



## Four Encastrable

Manuel d'utilisation



BCBIM16400XDSE

385442189\_2/ FR/ R.AA/ 14/06/2023 15:11  
7757883895



## **Bienvenue !**

---

Cher client, chère cliente

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil Beko . Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre d'éventuels dangers.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Les conditions de garantie, les méthodes d'utilisation et de dépannage de votre appareil sont indiquées dans ce manuel.

### **Les symboles et leurs descriptions dans le manuel de l'utilisateur :**



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

**RE-  
MARQUE**

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Table des matières

<b>1</b>	<b>Consignes de sécurité.....</b>	<b>4</b>
1.1	Utilisation prévue.....	4
1.2	Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques.....	5
1.3	Sécurité électrique.....	5
1.4	Sécurité des transports.....	7
1.5	Sûreté des installations.....	7
1.6	Sécurité d'utilisation.....	7
1.7	Alertes de température.....	8
1.8	Utilisation des accessoires.....	9
1.9	Consignes de sécurité relatives à la cuisson.....	9
1.10	Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage.....	10
<b>2</b>	<b>Instructions relatives à l'environnement.....</b>	<b>11</b>
2.1	Directive sur les déchets.....	11
2.1.1	Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets.....	11
2.2	Informations sur l'emballage.....	11
2.3	Recommandations pour économiser l'énergie.....	11
<b>3</b>	<b>Votre appareil.....</b>	<b>12</b>
3.1	Présentation de l'appareil.....	12
3.2	Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil.....	12
3.2.1	Panneau de commande.....	13
3.2.2	Introduction au panneau de commande de l'appareil.....	13
3.3	Fonctions d'utilisation du four.....	14
3.4	Accessoires de l'appareil.....	15
3.5	Utilisation des accessoires de l'appareil.....	16
3.6	Spécifications techniques.....	19
<b>4</b>	<b>Première utilisation.....</b>	<b>20</b>
4.1	Réglage de l'heure pour la première fois.....	20
4.2	Premier nettoyage.....	20
<b>5</b>	<b>Utilisation du four.....</b>	<b>21</b>
5.1	Informations générales sur l'utilisation du four.....	21
5.2	Fonctionnement de l'unité de commande du four.....	21
5.3	Réglages.....	27
<b>6</b>	<b>Informations générales sur la cuisine.....</b>	<b>31</b>
6.1	Avertissements généraux concernant la cuisson au four.....	31
6.1.1	Pâtisseries et aliments cuits au four.....	31
6.1.2	Viande, poisson et volaille.....	35
6.1.3	Grille.....	36
6.1.4	Aliments test.....	37
<b>7</b>	<b>Entretien et nettoyage.....</b>	<b>38</b>
7.1	Consignes de nettoyage générales.....	38
7.2	Accessoires de nettoyage.....	40
7.3	Nettoyage du panneau de commande.....	40
7.4	Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson).....	40
7.5	Nettoyage facile à la vapeur.....	40
7.6	Nettoyage de la porte du four.....	41
7.7	Retrait de la vitre intérieure de la porte du four.....	42
7.8	Nettoyage de la lampe du four.....	43
<b>8</b>	<b>Dépannage.....</b>	<b>44</b>

## 1 Consignes de sécurité

---

- Cette section contient les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de dommage corporel ou de dommage matériel.
  - Si l'appareil est remis à une autre personne pour un usage personnel ou à des fins d'utilisation d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil et les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.
  - Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages qui peuvent se produire si ces instructions ne sont pas respectées.
  - Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.
  - Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne que l'entreprise importatrice désignera.
  - Utilisez uniquement des pièces d'origine et des accessoires d'origine.
  - Évitez de réparer ou de remplacer tout composant de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.
  - N'apportez pas de modifications techniques au produit.
- ### 1.1 Utilisation prévue
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
  - N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les ménages et dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail.
  - **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.
  - Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.
  - Cet appareil ne doit pas être utilisé comme chauffage ou plaque chauffante. Il n'est pas recommandé de suspendre les serviettes ou les vêtements sur la poignée pour les faire sécher.

## 1.2 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques



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



## 1.3 Sécurité électrique

- Branchez l'appareil à un courant avec prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas

l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.

- La fiche ou le raccordement électrique de l'appareil doit se trouver dans un endroit facilement accessible (où il ne sera pas affecté par la flamme de la plaque de cuisson). Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- L'appareil ne doit pas être branché dans la prise pendant l'installation, la réparation et le transport.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- Si votre appareil n'est pas équipé d'un câble, utilisez uniquement le câble de connexion décrit dans la section "Spécifications techniques".
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- La surface arrière du four devient chaude lorsque vous l'utilisez. Les cordons d'alimentation ne doivent pas toucher la surface arrière, les raccords peuvent être endommagés.
- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Sinon, l'isolation du câble peut fondre et provoquer un incendie en raison d'un court-circuit.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles coupés ou endommagés ni de câbles intermédiaires.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.
- **AVERTISSEMENT** : Avant de remplacer la lampe du four, veuillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'électrocution. Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de la boîte à fusibles.

Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :

- Ne branchez pas l'appareil dans une prise de courant mal fixée, sortie de son support, cassée, sale, huileuse, avec un risque de contact avec de l'eau (par exemple, de l'eau qui peut s'écouler du comptoir).
- Évitez de toucher la fiche avec des mains humides ! Ne la débranchez jamais en tirant le cordon. Veuillez toujours tenir à partir de la fiche.
- Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise de courant pour éviter la formation d'arcs électriques.

#### **1.4 Sécurité des transports**

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- L'appareil est lourd, il doit être porté par au moins deux personnes.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.
- Ne posez pas d'autres articles sur l'appareil et transportez-le en position verticale.

- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Fixez fermement l'appareil avec du ruban adhésif pour éviter d'éventuels dommages aux pièces amovibles ou mobiles de l'appareil et à l'appareil proprement dit.
- Vérifiez l'aspect général de l'appareil afin de détecter tout dommage qui aurait pu se produire lors du transport.

#### **1.5 Sûreté des installations**

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

#### **1.6 Sécurité d'utilisation**

- Assurez-vous que l'appareil soit éteint après chaque utilisation.

- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez le fusible de la boîte à fusibles.
- Ne l'utilisez pas s'il est défectueux ou endommagé. Le cas échéant, débranchez ses raccordements électriques / de gaz et appelez le service autorisé.
- N'utilisez pas l'appareil si la porte en verre a été retirée ou est fissurée.
- Ne montez pas sur l'appareil pour atteindre quoi que ce soit ou pour toute autre raison.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Les objets inflammables conservés dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Ne rangez jamais les objets inflammables dans la zone de cuisson.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'accrochez pas de serviettes, ni de gants, ni de textiles similaires sur la poignée.
- Les charnières de la porte du produit bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte et peuvent se bloquer. Lors de l'ouverture / la fermeture de la porte, ne tenez pas la pièce à partir des charnières.



## 1.7 Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles du produit seront chaudes pendant l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil sans la présence d'un adulte.
- Ne placez pas de matières inflammables ou explosives à proximité de l'appareil, car les bords seront chauds pendant son utilisation.
- Éloignez-vous lors de l'ouverture de la porte du four, car ce dernier peut dégager de la vapeur. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux.
- L'appareil peut devenir chaud pendant le fonctionnement. Il faut veiller à ne pas toucher les parties chaudes, l'intérieur du four et les éléments chauffants.



- Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous placez des aliments dans le four chaud ou lorsque vous les retirez du four chaud.



### **1.8 Utilisation des accessoires**

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



### **1.9 Consignes de sécurité relatives à la cuisson**

- Les déchets alimentaires, l'huile, etc. dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Avant la cuisson, enlevez ces grosses saletés.
- Risque d'intoxication alimentaire : Ne laissez pas les aliments au four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Sinon, ils peuvent provoquer des intoxications alimentaires ou des maladies.
- Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre dans le four. La pression susceptible de s'accumuler dans la boîte / le bocal pourrait la/le faire exploser.
- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisine ou sur un accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) avec les aliments et placez-le dans le four préchauffé. Retirez tout excédant de papier sulfurisé qui déborde de l'accessoire ou du récipient pour éviter qu'il ne touche les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais de papier sulfurisé à une température de four supérieure à la température d'utilisation maximale spécifiée sur le papier que vous utilisez. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.

- Ne placez pas de plateaux de cuisson, de plats ou de papier aluminium directement au bas du four. La chaleur accumulée pourrait endommager le fond du four.
- Fermez la porte du four pendant la grillade. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la vitre de la porte avant / (le cas échéant) vitre de la porte supérieure du four. Ces matériaux peuvent provoquer des rayures sur les surfaces en verre et leur rupture.
- Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Une surface humide et sale peut entraîner des dysfonctionnements.



