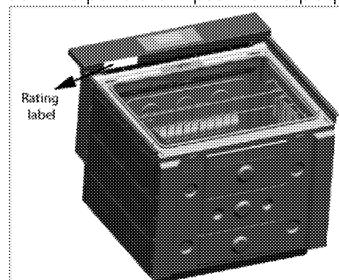
Voir la plaque signalétique sur la garniture extérieure pour déterminer la cote du produit. Utiliser le tableau ci-dessous pour déterminer la protection minimum recommandée du circuit dédié.

kW Cote 240 V	Taille recommandée du circuit (Dédié)
< 4,8 kW	20 Amp

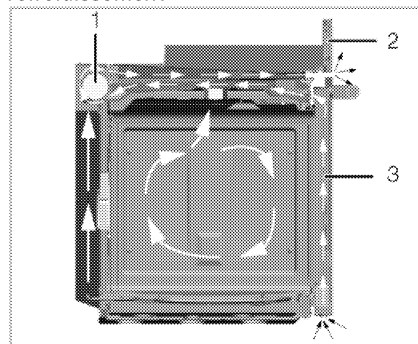
Pour les installations où la mise à la terre à travers un conducteur neutre est interdite. Les données de l'alimentation principale doivent correspondre aux données spécifiées sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique peut être vue soit lorsque la porte ou le couvercle inférieur est ouvert ou elle est située sur la paroi arrière de l'appareil dépendant du type d'appareil.

Emplacement de la plaque signalétique

Ouvrir la porte avant pour voir la plaque signalétique.



Pour un appareil muni d'un ventilateur de refroidissement



- 1 Ventilateur
- 2 Panneau de commande
- 3 Porte

Le ventilateur de refroidissement intégré refroidit le cabinet encastré et le devant de l'appareil.



Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à 20-30 minutes (environ) après que le four soit éteint.

3 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

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

- Utilisez des ustensiles de cuisine pour le four revêtus d'émail ou de couleur foncée, pour avoir une meilleure transmission de la chaleur.
- Pour la cuisson de vos viandes, préchauffez le four si cela est recommandé dans le manuel de l'utilisateur ou les instructions de cuisson.
- Durant la cuisson, n'ouvrez pas la porte du four fréquemment.
- Essayez de cuire plus d'une sorte de viande à l'intérieur du four en même temps (Vous pouvez cuire deux différentes viandes en même temps en disposant les plats de cuisson sur la même étagère). Il est souhaitable de cuire plus d'une viande l'une après l'autre. Le four sera déjà chaud.
- Dégelez les viandes congelées avant de les cuire.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. (N'ouvrez pas la porte du four).

Première utilisation

Avant la première utilisation de votre appareil, n'oubliez pas d'enlever l'autocollant sur l'écran du panneau de commande.

Réglage de la durée



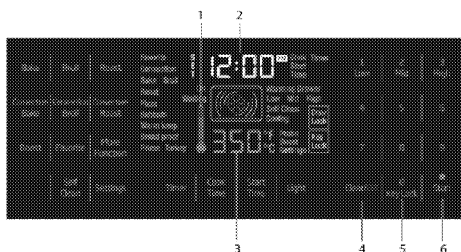
IMPORTANT :

Le réglage par défaut de l'horloge est 12 h 00 après la mise sous tension initiale.



IMPORTANT :

Le réglage de l'heure actuelle est automatiquement réinitialisé en cas de panne de courant. Veuillez régler à nouveau l'horloge.



- 1 Symbole de température ambiante
- 2 Affichage de l'horloge active
- 3 Affichage de température de consigne
- 4 Touche tactile pour Effacer/Éteindre
- 5 Touche tactile de verrouillage pour désactiver toutes les touches.
- 6 Touche tactile pour Démarrer/Approuver la cuisson

1. Touchez une fois l'icône « Réglages ».



2. À l'affichage de la minuterie, les touches tactiles « Heure » et « Réglages » clignotent.
3. Réglez l'horloge à l'aide du clavier numérique.
4. Une fois la durée souhaitée entrée, réglez l'heure en touchant « Démarrer » ou patientez environ 10 secondes.
5. Après avoir défini une plage de 12 heures, vous pouvez effectuer une sélection AM-PM à l'aide du bouton 8.

Réglage de 12 heures - 24 heures



1. Touchez trois fois la touche tactile « Réglages ».
2. La touche tactile « Réglages » clignote.

3. Réglez 12 h ou 24 h en touchant les numéros 1 et 2 du pavé numérique.
4. Réglez 12 h ou 24 h en appuyant sur « Démarrer » ou patientez environ 10 secondes.

Premier nettoyage de l'appareil



IMPORTANT :

Lorsque vous déplacez l'appareil pour le nettoyage et/ou l'entretien, coupez l'alimentation électrique CA. Déplacez avec précaution l'appareil en le tirant vers l'extérieur. La cuisinière est lourde, manipulez-la avec précaution.



La surface peut être endommagée par certains détergents ou matériaux de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage. Soyez prudent pour éviter des brûlures de vapeur. Plusieurs nettoyeurs peuvent produire des fumées toxiques lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.

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

Chauffage initial



IMPORTANT :

Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Cela est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien ventilée pour évacuer toute odeur ou fumée. Évitez d'inhaler la fumée et l'odeur qui se dégagent.

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



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures!

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, les sections internes du four, les éléments chauffants, etc. Conservez l'appareil hors de la portée des enfants.

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

Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la fonction de cuisson au four.
4. Réglez la température à 350 °F (175 °C).
5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
6. Éteignez votre four.

Gril

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Sélectionnez la fonction Gril.
3. Réglez le niveau du gril sur « HI » (élevé).
3. Faites fonctionner le gril environ 30 minutes.
4. Éteignez votre four.



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

4 Utilisation du four

Généralités sur la cuisson, le rôti et la grillade



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures!
L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, les sections internes du four, les éléments chauffants, etc. Conservez l'appareil hors de la portée des enfants.
Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou sortez des plats du four chaud.



DANGER :

Faites attention lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.
La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

Astuces pour la cuisson

- Utilisez des plats en métal anti-adhérent adaptés ou des ustensiles en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Placez le moule de cuisson au milieu de l'étagère.
- Sélectionnez l'emplacement adapté avant d'allumer le four ou le gril. Ne changez pas d'emplacement lorsque le four est chaud.
- Placez toujours les grilles du four à la position souhaitée lorsque le four est froid. Si vous souhaitez manipuler les grilles lorsqu'elles sont chaudes, évitez que les supports pour plats n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Gardez la porte du four fermée.

Astuces pour le rôti

- Une marinade de jus de citron et de poivre noir améliorera les performances de cuisson lors de la préparation d'un poulet, d'une dinde ou d'un gros morceau de viande.
- Les viandes avec des os mettent 15 à 30 minutes de plus pour cuire, comparées à un rôti de même taille sans os.
- Vous devez calculer 4 à 5 minutes de cuisson par centimètre de hauteur de viande.

- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.
- Le poisson doit être placé dans un plat résistant au feu sur la plaque au niveau du bas ou central.

Astuces pour le rôti

L'utilisation du gril est idéale pour la cuisson de la viande, du poisson et de la volaille. Il leur donne une surface dorée, sans trop les sécher. Les morceaux minces, les brochettes de viande et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple, les tomates et les oignons, sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Répartissez les morceaux à rôtir sur la grille métallique.
- Si vous utilisez la grille métallique, placez une lèchefrite au fond du four pour recueillir les graisses.
- Ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite pour faciliter le nettoyage.



Risque d'incendie présenté par des aliments non adaptés au gril!

N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de gril intense.
Ne placez pas la nourriture trop au fond du gril. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient s'enflammer.



Le ventilateur s'active uniquement en cas de besoin pour optimiser les performances de cuisson et économiser l'énergie du four.

Conseils pour la cuisson des légumes

1. Si une assiette de légumes cuit sans jus et devient sèche,
» Puisqu'en utilisant un couvercle durant la cuisson on gardera le jus des plats dans la casserole, faites cuire vos plats de légumes dans une casserole avec un couvercle au lieu d'un plateau.
2. Si les plats de légumes ne cuisent pas,

» Faites bouillir les légumes avant de les manipuler ou préparez-les comme des aliments en boîte de conserve et mettez-les dans le four.

Comment utiliser le four électrique



ATTENTION: Risque d'intoxication alimentaire

Ne laissez pas la nourriture rester dans le four plus d'une heure avant ou après la cuisson. Cela peut causer une intoxication alimentaire ou des maladies.



IMPORTANT :

Avant d'utiliser le four, réglez l'horloge du four. Si l'horloge n'est pas réglée, le four principal ne fonctionnera pas.



AVERTISSEMENT

Ne couvrez jamais les fentes, les orifices ou conduits de la section inférieure du four ou une grille entière avec des matériaux tels que du papier aluminium. Le faire bloque la circulation d'air dans le four et peut causer une intoxication au monoxyde de carbone. Les bordures en papier aluminium peuvent également retenir la chaleur et causer un risque d'incendie.

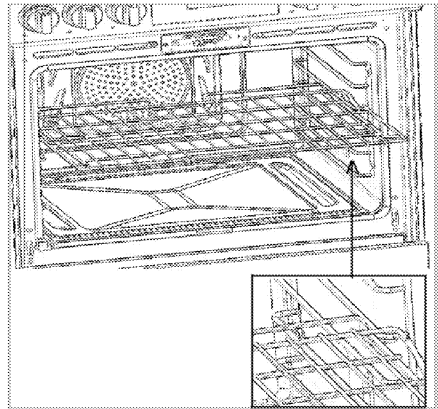


Risque d'incendie!