### **1.10 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage**

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

## 2 Instructions relatives à l'environnement

### 2.1 Directive sur les déchets

#### 2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Le produit possède un symbole de classification attribué aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. Par conséquent, ne le mettez pas au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez demander à votre administration locale quels sont ces points de collecte. L'élimination correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

#### Conformité avec la directive RoHS :

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

### 2.2 Informations sur l'emballage

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou autres, ap-

portez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

### 2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

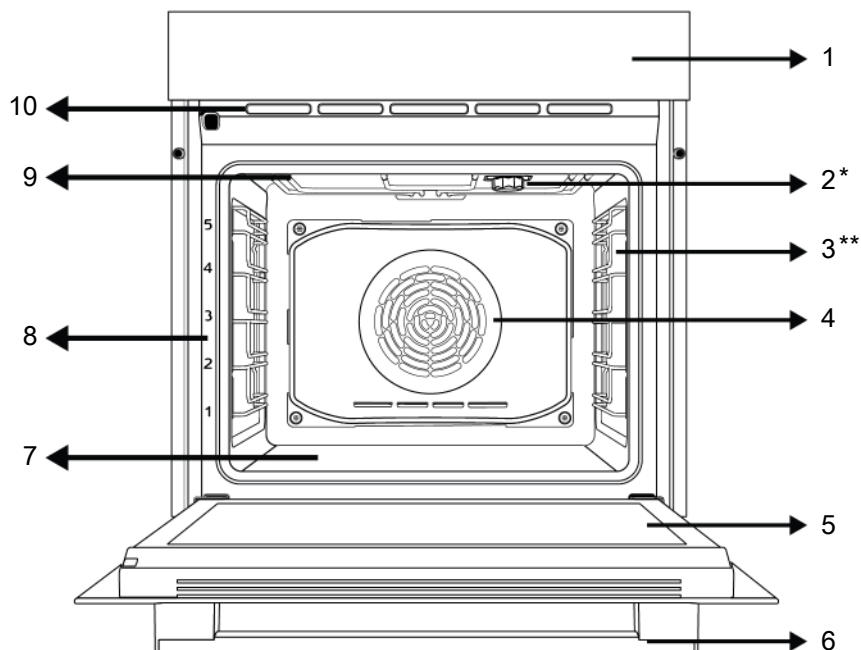
Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit.

Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

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

## 3 Votre appareil

### 3.1 Présentation de l'appareil



1 Panneau de commande

3 Étagères grillagées

5 Porte

7 Appareil de chauffage (sous une plaque en acier)

9 Chauffage supérieur

2 Lampe

4 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)

6 Poignée

8 Positions de l'étagère

10 Ouvertures de ventilation

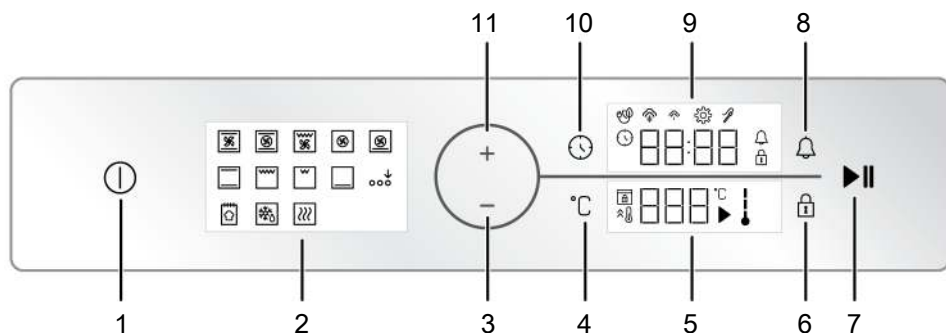
\* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

\*\* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Votre produit n'est peut-être pas équipé d'une grille. Dans l'image, un produit avec un support métallique est montré à titre d'exemple.

### 3.2 Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

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

### 3.2.1 Panneau de commande



- 1 Touche marche/arrêt
- 2 Affichage de fonction
- 3 Touche de diminution de la valeur
- 4 Touche de réglage de la température
- 5 Zone d'indication de la température
- 6 Touche de verrouillage des touches
- 7 Touche de démarrage/arrêt de la cuisson
- 8 Touche d'alarme
- 9 Zone d'indication de la durée et du temporisateur
- 10 Touche du minuteur et de réglages
- 11 Touche d'augmentation de la valeur

### 3.2.2 Introduction au panneau de commande de l'appareil

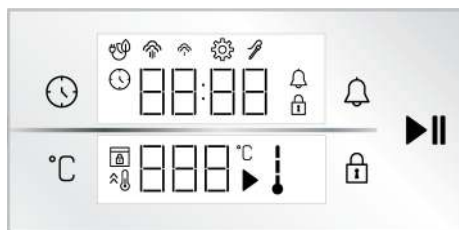
#### Symbole de température interne du four

Vous pouvez déterminer la température interne du four grâce au symbole de température intérieure à l'écran. Lorsque la cuisson commence, le symbole est visible sur l'écran et lorsque la température intérieure atteint la température programmée, chaque niveau du symbole s'allume.

#### Affichage de fonction

Les fonctions de travail de votre four sont indiquées sur l'affichage des fonctions de votre four. Chaque fonction s'active lorsque vous appuyez dessus. Toutes les fonctions affichées à l'écran sont schématisées ; elles peuvent ne pas être disponibles sur votre appareil. Les fonctions de votre produit sont décrites dans la section intitulée « Fonctions de fonctionnement du four ».

#### Zones d'indicateurs :



#### Touches :

- : Touche du minuteur et de réglages
- : Touche de réglage de la température
- : Touche de verrouillage des touches
- : Touche d'alarme
- : Touche de démarrage/arrêt de la cuisson

#### Zone d'indication de la durée et du temporisateur :

- : Symbole de l'heure de cuisson/du moment de la journée
- : Symbole d'alarme
- : Symbole des réglages
- : Le symbole de verrouillage des commandes
- : Symbole de cuisson avec ventilateur écologique

 : Symbole de vapeur à bas niveau \*


 : Symbole de vapeur à haut niveau \*

 : Symbole du thermomètre à viande \*

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

#### Zone d'indication de la température :

 : Symbole de cuisson

 : Symbole de température

 : Symbole de la température du four









 : Symbole du chauffage rapide (booster)







 : Symbole de verrouillage de la porte \*

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

### 3.3 Fonctions d'utilisation du four


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

Symboles des fonctions	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Décongélation avec ventilateur	-	Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (sur le mur arrière) fonctionne. Les aliments congelés avec des granulés sont lentement décongelés à température ambiante et les aliments cuits sont refroidis. Le temps nécessaire à la décongélation d'un morceau de viande entier est plus long que pour les aliments contenant des céréales.
	Convection naturelle	40-280	Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Convient aux gâteaux, aux pâtisseries ou aux gâteaux et ragoûts dans des moules à pâtisserie. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Chauffage par le bas	40-220	Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont la partie supérieure doit être brunie. Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage à la vapeur.
	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	40-280	L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Chaleur tournante	40-280	L'air chauffé par l'appareil de chauffage soufflant est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. Il convient à la cuisson de vos aliments sur plusieurs plateaux à différents niveaux d'étagères.
	Chaleur tournante éco	160-220	Afin d'économiser de l'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction au lieu d'utiliser "Chaleur tournante" entre 160 et 220 °C. Mais le temps de cuisson sera légèrement plus long. L'utilisation de cette fonction est expliquée dans la section intitulée « Fonctionnement de l'unité de commande du four ».
	Fonction Pizza	40-280	L'appareil de chauffage inférieur et le chauffage soufflant fonctionnent. Il convient à la cuisson des pizzas.
	Fonction « 3D »	40-280	Les fonctions de chauffage supérieur, de chauffage inférieur et de chauffage par ventilateur fonctionnent. Chaque côté du produit à cuire est cuit de manière égale et rapide. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.

	Gril inférieur	40-280	La petite grille au plafond du four fonctionne. Elle convient aux grillades en petites quantités.
	Grille complète	40-280	La large grille située sur le plafond du four fonctionne. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.
	Gril complet assisté par ventilateur	40-280	L'air chauffé par la grande grille est rapidement distribué dans le four grâce au ventilateur. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.
	Garder chaud	40-100	Elle est utilisée pour maintenir les aliments à une température prête à être servie pendant une longue période.
	Fonction pain	-	Il est utilisé pour faire du pain. La température et l'heure de départ ne peuvent pas être modifiées.
	Activation de la fonction supplémentaire	-	Elle permet d'activer les fonctions de commande qui n'apparaissent pas au départ sur l'affichage des fonctions.

### 3.4 Accessoires de l'appareil

Votre appareil comporte divers accessoires. Dans cette section, vous trouverez la description des accessoires ainsi que les descriptions de leur utilisation appropriée. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.

 Les plateaux à l'intérieur de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la chaleur. Cela n'a aucun effet sur la fonctionnalité. La déformation disparaît lorsque le plateau est refroidi.

#### Plateau standard

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



#### Plateau de pâtisseries

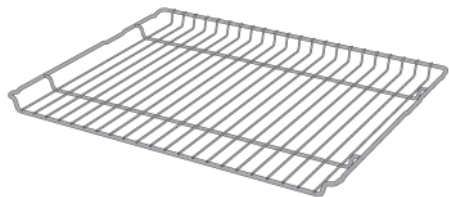
Il est utilisé pour les pâtisseries telles que les biscuits et les gâteaux.