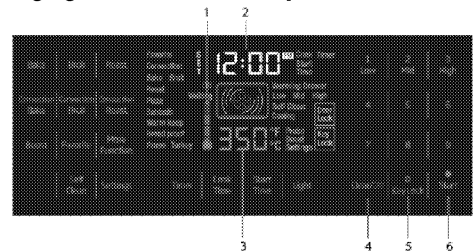
Ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance avec la table de cuisson réglée sur les niveaux Moyen ou Élevé. Éloignez les éléments inflammables de la table de cuisson. Éteignez toutes les commandes à la fin de la cuisson. Le non-respect de ces instructions peut causer un incendie, des brûlures graves ou la mort.

Positions des grilles

Pour une couverture optimale du brunissage, positionnez la grille en métal au centre du four, juste hors de contact avec la vitre de la porte. Placer la grille en métal complètement à l'arrière du four réduira la couverture de brunissage. Il est important de positionner correctement la grille en métal sur la clayette latérale. La grille en métal doit être placée de telle sorte qu'elle s'ajustera dans l'ouverture qui lui est réservée tel qu'illustré dans la figure.



Réglages de l'unité de température

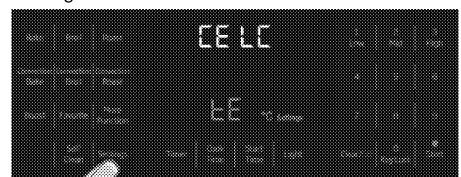


- 1 Symbole de température ambiante
- 2 Affichage de l'horloge active
- 3 Affichage de température de consigne
- 4 Touche tactile pour Effacer/Éteindre
- 5 Touche tactile de verrouillage pour désactiver toutes les touches.
- 6 Touche tactile pour Démarrer/Approuver la cuisson

1. Touchez quatre fois le paramètre « Réglages ».



2. La touche « Réglages » et l'icône °F ou °C clignotent.



3. Choisissez °F ou °C en touchant les numéros 1 et 2 du pavé numérique.
4. Une fois l'unité de température souhaitée entrée, définissez l'unité de température en touchant « Démarrer » ou patientez environ 10 secondes.

Allumage du four électrique

Le mode Veille est actif une fois que le four est mis sous tension. L'écran affiche uniquement l'heure active.

Lorsque le mode Veille est activé ;

Cuisson au four

Gril

Rôtissage

Grillage par convection

Cuisson par convection

Rôtissage par convection

Plus de fonctions

Auto-nettoyage

Réglages

Voyant

Verrouillage des touches

Touche Favorite (Favoris)

La touche à effleurement **Timer** (Minuterie) est active.

3 Emplacement de l'horloge active

4 Nom du mode de fonctionnement

La température recommandée est indiquée dans la zone de température de consigne et les éléments chauffants ainsi que les composants fonctionnels sont présentés dans l'icône de fonctions.

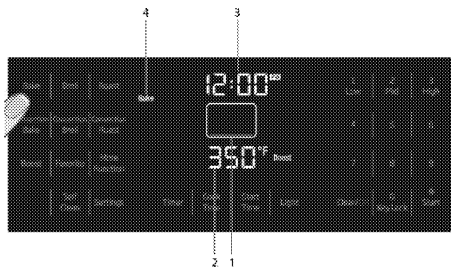
Les icônes « Température », « Durée de cuisson », « Heure de fin de cuisson » peuvent être réglées une fois les fonctions sélectionnées.

Pour régler la température de votre appareil, veuillez d'abord sélectionner toutes les fonctions (à l'exception des fonctions Grillage, Grillage par convection, Garder au chaud et Tiroir chauffe-plat). Définissez la température de consigne à l'aide du pavé numérique. Vous pouvez modifier la valeur de température de consigne après avoir commencé la cuisson. Si vous souhaitez effectuer cette opération, il suffit de toucher la même fonction et de modifier la valeur de température de consigne.

Réglez la température des fonctions Gril, Grillage par convection, Conservation au chaud et Tiroir chauffe-plat en appuyant sur les touches 1-Bas, 2-Milieu et 3-Haut du pavé numérique.

Réglage de la température et du mode de fonctionnement

Exemple d'affichage du mode de fonctionnement initial des fonctions du four.



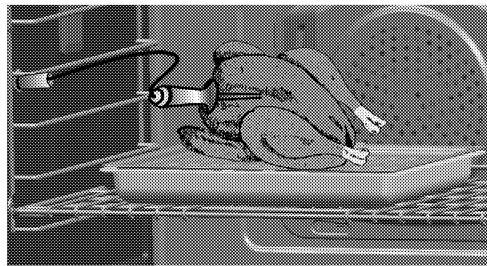
- 1 Icône des fonctions
- 2 Zone de température de consigne

Tableau des fonctions

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

FONCTION	TEMPÉRATURE RECOMMANDÉE	BAS	MOYEN	ÉLEVÉ	MAX	MIN
	°F / °C	°F / °C	°F / °C	°F / °C	°F / °C	°F / °C
CUISSON	350/175				550/290	125/50
CUISSON PAR CONVECTION	350/175				550/290	125/50
GRIL	350/175	350/175	450/230	550/290		
GRILLAGE PAR CONVECTION	350/175	350/175	450/230	550/290		
RÔTISSEGE	375/190				550/290	125/50
RÔTISSEGE PAR CONVECTION	350/175				550/290	125/50
PIZZA	425/220				550/290	125/50
SABBAT	350/175				450/230	125/50
CONSERVATION AU CHAUD	150/65	150/65	170/75	200/95		
FERMENTATION DU PAIN	100/40				125/50	100/40
DINDE DE PREMIER CHOIX	325/165				550/290	125/50
AUTO-NETTOYAGE		3 HEURES	4 HEURES	5 HEURES		

Utilisation de la sonde thermique



Le thermomètre de cuisine est utilisé pour mesurer la température centrale de la viande et des volailles comme la poule et la dinde. Pour ce faire, on introduit sa pointe fine et longue dans la viande et l’on fixe l’autre extrémité dans son encoche située sur la paroi latérale du châssis.

La température interne mesurée des aliments indique le niveau de tendresse de la viande. Le symbole de la « Sonde » s’affiche à l’écran du four lorsque la sonde est fixée dans son encoche située sur la paroi latérale du châssis. Elle peut être utilisée avec les fonctions Sonde, Cuisson au four, Cuisson par convection, Rôtissage, Rôtissage par convection, Dinde de premier choix.

Utilisation du thermomètre de cuisine :

1. Sélectionnez l’une des fonctions du four qui vous permettent d’utiliser le thermomètre de cuisine.
2. Pour régler la température centrale des aliments, saisissez ladite température avec les chiffres sur le côté droit tandis que °F ou °C clignotent et appuyez sur « Démarrer ».
3. Pour régler la température interne du four, saisissez ladite température avec les chiffres sur le côté droit tandis que °F ou °C clignotent. Ensuite, appuyez sur « Démarrer » pour commencer la cuisson.
4. La température qui s’affiche à l’écran pendant la cuisson est la température centrale des aliments mesurée par le thermomètre de cuisine.
5. La cuisson s’arrête automatiquement une fois que la température centrale des aliments est atteinte.



ATTENTION
L'utilisation d'un thermomètre de cuisine autre que celui fourni avec cet appareil peut endommager le thermomètre de cuisine ou une commande du four.



ATTENTION
Utilisez les poignées du thermomètre de cuisine et une fiche lorsque vous les insérez dans les aliments et la prise ou que vous les en retirez.



ATTENTION
Pour éviter d'endommager votre thermomètre de cuisine, n'utilisez pas des tenailles pour tirer le câble lorsque vous le retirez.



ATTENTION
Introduisez complètement le thermomètre de cuisine dans la viande. Il ne doit pas toucher les os, la graisse ou le cartilage.



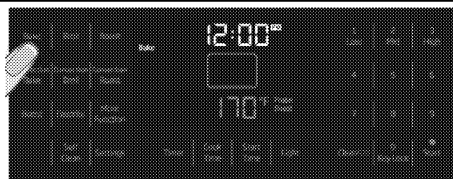
ATTENTION
Pour les rôtis sans os, introduisez le thermomètre de cuisine dans la partie la plus charnue. Pour le jambon ou l'agneau avec os, introduisez le thermomètre de cuisine au centre du grand muscle inférieur.



ATTENTION
Introduisez le thermomètre de cuisine au centre des plats comme le pain de viande ou les casseroles.



ATTENTION
Introduisez le thermomètre de cuisine dans la partie la plus charnue de la cuisse intérieure à partir du bas et parallèlement à la cuisse d'une dinde entière.



Pour les fonctions dans lesquelles le thermomètre est utilisé, le symbole du « thermomètre de cuisine » s'affiche à l'écran et clignote avec un intervalle d'environ 1 sec comme indiqué à l'image.

Le symbole du « thermomètre de cuisine » s'affiche également pour les fonctions dans lesquelles le thermomètre n'est pas utilisé. Le

symbole du « thermomètre de cuisine » clignote rapidement à l'écran.



AVERTISSEMENT
Ne rangez jamais le thermomètre de cuisine à l'intérieur du four lorsqu'il n'est pas utilisé.



AVERTISSEMENT
Retirez le thermomètre du four lorsque le mode Auto-nettoyage est activé.



AVERTISSEMENT
Ne retirez pas le thermomètre dans son encoche située sur la paroi latérale à la fin de la cuisson; laissez-le refroidir. La chaleur peut causer des brûlures.



ATTENTION
La pointe fine et longue du thermomètre de cuisine peut se briser lorsqu'elle est introduite dans les aliments congelés. Laissez les aliments congelés se décongeler avant d'utiliser le thermomètre.