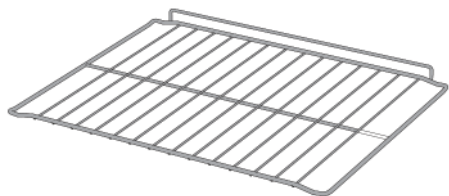
#### Grille métallique

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

**Sur les modèles avec étagères en fil métallique :**



**Sur les modèles sans étagères en fil métallique :**

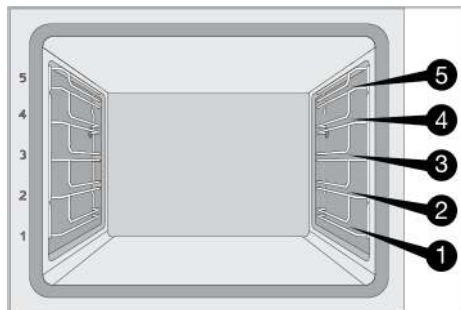


### 3.5 Utilisation des accessoires de l'appareil

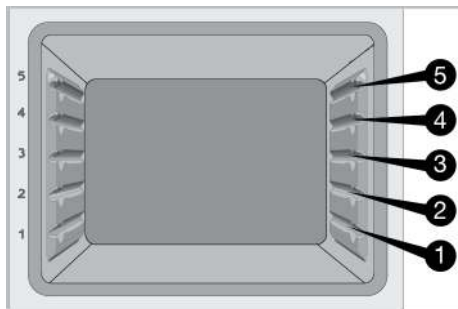
#### Étagères de cuisson

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

**Sur les modèles avec étagères en fil métallique :**



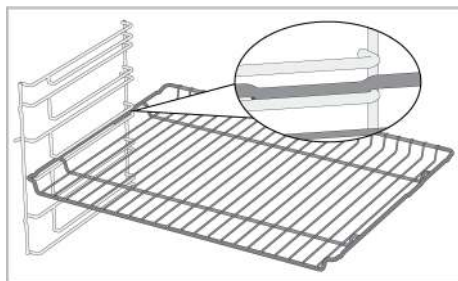
**Sur les modèles sans étagères en fil métallique :**



**Mise en place de la grille métallique et du plateau métallique sur les étagères de cuisine**

**Sur les modèles avec étagères en fil métallique :**

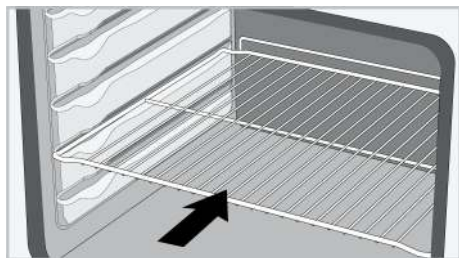
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères métalliques latérales. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, la grille métallique doit être fixée sur le point d'arrêt de l'étagère métallique.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



**Sur les modèles sans étagères en fil métallique :**

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

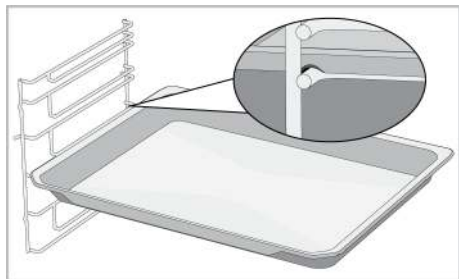




### Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine

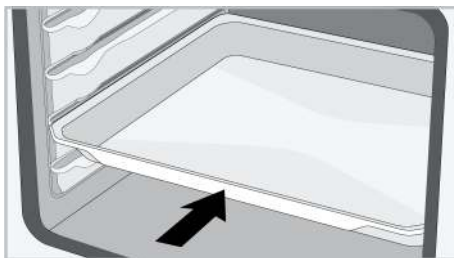
#### Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

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



#### Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

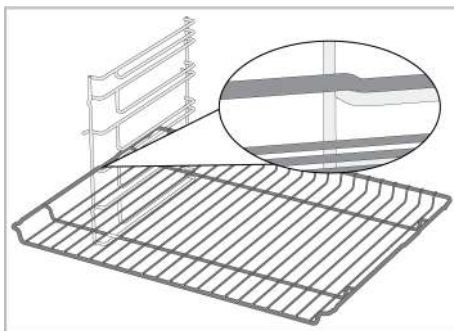
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau n'est orienté que vers une seule direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.



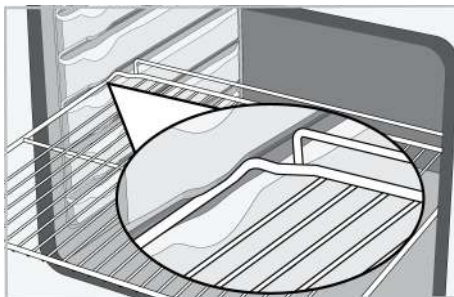
### Fonction de butée du grillage

Il existe une fonction de butée qui empêche la grille métallique de basculer de l'étagère métallique. Grâce à cette fonction, vous pouvez sortir votre nourriture facilement et en toute sécurité. Tout en retirant la grille métallique, vous pouvez la tirer vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée. Vous devez passer sur ce point pour le supprimer complètement.

#### Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

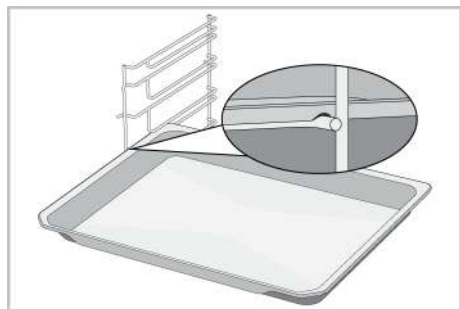
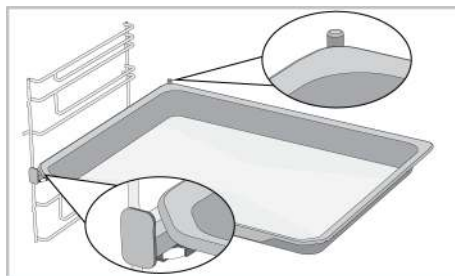


#### Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



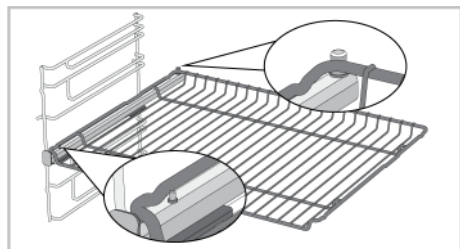
### Fonction d'arrêt de plateau-- Sur les modèles avec étagères en fil métallique

Il existe également une fonction de butée qui empêche le plateau de basculer de l'étagère métallique. Tout en retirant le plateau, libérez-le de la prise d'arrêt arrière et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne le côté avant. Vous devez passer sur cette douille d'arrêt pour la supprimer complètement.



### Mise en place appropriée de la grille métallique et du plateau sur les rails télescopiques Modèles à étagères grillagées et rails télescopiques

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



### 3.6 Spécifications techniques

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

Classique : Les informations figurant sur l'étiquette énergétique des fours électriques domestiques sont données conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Les valeurs sont déterminées en fonctions Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur ou (si elles sont présentes) Convection naturelle avec la charge standard.

La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon l'ordre de priorité suivant, selon que les fonctions pertinentes existent ou non sur l'appareil. 1-Chaleur tournante éco , 2-Chaleur tournante , 3-Gril inférieur assisté par ventilateur , 4-Convection naturelle.



Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.




Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

## 4 Première utilisation

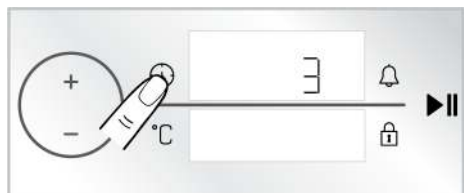
Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :


### 4.1 Réglage de l'heure pour la première fois


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

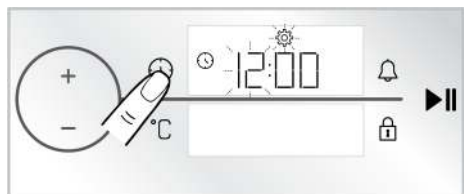
1. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche  pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.


⇒ Un compte à rebours de 3-2-1 apparaît sur l'écran. Une fois le compte à rebours terminé, le menu des paramètres est activé.




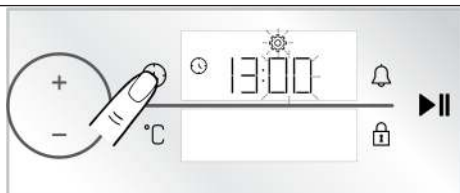
2. Appuyez sur la touche  pour activer le champ du temporisateur.


⇒ Le champ Minutes et le symbole  clignotent à l'écran.




3. Réglez l'heure de la journée en appuyant sur les touches **+/-** et activez le champ Minutes en appuyant à nouveau sur la touche .

⇒ Le champ Minutes et le symbole  clignotent à l'écran.



4. Appuyez sur les touches **+/-** pour régler les minutes. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche  une seule fois.

⇒ L'heure de la journée est réglée et le symbole  s'allume constamment.

**i** Si le premier réglage de minuterie n'est pas effectué, l'heure de la journée commence à l'heure définie lors du processus de production. Vous pouvez modifier les réglages de l'heure de la journée plus tard tel que décrit dans la section « **Réglages** ».

**i** En cas de panne de courant prolongée, le réglage de l'heure du jour est annulé. Il devrait être remis en place.

### 4.2 Premier nettoyage

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

ment du four [► 14]». Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.

5. Veuillez attendre que le four refroidisse.
6. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

#### **Avant d'utiliser les accessoires ;**

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

## **5 Utilisation du four**

---

### **5.1 Informations générales sur l'utilisation du four**

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

Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud sort par la porte du four. Évitez de couvrir ces ouvertures de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (pendant environ 20 à 30 mi-

**REMARQUE :** Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

**REMARQUE :** Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

nutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint au même moment que toutes les fonctions. L'utilisateur ne peut pas déterminer la durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.


#### **Éclairage du four**

L'éclairage du four est en marche lorsque le four commence la cuisson. Dans certains modèles, l'éclairage est en marche pendant la cuisson, tandis que dans d'autres, il s'éteint après un certain temps.

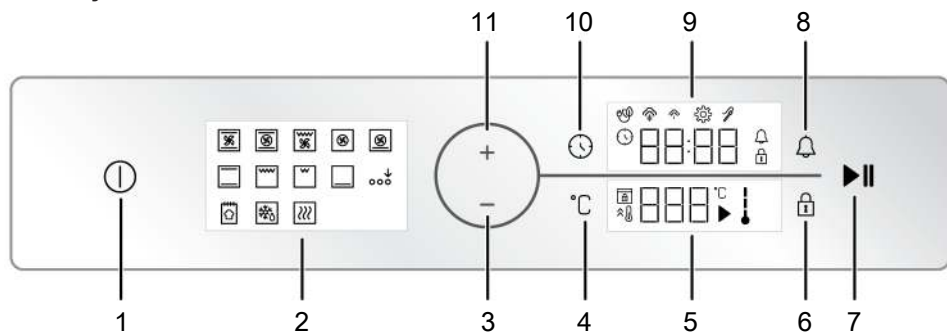
Si la porte de l'appareil s'ouvre alors que le four fonctionne ou est en position fermée, l'éclairage du four s'allume automatiquement.

### **5.2 Fonctionnement de l'unité de commande du four**

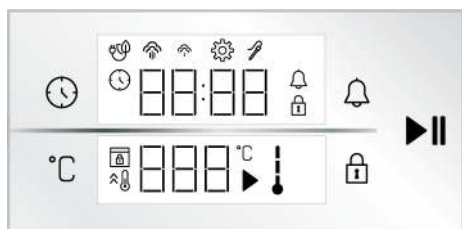
#### **Avertissements généraux sur l'unité de commande du four**

- La durée maximale qui peut être définie pour le processus de cuisson est de 5:59 heures. Dans la fonction de maintien au chaud, cette heure est de 23:59 heures. En cas de panne de courant, la cuisson et la durée de cuisson préréglées sont annulées.
- Lors des réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran. Il est nécessaire de sauvegarder les réglages effectués, soit en touchant la touche correspondante dans la description, soit en attendant un court instant.
- Si la durée de cuisson est réglée lorsque la cuisson commence. Le temps restant s'affiche à l'écran.
- Si le réglage du préchauffage rapide est actif sur l'unité de commande, le  apparaît sur l'affichage lorsque vous commencez à cuisiner et que le four atteint rapidement la température que vous avez dé-

finie pour la cuisson. Pour les réglages de préchauffage rapide consultez la section “Ayarlar”



- 1 Touche marche/arrêt
- 2 Affichage de fonction
- 3 Touche de diminution de la valeur
- 4 Touche de réglage de la température
- 5 Zone d'indication de la température
- 6 Touche de verrouillage des touches
- 7 Touche de démarrage/arrêt de la cuisson
- 8 Touche d'alarme
- 9 Zone d'indication de la durée et du temporisateur
- 10 Touche du minuteur et de réglages
- 11 Touche d'augmentation de la valeur



**Touches :**

- : Touche du minuteur et de réglages
- : Touche de réglage de la température
- : Touche de verrouillage des touches
- : Touche d'alarme
- : Touche de démarrage/arrêt de la cuisson

**Zone d'indication de la durée et du temporisateur :**

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

- : Symbole de cuisson avec ventilateur écologique
- : Symbole de vapeur à bas niveau \*
- : Symbole de vapeur à haut niveau \*
- : Symbole du thermomètre à viande \*

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

**Zone d'indication de la température :**


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

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

**Mise en marche du four**

1. Mettez le four en marche en appuyant sur la touche .
  - ⇒ Une fois le four mis en marche, la première fonction de cuisson s'affiche à l'écran. La fonction de fonctionnement,

la température et le temps de cuisson peuvent être réglés lorsque l'écran est dans cet état.

 Si aucun réglage n'est effectué dans cet écran, le four s'éteint au bout de 5 minutes environ et l'heure de jour s'affiche à l'écran.

### Arrêt du four

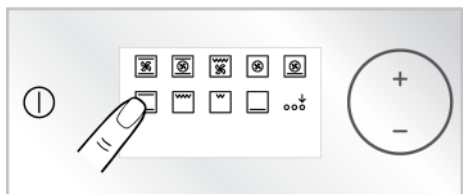
Éteignez le four en appuyant sur la touche

①. L'heure de la journée s'affiche à l'écran.

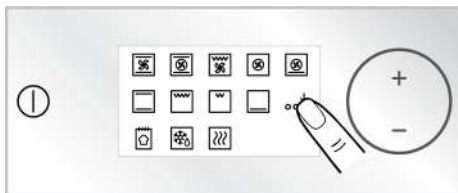
### Cuisson manuelle pour la sélection de la température et de la fonction de cuisson du four

Vous pouvez cuisiner à l'aide d'une commande manuelle (sous votre propre contrôle) sans régler le temps de cuisson en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments. À titre d'exemple, la fonction « Convection naturelle » et les paramètres de 180 °C sont indiqués sur les images.

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



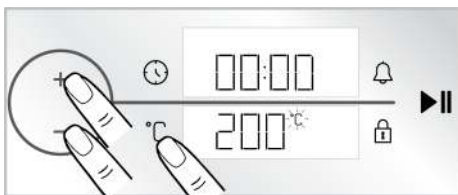
3. Si la fonction que vous souhaitez activer ne fait pas partie des fonctions de commande qui apparaissent en premier sur l'affichage des fonctions, vous pouvez activer les fonctions de commande de la rangée inférieure en appuyant sur Activation de la fonction supplémentaire"




4. La température prédéfinie pour la fonction d'utilisation sélectionnée s'affiche à l'écran. Appuyez sur la touche °C pour modifier cette température.

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

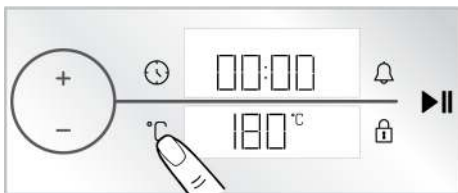
5. Réglez la température de cuisson souhaitée en touchant les touches +/-.



 Si vous changez la fonction de fonctionnement après avoir modifié la température pré-réglée de la fonction de fonctionnement, la dernière température réglée s'affiche à l'écran. Toutefois, si la température sélectionnée n'est pas comprise dans la plage de température de la fonction de fonctionnement sélectionnée, la température la plus élevée pour cette fonction de fonctionnement est affichée.

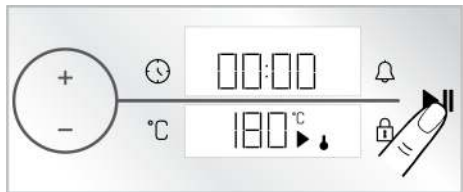
6. Confirmez la température réglée en appuyant sur la touche °C.

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





7. Après avoir configuré la fonction de fonctionnement et la température, appuyez sur la touche ►|| démarrer la cuisson.

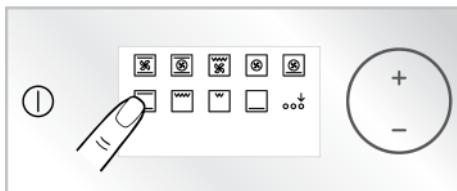


- ⇒ Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Sur l'affichage de la température, les symboles ↓ et ► sont affichés. Le temps de cuisson commence à compter sur l'écran. Lorsque la température à l'intérieur du four atteint la température définie, chaque étape du symbole de température ↓ du four s'allume. Le four ne s'éteint pas automatiquement car la cuisson manuelle se fait sans réglage du temps de cuisson. Vous devez contrôler la cuisson et l'éteindre vous-même. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la touche ►|| pour terminer la cuisson ou sur la touche ① pour éteindre complètement le four.