AVERTISSEMENT
Utilisez toujours des poignées thermorésistantes pour retirer le thermomètre à la fin de la cuisson.



ATTENTION
Introduisez le thermomètre au centre du plat. Si la pointe du thermomètre est près de l'os ou de la surface de la viande, la cuisson s'arrête sans que la viande ait cuit à point.



ATTENTION
Si vous n'introduisez pas complètement le thermomètre dans la viande, vous obtiendrez une mauvaise cuisson parce que le thermomètre détecte la différence entre la température de l'air du four et celle des aliments.



ATTENTION
Vous pouvez régler la température centrale des aliments entre 100-210 °F (40-100 °C).



La durée de cuisson ne s'affiche pas lorsque vous introduisez le thermomètre dans le plat.



Pour de meilleurs résultats de cuisson avec la sonde à viande, il est recommandé de ne pas régler le temps de cuisson.

	En cas de cuisson sans sonde thermique, la température du four et la température de consigne du four sont affichées en alternance jusqu'à ce que la température du four atteigne la température de consigne. Après cela, la température de consigne du four est affichée.
	En cas de cuisson avec sonde thermique, la température du four et la température de consigne du four sont affichées en alternance jusqu'à ce que la température du four atteigne la température de consigne. Après ça, la température réelle de la sonde thermique est affichée.
	La cuisson ne peut pas commencer pour les fonctions dans lesquelles vous ne pouvez pas utiliser le thermomètre.

Modes de fonctionnement

Cuisson



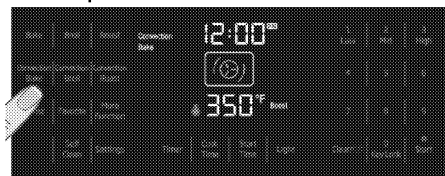
Seule la chaleur du bas est émise. Vous pouvez utiliser le mode Cuisson pour divers types d'aliments, de la pâtisserie aux ragoûts.

Faites cuire les aliments sur une seule grille avec les casseroles positionnées au milieu du four. Faites cuire les aliments en laissant un espace de 1 po (25 mm) à 1,5 po (38 mm) entre les récipients et les parois du four.

Lorsque vous utilisez le mode Cuisson au four, préchauffez au préalable le four pour de meilleurs résultats.

Le temps de cuisson dépend de la taille, de la forme et de la matière de la casserole utilisée.

Cuisson par convection



Seul le réchauffeur annulaire est en marche. La chaleur provient du bas du plateau en acier et est répartie dans le four grâce au ventilateur à convection. Vous pouvez utiliser le mode Cuisson

par convection pour divers types d'aliments, de la pâtisserie aux pains.

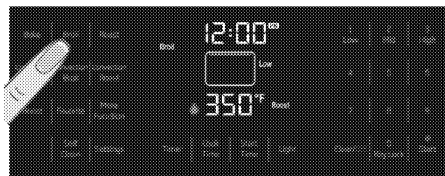
Ce mode est également idéal pour la cuisson des gâteaux éponges, des pâtes et des biscuits sur des grilles multiples (3 et 5) simultanément et de grandes quantités d'aliments cuits au four.

Les gâteaux de la grille supérieure sont placés vers le fond du four et les gâteaux de la grille inférieure vers l'avant du four. Faites cuire les aliments en laissant un espace de 1 po (25 mm) à 1,5 po (38 mm) entre les récipients et les parois du four.

Lorsque vous utilisez le mode Cuisson par convection, préchauffez le four pour de meilleurs résultats.

Le temps de cuisson dépend de la taille, de la forme et de la matière de la casserole utilisée.

Gril



Seul l'élément chauffant supérieur est activé. Utilisez le mode Grillade pour griller des morceaux de viande, de volaille et de poisson. Utilisez-le également pour dorer le pain. Mettez les aliments sur une grille ou dans une casserole (plaque à griller).

Faites griller les aliments sur une seule grille avec le plateau à griller placé au centre des éléments chauffants.

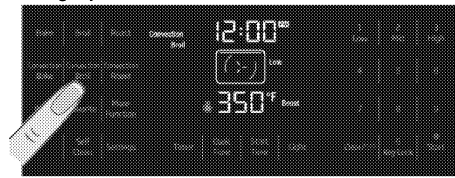
Le mode Gril a trois fonctions : Bas 350 °F (175 °C), moyen 450 °F (230 °C), élevé 550 °F (290 °C).

Lorsque vous utilisez le mode Gril, préchauffez le four pendant 5 à 6 minutes pour de meilleurs résultats.

Retournez les aliments une fois durant le temps de cuisson recommandé.

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et les préférences personnelles de cuisson ont une incidence sur les temps de cuisson au gril.

Grillage par convection



Seul l'élément chauffant supérieur est activé. La chaleur provient de la partie supérieure du four et est répartie dans l'ensemble de ce dernier grâce au ventilateur à convection. Utilisez le mode Grillage par convection pour griller des morceaux de viande, volaille et poisson. Mettez les aliments sur une grille ou dans une casserole (plaque à griller).

Faites griller les aliments sur une seule grille avec la plaque à griller placée au centre des éléments chauffants.

Le mode Grillage par convection a trois fonctions : Bas (350 °F (175 °C)), moyen (450 °F (230 °C)), élevé (550 °F (290 °C)).

Lorsque vous utilisez le mode Grillage par convection, préchauffez le four pendant 5 à 6 minutes pour de meilleurs résultats.

Retournez les aliments une fois durant le temps de cuisson recommandé.

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et les préférences personnelles de cuisson ont une incidence sur les temps de cuisson au gril.

Rôtissage



Les éléments chauffants supérieur et inférieur sont activés. Le mode Rôtissage peut être utilisé pour les viandes et les volailles.

Faites rôtir les aliments sur une seule grille avec les casseroles positionnées au milieu du four.

Lorsque vous utilisez le mode Rôtissage, préchauffez le four pour de meilleurs résultats.

Pour de meilleurs résultats, placez une casserole et une grille (plateau de rôtissage ou lèche-frite)

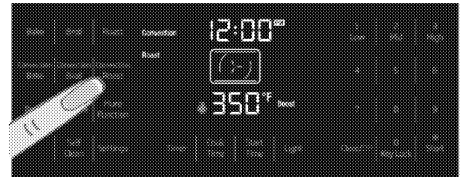
sous la viande ou la volaille. Le poêle collecte les déversements de graisse.



AVERTISSEMENT

Vous pouvez utiliser un couvercle ou des sacs à cuisson avec ce mode. Suivez les consignes du fabricant en matière de sac à cuisson.

Rôtissage par convection



Les éléments chauffants supérieur et inférieur sont activés. La chaleur provient des parties supérieure et inférieure du four et est répartie dans l'ensemble de ce dernier grâce au ventilateur à convection. Le mode Rôtissage par convection peut être utilisé pour la viande, la volaille et de grandes quantités d'aliments rôtis.

Faites rôtir les aliments sur une seule grille avec les casseroles positionnées au milieu du four.

Lorsque vous utilisez le mode Rôtissage par convection, préchauffez le four pour de meilleurs résultats.

Pour de meilleurs résultats, placez une casserole et une grille (plateau de rôtissage ou lèche-frite) sous la viande ou la volaille. Le poêle collecte les déversements de graisse.



AVERTISSEMENT

Lorsque vous utilisez ce mode, ne couvrez pas la viande ou n'utilisez pas de sacs à cuisson.

Fonction Auto-nettoyage



AVERTISSEMENT :

Le mode Auto-nettoyage peut uniquement être activé lorsque le four est complètement refroidi. En cas de dysfonctionnement du mode Auto-nettoyage (panne de courant), éteignez le four et débranchez-le de la prise secteur puis, contactez le service de dépannage.

**DANGER :**

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures!

Ne touchez pas au produit durant l'auto-nettoyage et tenez les enfants à l'écart dudit produit. Patientez au moins 30 minutes avant d'éliminer les résidus.

**AVERTISSEMENT:**

Le four est équipé d'une fonction d'auto-nettoyage. Le four est chauffé à environ 790 °F et les particules présentes sont réduites en cendre. Une fumée épaisse peut se dégager. Assurez-vous de bien aérer la pièce.

La pyrolyse doit être effectuée toutes les 10 utilisations environ.

La fonction d'auto-nettoyage comporte trois niveaux. Vous pouvez choisir parmi ces trois niveaux selon le niveau de saleté.

Niveau bas (LO) : il dure 3 heures.

Niveau moyen (MED) : il dure 4 heures.

Niveau élevé (HI) : il dure 5 heures.

**AVERTISSEMENT:**

Retirez tous les accessoires du four.

**AVERTISSEMENT:**

En cas de dysfonctionnement du mode Auto-nettoyage, éteignez le four et débranchez-le de la prise secteur. Faites dépanner votre four par un technicien qualifié.

**AVERTISSEMENT:**

Avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage, essuyez la graisse et les dépôts alimentaires présents dans le four. Une quantité excessive de graisse peut enflammer le four, et causer ainsi des dommages dans votre domicile dus à la fumée.

**AVERTISSEMENT:**

Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte. Le joint en fibre de verre est extrêmement sensible et peut facilement être endommagé. En cas de dommage du joint d'étanchéité de la porte du four, faites-le remplacer par un joint neuf par le service agréé.

**AVERTISSEMENT:**

Avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage, nettoyez d'abord les saletés des surfaces extérieures et intérieures du four à l'aide d'un chiffon humide; nettoyez la graisse et les restes d'aliments dans le four. Car une quantité excessive de graisse pourrait enflammer le four, causant ainsi des dommages dus à la fumée dans votre domicile. Retirez tous les accessoires du four.