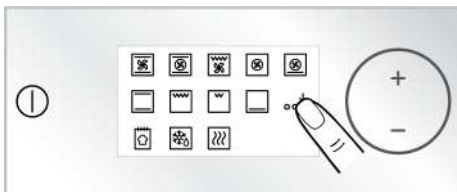
### Cuisson effectuée par le réglage du temps de cuisson

Vous pouvez faire en sorte que le four s'éteigne automatiquement à la fin du temps imparti en sélectionnant la température et la fonction de fonctionnement spécifiques à votre aliment et en réglant le temps de cuisson sur la minuterie. À titre d'exemple, la fonction «Convection naturelle» les réglages de temps de cuisson à 180 °C et 45 minutes sont illustrés dans les images.

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



3. Si la fonction que vous souhaitez activer ne fait pas partie des fonctions de commande qui apparaissent en premier sur l'affichage des fonctions, vous pouvez activer les fonctions de commande de la rangée inférieure en appuyant sur "Activation de la fonction supplémentaire"



4. La température prédéfinie pour la fonction d'utilisation sélectionnée s'affiche à l'écran. Appuyez sur la touche °C pour modifier cette température.  
⇒ Le symbole °C apparaît à l'écran de température.
5. Réglez la température de cuisson souhaitée en touchant les touches +/-.

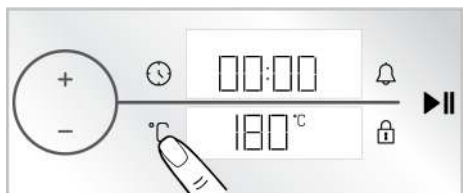




**i** Si vous changez la fonction de fonctionnement après avoir modifié la température pré-réglée de la fonction de fonctionnement, la dernière température réglée s'affiche à l'écran. Toutefois, si la température sélectionnée n'est pas comprise dans la plage de température de la fonction de fonctionnement sélectionnée, la température la plus élevée pour cette fonction de fonctionnement est affichée.

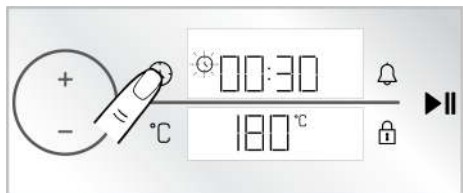
6. Confirmez la température réglée en appuyant sur la touche °C.

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



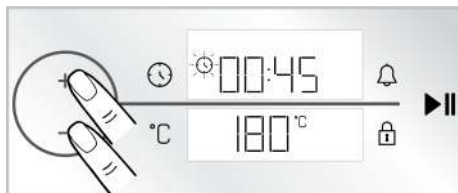
7. Appuyez une fois sur la touche ⌚ pour régler le temps de cuisson.

⇒ La valeur réglée de 30 minutes apparaît sur l'affichage de la minuterie/durée et le ⌚ symbole clignote.



**i** Pour régler rapidement le temps de cuisson, vous pouvez activer le temps de cuisson de 30 minutes en appuyant sur le ⌚ bouton de commande du four ou en touchant la touche après avoir réglé la fonction de fonctionnement et la température, et vous pouvez modifier le temps en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche.

8. Appuyez sur les touches +/− pour régler le temps de cuisson. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche ⌚.



**i** Le temps de cuisson augmente d'une minute au cours des 15 premières minutes et de 5 minutes après 15 minutes.

9. Après avoir configuré la fonction de fonctionnement et la température, appuyez sur la touche ▶|| pour démarrer la cuisson.



⇒ Votre four commence à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées et le compte à rebours du temps de cuisson s'affiche sur l'écran. Sur l'affichage de la température, les symboles ↓ et ▶ sont affichés. Lorsque la température à l'intérieur du four atteint la température définie, chaque étape du symbole de température ↓ du four s'allume. Une fois le temps de cuisson réglé terminé, « Fin » apparaît sur l'affichage de la température, la minuterie émet un avertissement sonore et la cuisson s'arrête.

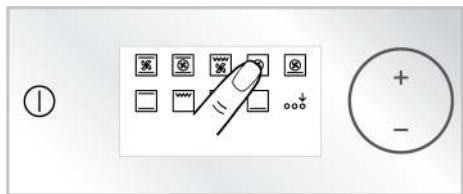
10. L'avertissement retentit pendant une minute. Si vous touchez la touche ▶|| alors que l'avertissement sonore est donné et que le texte « Fin » s'affiche à l'écran, le four continue de fonctionner indéfiniment.. Éteignez le four en appuyant sur

la touche ①. Si vous touchez une touche autre que celles-ci, l'avertissement sonore s'arrête.

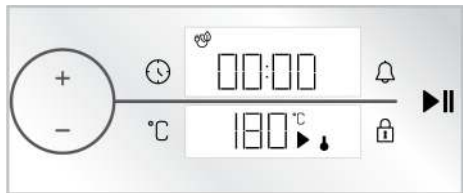
### Chaleur tournante éco

Afin d'économiser de l'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction au lieu d'utiliser "Chaleur tournante" entre 160 et 220 °C. Mais le temps de cuisson sera légèrement plus long.

1. Mettez le four en marche en appuyant sur la touche ①.
2. Touchez et maintenez la fonction de fonctionnement "Chaleur tournante" sur l'affichage des fonctions pendant 3 secondes.



⇒ Un compte à rebours de 3-2-1 apparaît sur l'écran. Lorsque le compte à rebours est terminé, le symbole 🕒 apparaît sur l'affichage minuterie/durée et la fonction "Chaleur tournante éco est activée.



3. Vous pouvez modifier la température réglée et définir la durée de cuisson tel que décrit dans les sections précédentes. Ensuite, vous pouvez commencer à cuisiner.

⇒ En mode "Chaleur tournante éco", la lampe s'allume plus brièvement que les autres fonctions de cuisson en raison de l'économie d'énergie pendant la cuisson.

### Fonction pain

Votre four possède un "Fonction pain défini spécifiquement pour la fabrication du pain. Les paramètres de température et d'heures de la fonctionne sont pas modifiables.

### Ingrédients

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

### Pour le dessus de la pâte

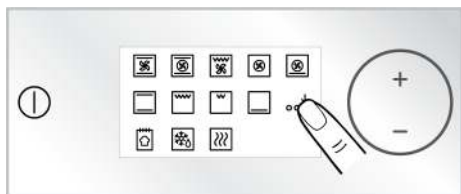
- 2 cuillères à café d'huile de tournesol

### Préparation

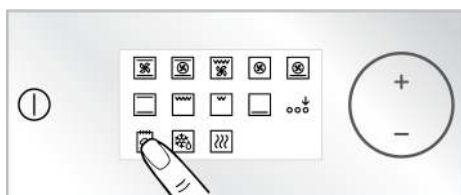
1. Tamisez la farine dans un récipient profond. Ajoutez du sucre sur la farine et mélangez le tout de façon homogène.
2. Faites un puits au milieu de la farine, ajoutez la levure, le sel et l'huile de tournesol. L'eau chaude est versée progressivement, en commençant par les côtés du récipient.
3. Pétrissez la pâte à la main ou dans une pétrisseuse pendant environ 10 à 15 minutes.
4. Retournez la pâte, qui a été pétrie, plusieurs fois à la main et mettez-la dans un récipient. Ajoutez 1 cuillère à café d'huile de tournesol sur la pâte et recouvrez-la d'un film étirable de manière qu'il touche la pâte.
5. Après avoir recouvert votre pâte de film alimentaire, couvrez-la d'un linge épais et laissez-la fermenter à température ambiante.
6. Prenez votre pâte, qui a fermenté pendant 60 minutes, sur le plan de travail et pliez-la 4 à 5 fois pour enlever l'air à l'intérieur. Ajoutez 1 cuillère à café d'huile de tournesol sur la pâte et recouvrez-la d'un film étirable de manière qu'il touche

la pâte. Laissez la pâte lever pendant encore 30 minutes à température ambiante.

- Placez le plateau du four sur la troisième étagère de votre four.
- Mettez le four en marche en appuyant sur la touche ①.
- Activez les fonctions de fonctionnement de la rangée inférieure en touchant le "Activation de la fonction supplémentaire" sur l'affichage des fonctions.



- Touchez "Fonction pain sur l'affichage des fonctions.



- Démarrez la cuisson en appuyant sur la touche ▶▶.





- Une fois le temps de cuisson écoulé, l'avertissement sonore retentit pendant une minute. Si vous appuyez sur la touche ①, le four s'éteint. Si vous touchez une touche autre que celles-ci, l'avertissement sonore s'arrête.

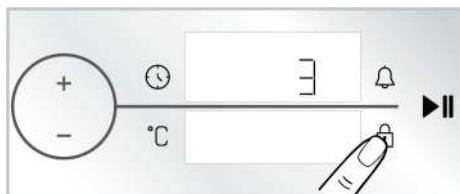
## 5.3 Réglages



**i** Le compte à rebours 3-2-1 est affiché à l'écran dans les menus ou les réglages qui doivent être activés par une pression prolongée. Une fois le compte à rebours terminé, le menu ou le réglage correspondant s'active.

### Activation du verrouillage de touches

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

- Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse sur l'affichage minuterie/durée.






⇒ Un compte à rebours de 3-2-1 apparaît sur l'écran. Lorsque le compte à rebours est terminé, le symbole  apparaît sur l'affichage minuterie/durée et le verrouillage de la touche est activé. Une fois la clé verrouillée, si une touche est touchée ou si le bouton de commande du four est enfoncé, le minuteur émet un signal sonore et le  symbole clignote.