1. Avant le cycle de nettoyage, éliminez d'abord les saletés des surfaces extérieures et intérieures du four à l'aide d'un chiffon humide.
2. Maintenez la molette enfoncée et tournez-la dans le sens horaire sur le niveau de « Nettoyage » souhaité. (Bas, Moyen ou Élevé).

Il n'est pas possible de modifier cette durée.

**AVERTISSEMENT :**

La santé de certains oiseaux et animaux domestiques est extrêmement sensible aux fumées se dégageant pendant le mode Nettoyage automatique. Déplacez toujours les oiseaux et les animaux domestiques dans une pièce fermée et bien aérée. Assurez-vous également que la cuisine est bien aérée pendant le mode Nettoyage automatique pour votre santé.

3. Si lors du processus d'auto-nettoyage vous observez une flamme dans le four, mettez le four hors tension et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'entrée de l'air frais à des températures d'auto-nettoyage peut plutôt provoquer une reprise de flamme dans le four. Le non-respect de ces instructions peut provoquer de graves brûlures.

**MISE EN GARDE :**

Après un cycle de nettoyage, éliminez les dépôts blancs à l'aide d'eau vinaigrée.



Pendant le cycle de nettoyage automatique, le débit d'air vers les brûleurs est coupé. Après avoir positionné les boutons de commande des fonctions et du thermostat sur Off (arrêt), la porte se déverrouille automatiquement. Une fois que le four se refroidit, l'alimentation électrique des brûleurs de la plaque de cuisson s'active.



Il est impossible d'utiliser l'ampoule pendant le cycle d'auto-nettoyage.



AVERTISSEMENT:

En cas de flammes dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage, éteignez le four et laissez le feu s'éteindre. Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'entrée d'air frais à des températures d'auto-nettoyage peut entraîner un embrasement dans le four. En cas de non-respect de cette consigne, vous risquez des brûlures graves.

Pizza



Seul l'élément chauffant inférieur est activé. La chaleur provient du bas et est répartie dans le four grâce au ventilateur à convection. Utilisez le mode Pizza pour les pizza froides ou congelées. Suivez les consignes du fabricant en matière de cuisson de pizza surgelée.

Pour des performances optimales, utilisez un moule à pizza ou un plateau de cuisson.

Vous pouvez également utiliser la pierre à pizza, mais il est recommandé de suivre les instructions du fabricant relatives à l'utilisation de cette pierre. Faites cuire la pizza sur une seule grille dans le moule à pizza ou sur une plaque de cuisson placée au milieu du four.

Lorsque vous utilisez le mode Pizza, préchauffez le four pour de meilleurs résultats.

Sabbat

Seul l'élément chauffant inférieur est activé.

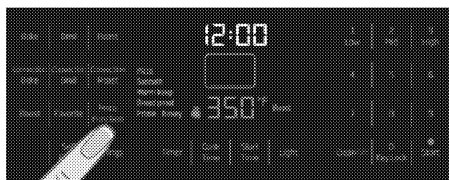
Faites cuire les aliments sur une seule grille avec les casseroles

au milieu du four. Faites cuire les aliments

Faites cuire les aliments en laissant un espace de 1 po (25 mm) à 1 po ½ po (38 mm) entre les casseroles et les parois du mur.

Vous pouvez activer le mode Sabbath en touchant simplement la fonction Sabbath et le bouton DÉMARRER.

La température doit se situer entre 125 °F (50 °C) et 450 °F (230 °C) avec le mode Sabbath.



Toutes les touches de commande, excepté la touche CLEAR/OFF (Effacer/Arrêt) sont désactivées lorsque le mode Sabbath est activé.



Si vous souhaitez arrêter le mode Sabbath, touchez simultanément les boutons ANNULER/ÉTEINDRE et LUMIÈRE pendant environ 2 secondes.



La durée maximale pour le mode Sabbath est de 72 heures si vous réglez la durée de cuisson.



Utilisez le bouton ANNULER/ÉTEINDRE pour désactiver tous les éléments chauffants lorsque le mode Sabbath est activé; toutefois, l'image à l'écran reste inchangée.



IMPORTANT :

Le voyant est éteint lorsque la fonction Sabbath est en cours d'utilisation. Le voyant ne change pas si vous appuyez sur le bouton sans le mode Sabbath.



IMPORTANT :

Vous ne pouvez pas changer la température du four après le démarrage de la fonction Sabbath.



IMPORTANT :

Tous les signaux acoustiques sont désactivés lorsque le mode Sabbath est activé.



IMPORTANT :

Si vous définissez la durée de cuisson en mode Sabbath, tous les éléments chauffants sont éteints et l'image à l'écran reste inchangée après l'heure de fin de cuisson.



La durée maximale pour le mode Sabbath est de 75 heures lorsque vous ne définissez pas de durée de cuisson.



AVERTISSEMENT :

Risque d'intoxication alimentaire : Ne laissez pas les aliments reposer au four pendant plus de 1 heure avant ou après leur cuisson. Cela peut causer une intoxication alimentaire ou des maladies.

**AVERTISSEMENT :**

Pour éviter de causer des dommages irréversibles à la finition inférieure du four, évitez de la recouvrir avec n'importe quel type de film ou de revêtement.

**AVERTISSEMENT :**

Il est recommandé d'activer le mode Sabbat uniquement lors du sabbat et des fêtes juives.

**AVERTISSEMENT:**

La santé de certains oiseaux et animaux domestiques est extrêmement sensible aux fumées se dégageant pendant le mode Sabbat. Déplacez toujours les oiseaux et les animaux domestiques dans une pièce fermée et bien aérée. Maintenez la cuisine bien ventilée pendant le mode Sabbat pour préserver également votre santé.



Tous les aliments doivent être placés dans le four avant le début du Sabbat, puisqu'après cela est interdit.



Le jour du sabbat, il vous est recommandé d'ouvrir la porte du four une seule fois, pour retirer les aliments puis refermer la porte. Pendant les fêtes juives, vous pouvez ouvrir ou fermer la porte du four à tout moment, autant que vous le souhaitez.



Après une panne de courant, le four retourne à l'écran de démarrage.



La durée de démarrage peut être réglée à 12 heures maximum pendant le mode Sabbat. Assurez-vous que l'horloge du four affiche l'heure exacte de la journée.

dans ce mode (excepté les crackers, chips, ou céréales sèches croustillants).

Les bactéries vont se développer très rapidement dans les aliments dont la température est située entre 40 °F (4,5 °C) et 140 °F (60 °C).

Préchauffez le four avant de réchauffer les aliments.

Pour obtenir de meilleurs résultats, ne réchauffez pas les aliments pendant plus d'une heure.

Le mode Conservation au chaud a trois fonctions : Bas (150°F (65°C)), moyen (170°F (75°C)), élevé (200°F (95°C)).

Recommandations

Température	Type d'aliments
Bas	Pains moelleux, frites, assiettes de dîner vides
Moyen	Casseroles, pizza, légumes, œufs, pâtisseries, biscuits, petits pains durs, sauces
Élevé	Rôtis, volaille, hamburgers, bacon, pommes de terre (cuites)

**MISE EN GARDE :**

Placez les aliments cuits sur un plat de service résistant à la chaleur puis sur la grille du four.

Retirez les cuillères de service, etc. avant de placer les plats dans le four.

**AVERTISSEMENT:**

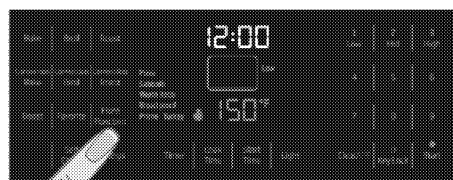
Ne laissez pas les produits en papier, les plastiques, les aliments en conserve ou les matériaux combustibles dans le tiroir. Ils peuvent s'enflammer.

**AVERTISSEMENT :**

Ne laissez pas les produits en papier, les plastiques, les aliments en conserve ou les matériaux combustibles dans le tiroir. Ils peuvent s'enflammer.

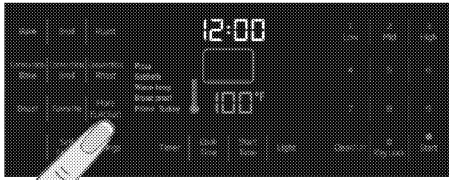
**AVERTISSEMENT :
Risque d'incendie!**

Ne conservez pas de substance inflammable dans le four et/ou dans le tiroir chauffe-plat.

Garder au chaud

Seule la chaleur du bas est émise. Le mode Garder au chaud permet de conserver les aliments cuits chauds, à la température de service. Activez toujours ce mode lorsque les aliments sont chauds. Les aliments froids ou à la température ambiante ne peuvent pas être réchauffés

Plaque à pain



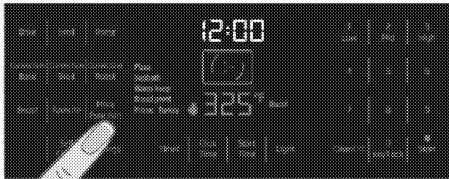
Seule la chaleur du bas est émise. Le mode Plaque à pain peut être utilisé pour lever la pâte à pain et à pizza ou autre pâte à levure.

Utilisez un bol ou une casserole avec couvercle.

Faites cuire les pâtes sur une seule grille avec les casseroles positionnées au milieu du four.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Dinde de premier choix



Les éléments chauffants supérieur et inférieur sont activés. La chaleur provient des parties supérieure et inférieure du four et est répartie dans l'ensemble de ce dernier grâce au ventilateur à convection. Utilisez le mode Dinde de premier choix pour une dinde entière ou ses parties.

Faites rôtir la dinde sur une seule grille avec les casseroles positionnées au milieu du four.

Lorsque vous utilisez le mode Dinde de premier choix, préchauffez le four pour de meilleurs résultats.

Placez toujours une casserole et une grille (plateau de rôtissage ou lèchefrite) en dessous de la dinde entière ou des morceaux de dinde. La casserole recueille les déversements de graisse.



AVERTISSEMENT :

Au cours de ce mode, ne couvrez pas la viande ou n'utilisez pas les sacs à cuisson.



IMPORTANT :

Le temps de cuisson maximum réglable dans les modes est limité à 6 heures pour des raisons de sécurité. Il est limité à 5 heures pour la fonction d'Auto-nettoyage.



IMPORTANT :

Lorsque vous effectuez les réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran.



IMPORTANT :

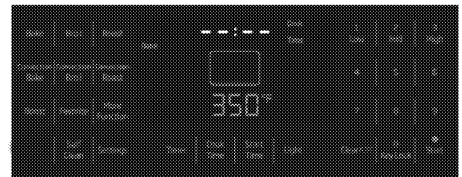
Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devez programmer à nouveau votre appareil.

Fonctionnement de l'unité de commande du four

Activation du mode de fonctionnement semi-automatique

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

1. Placez votre plat dans le four et fermez la porte.
2. Sélectionnez la température désirée.
3. Si vous désirez modifier la température, réglez la température à l'aide des chiffres sur le côté droit alors que °F ou °C clignotent.
4. Pour le temps de cuisson, touchez une fois « Cook time » (temps de cuisson).
» Entrez le temps de cuisson à l'aide des chiffres sur le pavé à droite alors que Cook (Cuisson) et Time (Temps) clignotent.
5. Une fois la durée de cuisson définie, les symboles Cook (Cuisson) et Time (Temps) s'affichent en permanence.



6. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température et de temps conviennent, touchez Start (Démarrer) pour démarrer la cuisson. La cuisson démarre et la mention ON (MARCHE) apparaît à l'écran.

» Le four chauffe jusqu'à la température pré-réglée et la maintient jusqu'à la fin du temps de cuisson sélectionné.



IMPORTANT :

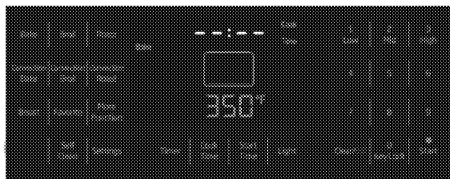
Tous les segments du symbole de température intérieure du four (1) s'allument lorsque le four atteint la température définie.

7. À la fin de la cuisson, le four émet une alerte sonore.
8. Vous pouvez toucher n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme.

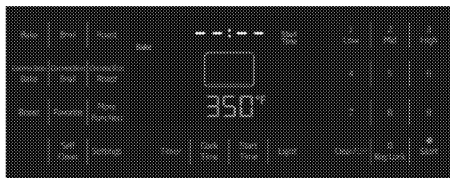
Activation du fonctionnement automatique complet

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

1. Placez votre plat dans le four et fermez la porte.
 2. Sélectionnez la température désirée.
 3. Si vous désirez modifier la température, réglez la température à l'aide des chiffres sur le côté droit alors que °F ou °C clignotent.
 4. Pour le temps de cuisson, touchez une fois « Cook time » (temps de cuisson).
- » Entrez le temps de cuisson à l'aide des chiffres sur le pavé à droite alors que Cook (Cuisson) et Time (Temps) clignotent.



5. Touchez une fois « Start Time » (Temps de début) pour arrêter le temps de cuisson. Entrez le temps de cuisson à l'aide des chiffres sur le pavé à droite alors que Start (Démarrer) et Time (Temps) clignotent.
6. Une fois la fin de la durée de cuisson définie, les symboles de la fin de durée de cuisson, Start (Démarrer) et Time (Temps) s'affichent en permanence.



7. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température, de temps et de fin de durée de cuisson conviennent, touchez « Start » (Démarrer) pour démarrer la cuisson. « Cooking » (Cuisson) apparaît à l'écran.

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

8. Le mode de fonctionnement sélectionné est activé lorsque le décompte du temps de cuisson commence. Le symbole « ON » s'affiche à l'écran et le four chauffe jusqu'à la température réglée. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson.



IMPORTANT :

Tous les segments du symbole de température intérieure du four (1) s'allument lorsque le four atteint la température définie.

9. À la fin de la cuisson, le four émet une alerte sonore.
10. Vous pouvez toucher n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme.



IMPORTANT :

Si vous souhaitez annuler le programme semi-automatique ou automatique après l'avoir activé, vous devez réinitialiser la durée de cuisson. Vous pouvez également arrêter le four en touchant « Clear/Off ».



IMPORTANT:

En cas de dysfonctionnement de la touche "Clear / Off", vous pouvez toucher n'importe quel autre sélecteur de programme pour éteindre le four.

Réglage de la fonction Booster (uniquement pour les fours électriques) (Chauffage rapide)

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



IMPORTANT :

Vous ne pouvez pas sélectionner la fonction Booster dans les modes Conservation au chaud, Auto-nettoyage et Fermentation du pain. Le mode Booster est réglé par défaut dans d'autres positions. Si vous ne souhaitez pas utiliser la fonction Booster, désactivez-la en appuyant sur la touche « Booster ».

1. Si la fonction de cuisson et les valeurs de température et de temps conviennent, touchez Start (Démarrer) pour démarrer la cuisson.

son. La cuisson démarre et la mention « ON » apparaît à l'écran.

» Le symbole « Booster » disparaît lorsque le four atteint la température souhaitée et recommence à fonctionner dans la fonction précédant la fonction Booster.

2. Appuyez à nouveau sur la touche « Booster » afin d'annuler ou de désactiver la fonction de préchauffage rapide. Si le symbole « Booster » apparaît à l'écran, cela signifie que la fonction est activée. Dans le cas contraire, cela signifie qu'elle est déjà désactivée.

Utilisation du Verrouillage des touches

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



IMPORTANT :

Le verrouillage des touches peut être activé lorsque le four est en mode Veille.

Activation du verrouillage des touches

Activez la touche de verrouillage en appuyant sur la touche 0-Key Lock parmi les numéros à droite de l'écran pendant environ 3 secondes.



Désactivation du verrouillage des touches

Désactivez la touche de verrouillage en appuyant sur la touche 0-Key Lock parmi les numéros à droite de l'écran pendant environ 3 secondes.



IMPORTANT :

Les touches du four ne sont pas opérationnelles lorsque la fonction de verrouillage des touches est activée. Le verrouillage des touches est annulé en cas de coupure de courant.

Utilisation de la minuterie comme alarme

Vous pouvez utiliser le minuteur de l'appareil pour tout type d'avertissement ou rappel en dehors du programme de cuisson. L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez retourner les aliments dans le four après un certain temps.

L'alarme émet un signal une fois que l'heure réglée est écoulée.



IMPORTANT :

La durée maximale de l'alarme est de 6 heures.

Pour régler l'alarme :

Appuyez sur la touche « Minuterie » à l'écran et réglez la durée de l'alarme en saisissant la période d'alarme à l'aide des numéros situés à droite de l'écran. L'alarme s'active au bout de 10 secondes, lorsqu'aucune touche n'est appuyée.

Une fois la durée d'alarme écoulée, le symbole « Minuterie » clignote et le signal d'alarme retentit. Vous pouvez toucher n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme.

Pour annuler l'alarme :

Touchez la fonction « Minuterie » une fois l'alarme réglée. Lorsque vous définissez l'heure sur 00 h 00, l'alarme est annulée au bout d'environ 10 secondes et le symbole « Minuterie » disparaît de l'écran.

Pour activer et désactiver l'éclairage du four

Chaque fois que vous touchez la fonction « Lumière » sur l'écran, elle s'active si elle est désactivée et vice versa.



IMPORTANT :

Si la fonction Auto-nettoyage est activée, le voyant reste éteint tout le temps. Appuyer sur la touche « Light » (Voyant) ne change pas cet état.



IMPORTANT :

Si la température interne du four dépasse 572 °F (300 °C), le voyant reste éteint tout le temps. Appuyer sur la touche « Light » (Voyant) ne change pas cet état.



IMPORTANT :

Lorsque les fonctions du four sont activées, tous les éléments chauffants sont désactivés une fois que vous appuyez sur la touche Annuler/Éteindre.



IMPORTANT :

Si vous ouvrez la porte du four lorsque le turboventilateur est activé, ce dernier s'arrête.

**IMPORTANT :**

Si la porte du four est ouverte lorsqu'une fonction du four est activée, tous les éléments chauffants sont désactivés au bout de 30 secondes.

Les touches sont lumineuses. Les descriptions de ces voyants sont indiquées dans le tableau ci-dessous

Utilisation du mode Favoris**Enregistrement de la fonction Favori**

Lorsqu'une fonction de cuisson s'affiche à l'écran, les valeurs actuelles sont enregistrées comme votre plat préféré lorsque vous touchez la fonction « Favori » pendant environ 3 secondes.

**IMPORTANT :**

Le menu 1 est enregistré comme Plat favori. Par conséquent, lorsque vous enregistrez un nouveau repas, le repas précédemment enregistré est supprimé.

**IMPORTANT :**

Les valeurs de cuisson et de réglages sont prédéfinies sur plat « Favori » lors de la configuration initiale.

Sélection du menu Favori

Le menu Favori apparaît à l'écran une fois que vous touchez la fonction « Favori » pendant 1 seconde lorsque le four est allumé.

Touchez « Démarrer » pour activer la cuisson.