**i** Lorsque le verrouillage des touches est activé, les touches de l'unité de commande ne peuvent pas être utilisées. Le verrouillage de touches ne se désactive pas en cas de panne de courant.

## Désactivation du verrouillage de touches



1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse sur l'affichage minuterie/durée.
  - ⇒ Un compte à rebours de 3-2-1 apparaît sur l'écran. Lorsque le compte à rebours est terminé, le  symbole disparaît sur l'affichage minuterie/durée et le verrouillage de la touche est désactivé.

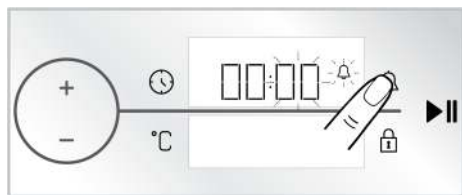
## Réglage de l'alarme



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

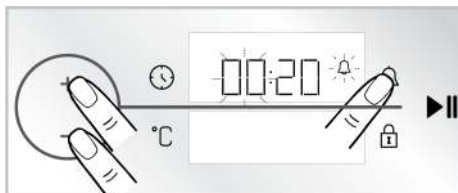




La durée maximale de l'alarme peut être de 23 heures 59 minutes.

1. Appuyez sur la touche  une fois pour régler le temps de l'alarme.
  - ⇒ Le champ des minutes et le  symbole commencent à clignoter sur l'affichage minuterie/durée.



2. D'abord, réglez les minutes en touchant les touches **+**/**-** et activez le champ de la minuterie en touchant une fois la touche .
3. Réglez l'heure en appuyant sur les touches **+**/**-**. Appuyez à nouveau sur la touche  pour confirmer le réglage.



- ⇒ Sur l'affichage minuterie/durée, le  le symbole s'allume en continu et le temps d'alarme commence à compter sur l'écran.
4. Une fois que l'heure de l'alarme est écoulée, le symbole  commence à clignoter et un avertissement sonore retentit.





Si l'heure de l'alarme et le temps de cuisson sont réglés en même temps, le temps le plus court est affiché sur l'affichage minuterie/durée.

## Désactivation de l'alarme

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


⇒ L'avertissement sonore s'arrête.

## Si vous souhaitez désactiver l'alarme ;

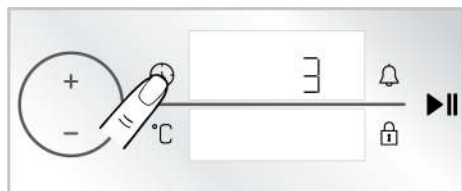
1. Appuyez une  fois sur la touche pour réinitialiser la période d'alarme.
  - ⇒ Le  symbole commence à clignoter sur l'affichage minuterie/durée.
2. Tourner le bouton de commande du four vers la droite/gauche jusqu'à ce que l'heure d'alarme atteigne "00:00".

## Réglage du volume

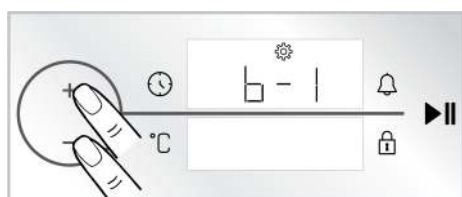
Vous pouvez régler le volume de l'unité de commande. Votre four doit être éteint pour effectuer ce réglage.



1. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche  pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.

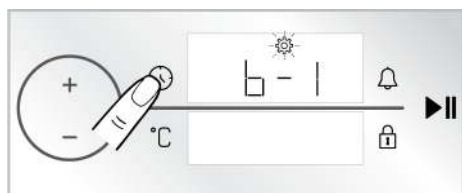
- ⇒ Un compte à rebours de 3-2-1 apparaît sur l'écran. Une fois le compte à rebours terminé, le menu des paramètres est activé.




2. Appuyez sur les touches **+/-** jusqu'à ce que le symbole **b-1** ou **b-2** s'affiche sur l'écran de minuterie.




3. Activez le réglage du volume en appuyant à nouveau sur la touche .
- ⇒ Le symbole  clignote sur l'affichage minuterie/durée.



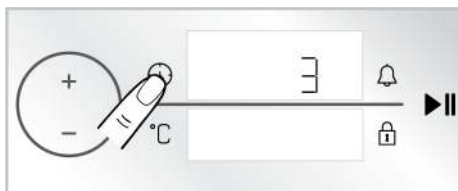
4. Réglez la période de votre choix en appuyant sur les touches **+/-**.
5. Confirmez la tonalité en touchant  à nouveau la touche ou en poussant une fois le bouton de commande du four.

### Réglage de la luminosité de l'écran

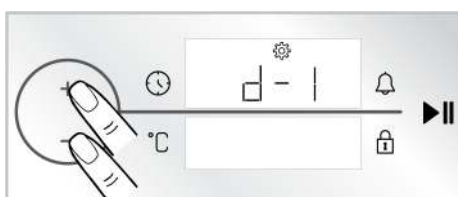
Vous pouvez régler la luminosité de l'écran de l'unité de commande. Votre four doit être éteint pour effectuer ce réglage.



1. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche  pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.

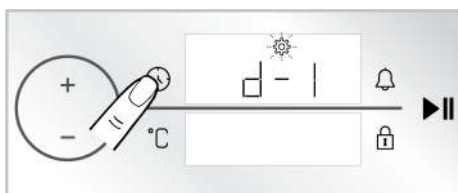
- ⇒ Un compte à rebours de 3-2-1 apparaît sur l'écran. Une fois le compte à rebours terminé, le menu des paramètres est activé.




2. Appuyez sur les touches **+/-** jusqu'à ce que le symbole **d-1** », **d-2** ou **d-3** s'affiche à l'écran.




3. Activez le réglage de la luminosité en appuyant à nouveau sur la touche .
- ⇒ Le symbole  clignote sur l'affichage minuterie/durée.



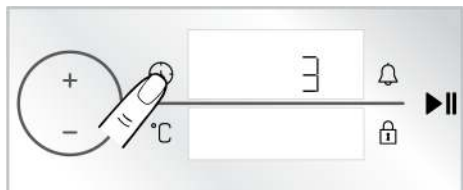
4. Réglez la période de votre choix en appuyant sur les touches **+/-**.
5. Activez le réglage de la luminosité en touchant  à nouveau la touche ou en poussant une fois le bouton de commande du four.


### Réglage de la fonction de préchauffage rapide (Booster)

Vous pouvez faire fonctionner la cuisson sur votre produit automatiquement avec la fonction de préchauffage rapide. Pour ce faire, vous devez activer le réglage du préchauffage rapide. Votre four doit être éteint pour effectuer ce réglage.


1. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche  pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.


⇒ Un compte à rebours de 3-2-1 apparaît sur l'écran. Une fois le compte à rebours terminé, le menu des paramètres est activé.

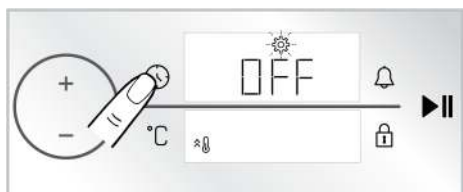


2. Appuyez sur les boutons **+/-** jusqu'à ce que le symbole  et **OFF** apparaissent sur l'écran.

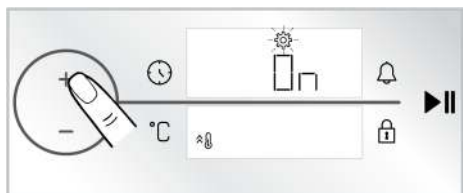



3. Activez le réglage Préchauffage rapide (booster) en appuyant à nouveau sur la touche .


⇒ Le symbole  clignote sur l'affichage minuterie/durée.



4. **+** En touchant la touche "**OFF**" réglez à "**ON**" sur l'écran.




5. Activez le réglage Préchauffage rapide (booster) en appuyant à nouveau sur la touche .

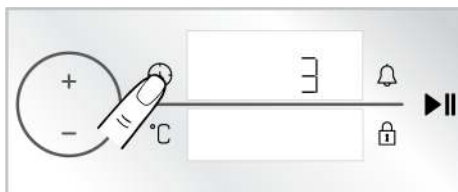
 Vous pouvez désactiver le réglage de préchauffage rapide en suivant la même procédure. En tournant le réglage « **OFF (ARRET)** », vous pouvez annuler le réglage du préchauffage rapide.


### Modification de l'heure du jour


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

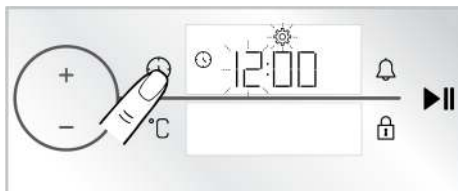
1. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche  pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.


⇒ Un compte à rebours de 3-2-1 apparaît sur l'écran. Une fois le compte à rebours terminé, le menu des paramètres est activé.