Position Veille de la minuterie

Une fois l'heure du jour définie sur l'appareil, l'écran de la minuterie indique l'heure et le symbole de cuisson manuel s'allume, indiquant que l'appareil est mis en veille. Le symbole de cuisson manuel s'affiche toujours à l'écran lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Il est impossible d'activer les indicateurs et éléments chauffants de l'appareil en mode Veille. Vous pouvez uniquement faire fonctionner votre four manuellement, sans régler la minuterie. Si vous souhaitez effectuer une opération de cuisson programmée dans le four, veuillez suivre les étapes pour activer la minuterie du four à la page 27.

**Position OFF (ARRÊT) de la minuterie**

Vous pouvez régler la minuterie sur OFF (ARRÊT). À la position OFF (ARRÊT), même si vous tournez le bouton de fonction, la minuterie empêche l'activation des éléments chauffants. Pour régler le minuteur sur la position OFF lorsqu'il est en mode Veille :

1. Appuyez sur le bouton 2.
2. Si 0:00 ne s'affiche pas à l'écran, en appuyant les boutons 5 et 6 vous pouvez le régler sur 0:00.
3. Si 0:00 s'affiche déjà à l'écran, en appuyant sur le bouton 6 l'écran passe à 0:01. Lorsque vous appuyez ensuite sur le bouton 5, l'écran repasse à nouveau sur 0:00.
4. Un signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton 3 pour couper le signal sonore. « AUTO » clignote et l'écran affiche l'heure du jour.

Désormais la minuterie est à la position OFF. Il s'agit de la même position lorsque vous branchez votre appareil pour la première fois à l'alimentation secteur. Premier nettoyage de l'appareil.

Tableau des temps de cuisson



IMPORTANT :

Les valeurs indiquées dans la table ci-dessous sont des données indicatives. Ils peuvent varier selon le type de nourriture aussi bien que vos préférences de cuisson.



IMPORTANT :

Le niveau 1 est le niveau **bas** du four.

Cuisson au four et rôtisserie

Aliments	Mode de cuisson	Température du four (°F-°C)	Nombre de grilles	Emplacement de la grille	Temps (min.)	Taille et type de récipient	Explication
Génoise	Cuisson au four	350/175	Simple	3	20-30	8 po ou 9 po (200-230 mm) rond	Les gâteaux sont placés au milieu du four. Faites cuire les aliments en laissant un espace de 1 po (25 mm) à 1,5 po (38 mm) entre les récipients et les parois du four.
Génoise	Cuisson par convection	350/175	Multiple	2&4	30-40	8 po ou 9 po (200-230 mm) rond	Les gâteaux de la grille supérieure sont placés vers l'avant du four et les gâteaux de la grille inférieure vers le fond du four. Faites cuire les aliments en laissant un espace de 1 po (25 mm) à 1,5 po (38 mm) entre les récipients et les parois du four.
Pain (au levain*)	Cuisson au four	400/205	Simple	3	30-40	Plaque de pâtisserie	-
Pain (au levain*)	Cuisson par convection	400/205	Simple	3	25-35	Plaque de pâtisserie	-
Pâte feuilletée	Cuisson par convection	375/190	Multiple	2&4	15 - 25	Plaque à biscuits	Les gâteaux de la grille supérieure sont placés vers l'avant du four et les gâteaux de la grille inférieure vers le fond du four. Faites cuire les aliments en laissant un espace de 1 po (25 mm) à 1,5 po (38 mm) avec les parois du four.
Pizza fraîche (fine)	Pizza	425/220	Simple	2	8-15	Plat à pizza ou plaque de cuisson	-
Pizza fraîche, épaisse	Pizza	425/220	Simple	2	12-20	Plat à pizza et plaque de cuisson	-
Pizza surgelée, épaisse	Pizza	425/220	Simple	2	10-15	Plat à pizza et plaque de cuisson	-
Poulet, entier (4-4,5 lb)	Rôtissage par convection	375/190	Simple	2	120-140	Plaque à rôti ou plateau à griller	La température interne minimum de la cuisson est de 180 °F (82 °C)
Dinde, entière, non farcie (18-20 lb)	Dinde de premier choix	325/160	Simple	1	150-180	Plaque à rôti	La température interne minimum de la cuisson est de 180 °F (82 °C). Recouvrez la surface supérieure de la dinde avec du papier pour éviter qu'elle ne brunisse excessivement.

							pendant les dernières 30 minutes de cuisson, si nécessaire.
Surlongé, désossé (4-4,5 lb)	Rôtissage par convection	325/160	Simple	3	90-120	Lèche-frite	La température interne est de 145 °F (62 °C) (mi-saignant), 160 °F (71 °C) (saignant)
Pain grillé	Gril	Élevé	Simple	5	2-2:30	Plateau à griller	Placez le plateau à griller au centre des éléments chauffants.
Cuisse de poulet (2-2,5 lb)	Grillage	Élevé	Simple	4	Côté 1 : 16-20 Côté 2 : 8-12	Lèche-frite	Placez la lèche-frite au centre des éléments chauffants. La température interne minimum dans la cuisse est de 180 °F (82 °C).
Cuisse de poulet (2-2,5 lb)	Gril	Moyen	Simple	4	Côté 1 : 20-24 Côté 2 : 14-16	Plateau à griller	Placez la lèche-frite au centre des éléments chauffants. La température interne minimum de la cuisse est de 180 °F (82 °C).
Bœuf haché (0,3 po-0,5 po (pouces) d'épaisseur, 6 boulettes)	Grillage	Élevé	Simple	4	Côté 1 : 5-7 Côté 2 : 3-5	Plateau à griller	Placez la lèche-frite au centre des éléments chauffants.
Hamburger, congelé (0,3 po-0,5 po (pouces) d'épaisseur, 6 boulettes)	Grillage	Élevé	Simple	4	Côté 1 : 7-10 Côté 2 : 2-4	Plateau à griller	Placez la lèche-frite au centre des éléments chauffants.
*Levage	Fermentation du pain	100/40	Simple	3	30-40	Cuve ou récipient à couvercle	
**Il est suggéré de préchauffer le four avant la cuisson de tous les aliments.							
Il est suggéré de préchauffer le four pendant 5 à 6 minutes pour griller tous les aliments.							

(**) Pour le préchauffage, ajuster la température requise, la lampe du thermostat s'éteindra lorsque la température requise sera atteinte.

Utilisation de la plaque à griller



IMPORTANT :

Avant d'utiliser le four, réglez l'horloge. Si l'horloge n'est pas réglée, le four principal ne fonctionnera pas.



AVERTISSEMENT:

Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures!

Fermer la porte du four durant la cuisson sur le gril.



- Réglez le mode Gril. Le mode Gril a trois fonctions: Bas 350 °F (175 °C), moyen 450 °F (230 °C), élevé 550 °F (290 °C).
- Préchauffez le four pendant environ 5 minutes, si nécessaire.

Activez le bouton Gril

- Ajustez le cadran de fonction sur le symbole du gril.

5 Entretien et nettoyage

Généralités

La durée de vie du produit sera améliorée et la possibilité de problèmes diminuée si le produit est nettoyé à intervalles réguliers.



DANGER: Risques d'électrocution!

Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer pour éviter une décharge électrique.



DANGER: Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures!

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.



IMPORTANT :

La surface peut être endommagée par certains détergents ou matériaux de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre nettoyante/crème ou tout objet pointu. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre nettoyante/crème ou tout objet pointu.

- Nettoyez l'appareil soigneusement après chaque utilisation; de cette façon, il sera possible d'enlever les résidus de cuisson plus facilement, en les évitant de brûler la prochaine fois que l'appareil sera utilisé.



IMPORTANT :

Aucun agent de nettoyage spécial n'est requis pour le nettoyage de l'appareil. Il est recommandé d'utiliser de l'eau tiède avec du liquide à laver, un linge doux ou une éponge et utiliser un linge sec pour le séchage.

- N'utilisez aucun matériel de nettoyage abrasif!



La surface peut être endommagée par certains détergents ou matériaux de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage. N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques bien affûtés pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface et briser ainsi le verre.



AVERTISSEMENT:

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

Nettoyage du panneau de commande

Nettoyez le panneau de commande et les boutons avec un linge humide et asséchez.



IMPORTANT :

Dommage au panneau de commande! Ne démontez pas les boutons de commande pour le nettoyage du panneau de commande.

Nettoyage du four

Aucun produit nettoyant pour four ou autre agent nettoyant particulier ne sont nécessaires pour nettoyer le four. Il est recommandé d'essuyer le four à l'aide d'un chiffon humide tant qu'il est encore chaud.



AVERTISSEMENT:

N'utilisez pas de nettoyeurs pour four. N'utilisez aucun type de nettoyant ou revêtement de protection pour four disponible dans le commerce pour l'intérieur ou l'extérieur du four.

Fonction Nettoyage automatique



AVERTISSEMENT :

Le mode Auto-nettoyage peut uniquement être activé lorsque le four est complètement refroidi. En cas de dysfonctionnement du mode Auto-nettoyage (panne de courant), éteignez le four et débranchez-le de la prise secteur puis, contactez le service de dépannage.



DANGER :

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

**AVERTISSEMENT :**

Le four est équipé d'une fonction d'auto-nettoyage. Le four est chauffé à environ 790 °F et les particules présentes sont réduites en cendre. Une fumée épaisse peut se dégager. Assurez-vous de bien aérer la pièce.

La pyrolyse doit être effectuée toutes les 10 utilisations environ.

La fonction d'auto-nettoyage comporte trois niveaux. Vous pouvez choisir parmi ces trois niveaux selon le niveau de saleté.

Niveau bas (LO) : il dure 3 heures.

Niveau moyen (MED) : il dure 4 heures.

Niveau élevé (HI) : il dure 5 heures.

**AVERTISSEMENT :**

Retirez tous les accessoires du four.

**AVERTISSEMENT :**

En cas de dysfonctionnement du mode Auto-nettoyage, éteignez le four et débranchez-le de la prise secteur. Faites dépanner votre four par un technicien qualifié.

**AVERTISSEMENT :**

Avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage, essuyez la graisse et les dépôts alimentaires présents dans le four. Une quantité excessive de graisse peut enflammer le four, et causer ainsi des dommages dans votre domicile dus à la fumée.

**AVERTISSEMENT :**

Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte. Le joint en fibre de verre est extrêmement sensible et peut facilement être endommagé. En cas de dommage du joint d'étanchéité de la porte du four, faites-le remplacer par un joint neuf par le service agréé.

**AVERTISSEMENT :**

Avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage, nettoyez d'abord les saletés des surfaces extérieures et intérieures du four à l'aide d'un chiffon humide; nettoyez la graisse et les restes d'aliments dans le four. Car une quantité excessive de graisse pourrait enflammer le four, causant ainsi des dommages dus à la fumée dans votre domicile. Retirez tous les accessoires du four.

1. Avant le cycle d'auto-nettoyage, nettoyez d'abord les saletés des surfaces extérieures et intérieures du four à l'aide d'un chiffon humide.

2. Maintenez la molette enfoncée et tournez-la dans le sens horaire sur le niveau de « Nettoyage » souhaité. (Bas, Moyen ou Élevé).

Il n'est pas possible de modifier cette durée.

**AVERTISSEMENT :**

La santé de certains oiseaux et animaux domestiques est extrêmement sensible aux fumées se dégageant pendant le mode Nettoyage automatique. Déplacez toujours les oiseaux et les animaux domestiques dans une pièce fermée et bien aérée. Assurez-vous également que la cuisine est bien aérée pendant le mode Nettoyage automatique pour votre santé.

3. Si lors du processus d'auto-nettoyage vous observez une flamme dans le four, mettez le four hors tension et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'entrée de l'air frais à des températures d'auto-nettoyage peut plutôt provoquer une reprise de flamme dans le four. Le non-respect de ces instructions peut provoquer de graves brûlures.

**MISE EN GARDE :**

Après un cycle de nettoyage, éliminez les dépôts blancs à l'aide d'eau vinaigrée.



Pendant le cycle de nettoyage automatique, le débit d'air vers les brûleurs est coupé. Après avoir positionné les boutons de commande des fonctions et du thermostat sur Off (arrêt), la porte se déverrouille automatiquement. Une fois que le four se refroidit, l'alimentation électrique des brûleurs de la plaque de cuisson s'active.



Il est impossible de utiliser l'ampoule pendant le cycle d'auto-nettoyage.



AVERTISSEMENT:

En cas de flammes dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage, éteignez le four et laissez le feu s'éteindre. Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'entrée d'air frais à des températures d'auto-nettoyage peut entraîner un embrasement dans le four. En cas de non-respect de cette consigne, vous risquez des brûlures graves.

Nettoyage de la porte du four

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



N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

Retrait de la porte du four.

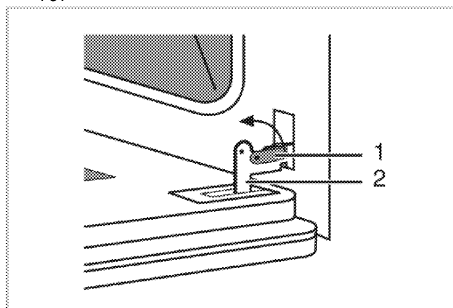
Pour démonter la porte du four, assurez-vous que le four est refroidi et qu'il est hors tension. Le non-respect de cette consigne peut causer un choc électrique ou les brûlures. La porte du four est lourde et les pièces sont fragiles. Utilisez vos deux mains pour retirer la porte du four. La porte avant est en verre. Manipulez soigneusement pour éviter toute cassure. Tenez uniquement les côtés de la porte du four. Évitez de saisir la poignée, car elle pourrait glisser de vos mains et causer des dommages ou des blessures. Si vous ne tenez pas fermement et correctement la porte du four, cela peut causer des blessures graves ou endommager l'appareil.

Pour éviter toute blessure causée par le dispositif de retenue du support de charnière, assurez-vous que les deux leviers sont bien en place avant de retirer la porte. En outre, n'exercez pas de force lorsque vous ouvrez ou fermez la porte — vous risquez d'endommager la charnière et par conséquent vous blesser.

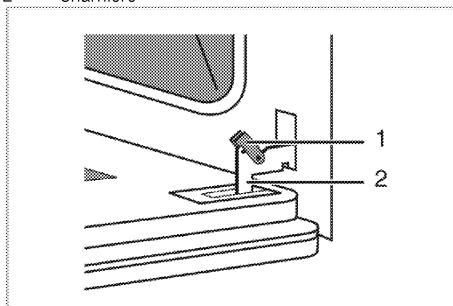
Ne posez pas la porte retirée sur des objets tranchants ou pointus, car cela peut briser la vitre. Posez-la plutôt sur une surface plane, douce, et de sorte qu'elle ne tombe pas.

Vous pouvez retirer la porte du four pour un nettoyage aisé de l'intérieur du four.

1. Ouvrez la porte du four complètement.
2. Appuyez sur les charnières de serrage situées sur les deux côtés de la porte à l'arrière.



- 1 Charnière de serrage
2 Charnière



3. Déplacez légèrement le four en position inclinée.
4. Soulevez la porte du four vers l'avant avec vos deux mains.
5. Une fois le nettoyage achevé, effectuez la même opération à l'envers pour réinstaller la porte du four.



Une fois le nettoyage achevé, effectuez la même opération dans le sens inverse pour réinstaller la porte du four.

Remplacement de l'ampoule du four



DANGER :

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



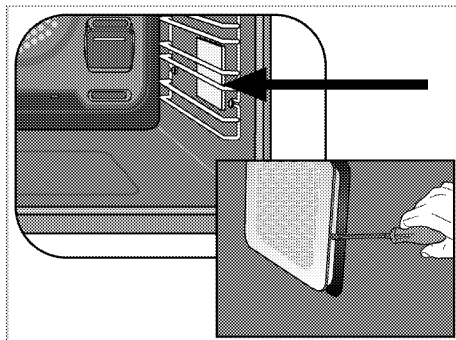
L'emplacement de la lampe peut varier par rapport à l'illustration.

Si votre four est équipé d'une lampe carrée :

Les ampoules du four peuvent être allumées avec le bouton de la lampe. Les lumières s'allument lorsque la porte est ouverte ou lorsque le four est au cycle de cuisson.

Les lumières du four ne sont pas allumées durant l'auto-nettoyage. Chaque assemblage de lumière consiste en une lentille démontable, une ampoule ainsi qu'une douille qui est fixée en place. Le remplacement de l'ampoule est considéré comme un entretien de routine.

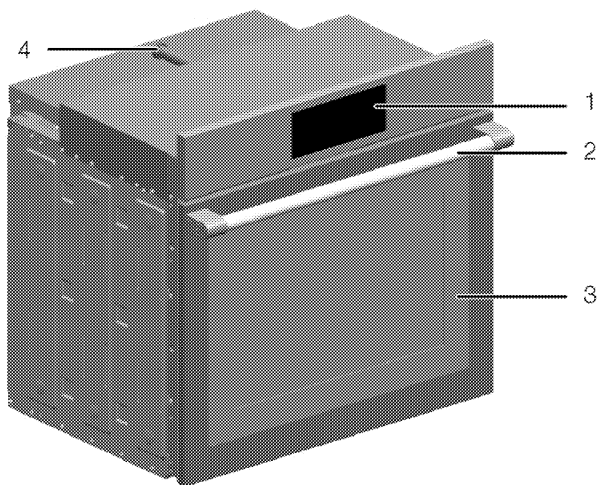
1. Coupez le courant de l'alimentation principal (votre fusible ou boîte de disjoncteur).
2. Retirez les châssis métalliques comme sur l'illustration. Voir *Nettoyage du four*.



3. Retirez le cache en verre de protection avec un tournevis.
4. Dévissez l'ampoule du four et remplacez-la par une ampoule neuve.
5. Remettez en place le couvercle de protection en verre et les grilles métalliques.

6 Informations générales

Vue d'ensemble



- 1 Panneau de commande
- 2 Poignée

- 3 Porte avant
- 4 Cordon d'alimentation

Spécifications techniques

GÉNÉRALITÉS

Dimensions extérieures (hauteur/largeur/profondeur)	733 mm (28" 7/8) / 755 mm (29" 3/4) / 620 mm (24" 7/16)
Tension/fréquence	220- 240 V~60 Hz 2 CA~N
Puissance électrique totale	3,7 kW
Protection des fusibles	min. 20 A
Type de câble / section transversale	BC-SIL 4X13 AWG
Longueur de câble	6 pieds max.
Éclairage intérieur	
Cuisson	2 240 W
Gril	3 320 W
Rôtissage par convection	3 670 W
* L'alimentation est indiquée pour 230 V 2 CA ~ N	



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



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



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

Contenu de l'emballage



AVERTISSEMENT :

Tirez la grille de four vers la position Arrêt/Verrouillé lorsque vous déposez et retirez les aliments du four. C'est également une précaution contre les brûlures en cas de contact avec les surfaces chaudes de la porte ou des parois du four.



MISE EN GARDE :

Si vous utilisez une grille dans la position la plus basse (A), vous devez être prudent lorsque vous la retirez du four. Nous vous recommandons de tirer la grille vers l'intérieur de plusieurs centimètres et ensuite de la tirer, à l'aide des deux poignées, en la tenant par les bords. La grille est basse et vous risquez de vous brûler si vous placez votre main au milieu de la grille et tirez pour la sortir. Faites attention à ne pas vous brûler la main sur la porte lorsque vous utilisez la grille dans la position la plus basse (A).