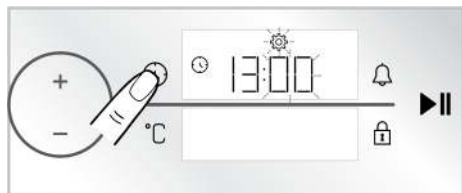
2. Appuyez sur  la touche pour activer le champ du temporisateur.


⇒ Le champ Minutes et le symbole  clignotent à l'écran.




3. Réglez l'heure de la journée en appuyant sur les touches **+/-** et activez le champ Minutes en appuyant à nouveau sur la touche .

⇒ Le champ Minutes et le symbole  clignotent à l'écran.



4. Appuyez sur les touches **+**/**-** pour régler les minutes. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche  une seule fois.

⇒ L'heure de la journée est réglée et le symbole  s'allume constamment.

## 6 Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

Cette section décrit certains des aliments testés en tant que producteurs et les paramètres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

### 6.1 Avertissements généraux concernant la cuisson au four

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

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

#### 6.1.1 Pâtisseries et aliments cuits au four

##### Informations générales

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



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

### Conseils pour la cuisson des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et diminuez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est humide, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 10°C.

- Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur une étagère inférieure, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- Si l'intérieur du gâteau est bien cuit, mais que l'extérieur est collant, utilisez moins de liquide, diminuez la température et augmentez le temps de cuisson.

### Conseils pour la pâtisserie

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

## Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

### Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Gâteau sur le plateau	Plateau standard *	Convection naturelle	3	180	30 ... 40
Gâteau dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique **	Chaleur tournante	2	180	30 ... 40
Petits gâteaux	Plateau standard *	Convection naturelle	3	160	25 ... 35
Petits gâteaux	Plateau standard *	Chaleur tournante	3	150	25 ... 35



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

## Suggestions pour cuisiner deux plateaux

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

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

### Table de cuisson avec fonction d'utilisation « Chaleur tournante éco »

- Ne modifiez pas le réglage de la température après avoir commencé la cuisson dans la fonction d'utilisation « Chaleur tournante éco ».
- N'ouvrez pas la porte du four lorsque vous cuisinez avec la fonction d'utilisation « Chaleur tournante éco ». Si la porte

ne s'ouvre pas, la température interne est optimisée pour économiser l'énergie et cette température peut être différente de celle qui est affichée à l'écran.

- Ne préchauffez pas le four lors de la fonction d'utilisation « Chaleur tournante éco ».

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	Plateau standard *	3	160	25 ... 35
Biscuit	Plateau standard *	3	180	25 ... 35
Pâtisserie	Plateau standard *	3	200	45 ... 55
Brioche	Plateau standard *	3	200	35 ... 45

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

## 6.1.2 Viande, poisson et volaille

### Les points clés des grillades

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre avant la cuisson de tout le poulet, de la dinde et des gros morceaux de viande permettra d'améliorer la qualité de la cuisson.
- Il faut 15 à 30 minutes de plus pour faire cuire une viande désossée que de faire frire un filet.
- Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de cuisson pour chaque centimètre d'épaisseur de la viande.

- Une fois la durée de cuisson terminée, gardez la viande au four pendant environ 10 minutes. Le jus de la viande est mieux réparti sur la viande frite et ne ressort pas lorsque vous découpez la viande.
- Le poisson doit être placé sur une étagère de niveau moyen ou bas dans une assiette résistante à la chaleur.
- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

### Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Steak (entier) / Rôti (1 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	15 mn 250/max, après 180 ... 190	60 ... 80
Jarret d'agneau (1,5-2 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	170	85 ... 110
Poulet frit (1,8-2 kg)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	15 mn 250/max, après 190	60 ... 80
Poulet frit (1,8-2 kg)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Chaleur tournante	2	200 ... 220	60 ... 80
Poulet frit (1,8-2 kg)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Fonction « 3D »	2	15 mn 250/max, après 190	60 ... 80
Turquie (5,5 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	1	25 mn 250/max, après 180 ... 190	150 ... 210
Turquie (5,5 kg)	Plateau standard *	Fonction « 3D »	1	25 mn 250/max, après 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	200	20 ... 30
Poisson	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Fonction « 3D »	3	200	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

### 6.1.3 Grille

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

#### Avertissements généraux

- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.
- **Fermez la porte du four pendant la grillade. Ne faites jamais de grillade avec la porte du four ouverte. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !**

#### Les points clés des grillades

- Préparez autant que possible des aliments dont l'épaisseur et le poids sont similaires à la grille.
- Placez les morceaux à griller sur la grille métallique ou sur la grille de barbecue métallique en les répartissant sans dépasser les dimensions de l'appareil de chauffage.
- Les durées de cuisson indiquées sur le tableau peuvent varier en fonction de l'épaisseur des morceaux à griller.
- Faites glisser la grille métallique ou la grille de barbecue métallique jusqu'au niveau souhaité dans le four. Si vous cuisinez sur la grille métallique, faites glisser la plaque de four vers l'étagère inférieure pour récupérer l'huile. La plaque de four que vous ferez glisser doit être dimensionnée de manière à couvrir toute la surface de la grille. Ce plateau peut ne pas être inclus dans l'appareil. Mettez un peu d'eau dans la plaque de four pour faciliter le nettoyage.

#### Table barbecue

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

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

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

## 6.1.4 Aliments test

- Les aliments de cette table de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de faciliter les tests de l'appareil pour les instituts de contrôle.

### Tableau de cuisson pour repas expérimentaux

#### Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

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

#### Suggestions pour cuisiner deux plateaux

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

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

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

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

## Grille

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

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

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

## 7 Entretien et nettoyage

### 7.1 Consignes de nettoyage générales

#### Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).

- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil dans un lave-vaisselle.

#### Inox - surfaces inoxydables

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.

- Élimine immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.
- Les nettoyeurs pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyeurs abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

### **Surfaces émaillées**

- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Si votre produit dispose d'une fonction de nettoyage facile à la vapeur, vous pouvez vous en servir pour les salissures légères non permanentes. (Voir "Nettoyage facile à la vapeur [► 40]").
- Pour les taches difficiles, vous pouvez utiliser un nettoyeur pour four et grill recommandé sur le site Web de la marque de votre produit et un tampon à récurer non abrasif. N'utilisez pas de produit de nettoyage de four externe.
- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des surfaces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.

### **Surfaces catalytiques**

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

### **Surfaces en verre**

- Lorsque vous nettoyez des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibres spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

### **Pièces en plastique et surfaces peintes**

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

## 7.2 Accessoires de nettoyage

N'introduisez pas les accessoires de l'appareil dans un lave-vaisselle sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

## 7.3 Nettoyage du panneau de commande

- Lors du nettoyage des panneaux et du bouton de commande, essayez le panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et les joints en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour du bouton. Les indicateurs situés autour du bouton peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

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

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

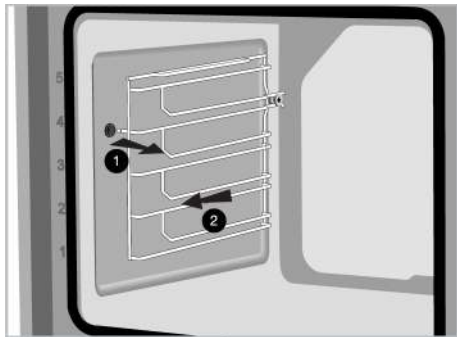
### Nettoyage des parois latérales du four

Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations. Si votre produit est un modèle à étagères grillagées, retirez les étagères grillagées avant de nettoyer les parois latérales. Terminez ensuite le nettoyage tel que décrit

dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de la paroi latérale.

### Pour retirer les étagères métalliques latérales :

1. Retirez la partie avant de l'étagère métallique en la tirant sur la paroi latérale dans la direction opposée.
2. Tirez l'étagère grillagée vers vous pour l'enlever complètement.



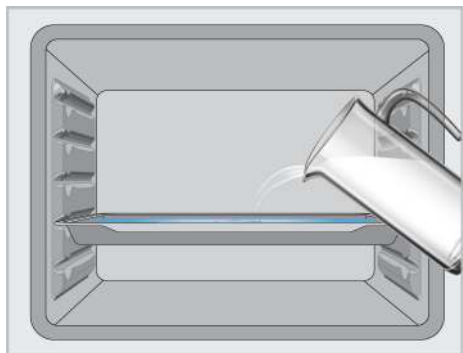
3. Pour insérer à nouveau les étagères, les procédures appliquées lors de leur retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

## 7.5 Nettoyage facile à la vapeur

Cela permet de nettoyer facilement la saleté (qui ne reste pas longtemps) qui est ramollie par la vapeur à l'intérieur du four et par les gouttelettes d'eau condensées dans les surfaces internes du four.

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
2. Ajoutez 500 ml d'eau dans le plateau et placez-le sur la 2ème étagère du four.





- Réglez le four sur le mode de fonctionnement "Chauffage par le bas" et faites-le fonctionner à 100°C pendant 20 minutes.

Ouvrez immédiatement la porte et essuyez l'intérieur du four avec une éponge ou un chiffon humide. De la vapeur sera libérée lors de l'ouverture de la porte. Cela peut présenter un risque de brûlures. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte.