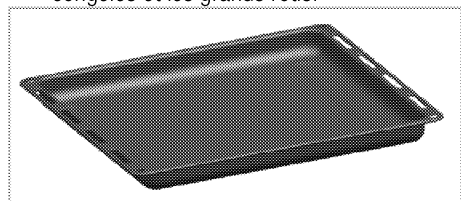


Les accessoires fournis peuvent varier en fonction du modèle du produit. Les accessoires décrits dans le manuel d'utilisateur peuvent être inexistants dans votre appareil.

1. Manuel d'utilisation

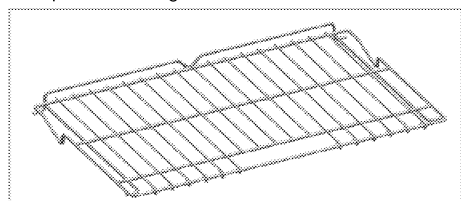
2. Plaque à four

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



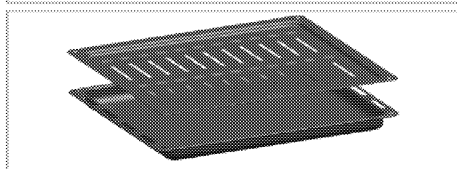
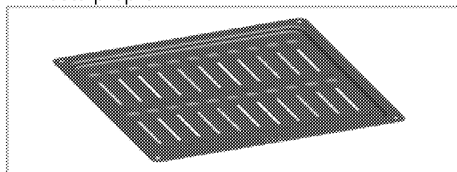
3. Étagère métallique

Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire ou à rôtir, ou pour les ragoûts, elle se place sur la grille souhaitée.



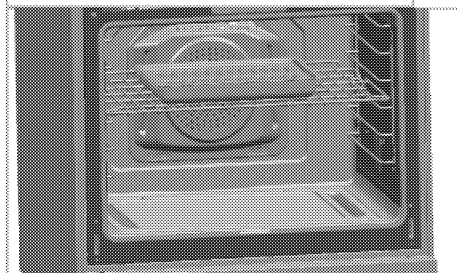
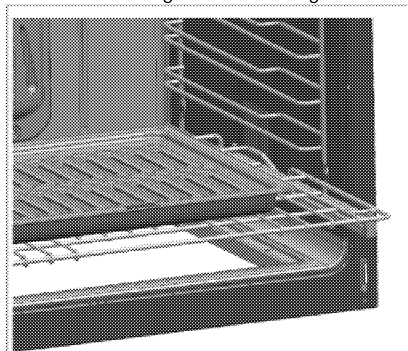
4. Plateau à griller

Il est placé sur le plateau afin de recueillir la graisse pendant la grillade pour que le four reste propre.



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

Les grilles télescopiques vous permettent d'installer et de retirer les grilles et les étagères métalliques. Lorsque vous utilisez ces dernières avec les grilles télescopiques, vérifiez que les goupilles situées à l'arrière des grilles télescopiques reposent contre les bords de la grille et de l'étagère métallique.



7 Dépannage

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

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

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

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela ne constitue pas un défaut de fonctionnement.*

L'appareil ne fonctionne pas.

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

La lumière du four ne s'allume pas.

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

Le four ne chauffe pas.

- La fonction et/ou la température ne sont pas réglées. >>> *Réglez la fonction et la température avec les touches/boutons de fonction et/ou de température.*
- Sur les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est pas réglé. >>> *Réglez le minuteur. (Sur les produits avec four micro-ondes, le minuteur ne contrôle que le micro-ondes.)*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réarmez-les le cas échéant.*

(Sur les modèles à minuteur) L'écran de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.

- Une coupure de courant est survenue. >>> *Réglez l'heure / Éteignez l'appareil, puis rallumez-le.*



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

8 GARANTIE DES PRODUITS BEKO AUX ÉTATS-UNIS

Les garanties fournies par Beko dans les présentes déclarations ne s'appliquent qu'aux appareils Beko vendus au premier acheteur inti ou au premier propriétaire aux États-Unis (y compris l'Alaska, Hawaii, Porto Rico et les îles Vierges des États-Unis) et aux îles Caïmanes.

La garantie d'usine ne s'applique qu'aux produits achetés chez un détaillant ou un revendeur agréé. Consultez le site www.bekoappliances.com/where-to-buy pour obtenir la liste des revendeurs agréés. Les produits achetés par l'intermédiaire de détaillants et de grossistes non autorisés ne seront pas couverts par la garantie du fabricant.

Cette garantie est non-transférable. Pour obtenir un service de garantie, veuillez contacter votre distributeur ou contactez-nous sur <https://www.bekoappliances.com/support/beforecallcenter/>. Vous aurez besoin du numéro de modèle, du numéro de série, du nom et de l'adresse du revendeur, où vous avez acheté l'appareil et la date d'achat/la date d'installation. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre. De plus, pensez à enregistrer votre appareil pour bénéficier d'une garantie à l'adresse : <https://www.bekoappliances.com/product-registration/>

2 année (*) de garantie complète à partir de la date de la première installation (tous les produits Beko)

Beko répare ou remplace sans frais pour le consommateur toute pièce défectueuse, si elles sont utilisées dans des conditions normales.

(La garantie est nulle si l'appareil est utilisé à des fins commerciales, par exemple dans les gîtes, maisons de retraite, etc.) Le service peut aussi être effectué par une Agence de service Beko agréée. (Les défauts cosmétiques doivent être signalés dans les 10 jours ouvrés suivant l'installation). 1 année de garantie sur les accessoires est réservée aux pièces uniquement et ne comprend pas la main d'œuvre.

De la 3^e à la 5^e année (*, **) garantie du système scellé sur les réfrigérateurs - Pièces uniquement Beko fournira (sans frais) des compresseurs, des évaporateurs, des condenseurs et des filtres de séchoir aux clients en cas de dysfonctionnement des composants ou de dommage à ceux-ci résultant d'un défaut matériel ou de fabrication. Les charges de main-d'œuvre et d'envoi sont la responsabilité du consommateur.

De la 3^e à la 10^e année (*, **) Moteur inverter ProSmart™ sur les lave-vaisselles - Pièces uniquement Beko fournira (sans frais) un moteur inverter de lavage principal ProSmart si des défauts au niveau des matériaux ou de la fabrication ont causé des dommages sur ce composant ou sa défaillance. Les charges de main-d'œuvre et d'envoi sont la responsabilité du consommateur.

Avertissements sur les garanties et exclusions :

La garantie ne couvre pas les frais d'entretien par un agent de service agréé pour corriger l'installation, les problèmes électriques ou les renseignements sur l'utilisation des cuisinières électriques et à gaz. Cette garantie ne couvre pas non plus les défauts ou dommages causés par des cas de force majeure (tels que les tempêtes, les inondations, les incendies, les glissements

de terrain, etc.), les dommages causés par l'utilisation des appareils électriques ou au gaz pour des usages autres que ceux préconisés, une mauvaise utilisation, un abus, un accident, une altération, une installation incorrecte, l'entretien, les frais de déplacement, les appels de service en dehors des heures normales de service, la collecte et la livraison, toute perte de denrées alimentaires à la suite d'une panne de l'appareil, des travaux d'entretien non autorisés.

Ce produit a été entièrement testé et soumis aux inspections d'assurance-qualité avant de quitter le site original de fabrication. Les conditions de garantie pour cet appareil ménager Beko ne sont pas valables si le produit est falsifié, saboté, modifié, monté à partir de pièces supplémentaires, réparé et remballé par un distributeur agréé, réparateur, un tiers détaillant, un revendeur ou par tout autre individu non autorisé.

DANS LA MESURE PERMISE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER. BEKO N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LA QUALITÉ DE CE PRODUIT SAUF CEUX FOURNIS PAR LA DÉCLARATION DE GARANTIE. BEKO DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ RELATIVE À L'ADAPTATION DU PRODUIT À UN USAGE PARTICULIER POUR LEQUEL VOUS AURIEZ ACHETÉ CE PRODUIT, SAUF DISPOSITION CONTRAIRE DANS LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE.

Beko n'assume aucune responsabilité pour des dommages directs ou indirects. De tels dommages incluent mais ne sont pas limités à, la perte de profits, la perte d'épargne ou de revenus, la perte de l'usage d'équipements électriques ou au gaz ou de tout équipement associé, un coût en capital, un coût de tout équipement de substitution, les installations ou services, les temps d'arrêt, les réclamations de tierces parties, et les dommages à la propriété. Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages incidentiels ou consécutifs, aussi les limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous.

(*) La date d'installation doit renvoyer à la date d'achat ou 5 jours ouvrables après la livraison du produit à domicile, la date la plus tardive étant retenue. (**) Les pièces remplacées prendront l'identité des pièces d'origine et de leur garantie d'origine.

Aucune autre garantie. Cette déclaration de garantie est la garantie complète et exclusive du fabricant. Aucun employé de Beko ou aucune autre partie n'est autorisé à faire d'autres déclarations de garantie en addition de celle faite dans cette Déclaration de Garantie.

Veuillez conserver cette carte de garantie, le manuel d'utilisateur et votre reçu de vente pour référence future.

COMMENT CONTACTER BEKO

Veuillez contacter Beko US au 1 (888) 352-2356 et sélectionnez l'option 2 pour le service à la clientèle.

COMMENT OBTENIR UN SERVICE

Veuillez contacter un revendeur agréé Beko ou visiter le site www.bekoappliances.com pour localiser des informations auprès de votre centre de service agréé Beko le plus proche.