Pour les saletés tenaces, nettoyez le produit à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec.



Dans la fonction de nettoyage facile à la vapeur, il est prévu que l'eau ajoutée au fond du four s'évapore et se condense sur l'intérieur du four et sur la porte du four afin de ramollir la saleté légère qui s'est formée dans votre four. La condensation qui s'est formée sur la porte du four peut s'écouler lorsque la porte du four est ouverte. dès que vous ouvrez la porte du four, essuyez la condensation.

(Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.) Après la condensation à l'intérieur du four, une flaque ou de l'humidité peut se produire dans le canal de la piscine sous le four. Essuyez ce canal de piscine avec un chiffon humide après utilisation et séchez-le.



## 7.6 Nettoyage de la porte du four

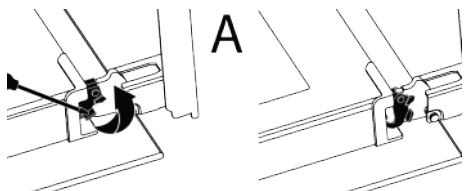
Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « **Retrait de la porte du four** » et « **Retrait des vitres intérieures de la porte** ». Après avoir retiré les vitres intérieures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



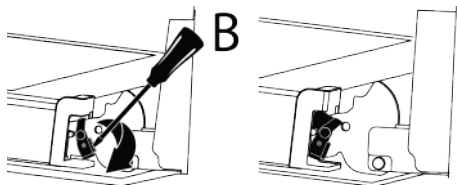
N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

### Retrait de la porte du four

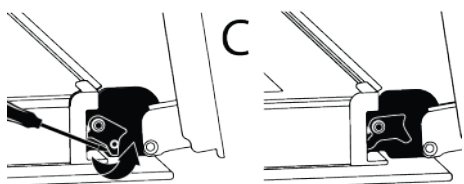
- Ouvrez la porte du four.
- Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en les poussant vers le bas comme illustré sur la figure.
- Les types de charnières varient en (A), (B), (C) selon le modèle de produit. Les figures suivantes montrent comment ouvrir chaque type de charnière.
- La charnière de type (A) est disponible dans les types de portes normales.



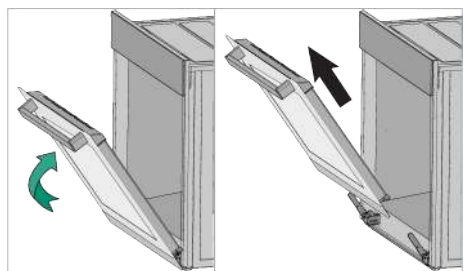
5. La charnière de type (B) est disponible dans les types de portes à fermeture souple.



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



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



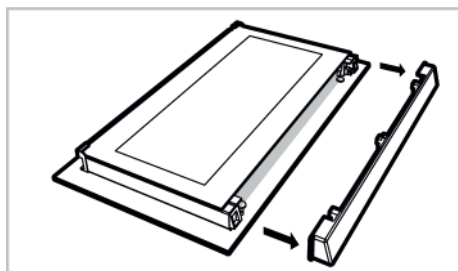
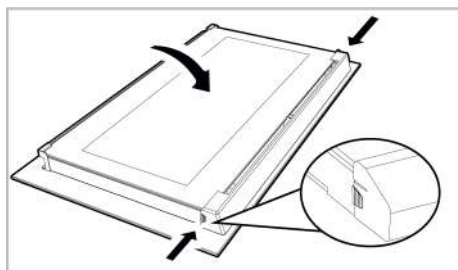
8. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

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

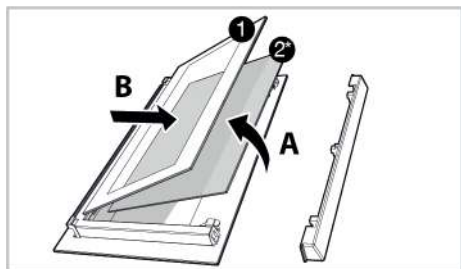
## 7.7 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

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

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



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



- 1 Vitre intérieure      2\* Vitre intérieure (Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre produit)

4. Si votre appareil est doté d'une vitre intérieure (2), répétez la même procédure pour la retirer (2).
5. La première étape du montage de la porte consiste à insérer la vitre intérieure (2). Placez le bord biseauté du verre de manière à ce qu'il rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique. (Si votre appareil comporte une vitre intérieure). La vitre intérieure (2) doit être fixée à la fente en plastique la plus proche de la vitre intérieure (1).
6. Lorsque vous remontez la vitre intérieure (1), veillez à placer le côté imprimé de la vitre sur la vitre intérieure. Il est essentiel de placer les coins inférieurs de la vitre (1) pour atteindre les fentes inférieures en plastique.
7. Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

## 7.8 Nettoyage de la lampe du four

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

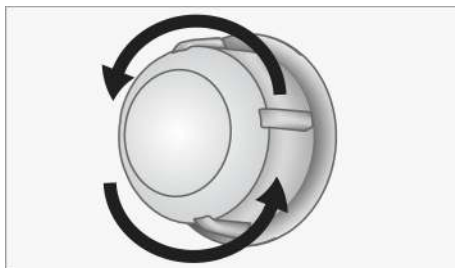
### Remplacement de la lampe du four

#### Avertissements généraux

- Pour éviter tout risque d'électrocution avant le remplacement de la lampe du four, débranchez l'appareil et attendez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ce four est alimenté par une lampe à incandescence de moins de 40 W, de moins de 60 mm de hauteur, de moins de 30 mm de diamètre, ou une lampe halogène à douille G9 de moins de 60 W de puissance. Les lampes sont adaptées à un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes pour fours sont disponibles auprès des services agréés ou des techniciens agréés. Cet appareil contient une lampe de classe énergétique G.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

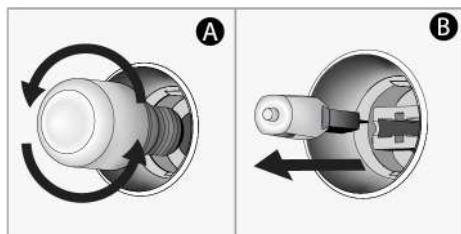
#### Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

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



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

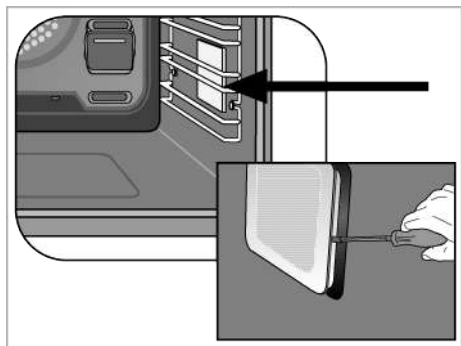
S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



4. Remettez le couvercle en verre.

**Si votre four est équipé d'une lampe carrée,**

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez les étagères grillagées conformément à la description.



## 8 Dépannage

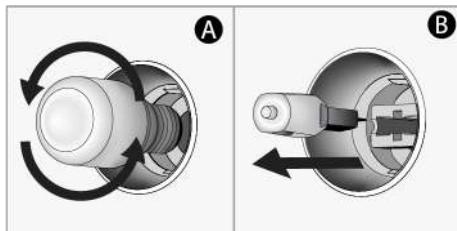
Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

**De la vapeur se dégage lorsque le four fonctionne.**

- Il est normal de voir de la vapeur qui s'échappe pendant le fonctionnement. >>> Ceci n'est pas une erreur.

3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tournevis. Retirez d'abord la vis, s'il y a une vis sur la lampe carrée de votre produit.

4. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



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

**Des gouttelettes d'eau apparaissent pendant la cuisson**

- La vapeur générée pendant la cuisson se condense lorsqu'elle entre en contact avec des surfaces froides à l'extérieur du produit et peut former des gouttelettes d'eau. >>> Ceci n'est pas une erreur.

**Des bruits métalliques se produisent pendant que l'appareil chauffe et refroidit.**

- Les parties métalliques peuvent se dilater et produire des sons lorsqu'elles sont chauffées. >>> Ceci n'est pas une erreur.

### L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Il se peut que l'appareil ne soit pas branché sur la prise (mise à la terre). >>> Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si votre produit est équipé d'un verrou à clé, le verrou à clé peut être activé, désactivez le verrou à clé.

### Le voyant du four n'est pas allumé.

- La lampe du four est peut-être défectueuse. >>> Remplacez la lampe du four.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

### Le four ne chauffe pas.

- Le four peut ne pas être réglé sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifique. >>> Réglez le four sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifiques.
- Pour les modèles avec minuterie, l'heure n'est pas réglée. >>> Réglez l'heure.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.
- La porte du four est peut-être ouverte. >>> Assurez-vous que la porte du four est fermée. Si la porte du four reste ouverte pendant plus de 5 minutes, le réglage du temps de cuisson est annulé et les éléments chauffants ne fonctionnent pas.

### (Pour les modèles avec minuterie) L'affichage de la minuterie clignote ou le symbole de la minuterie reste ouvert.

- Il y a déjà eu une panne de courant. >>> Réglez la durée/Désactivez le bouton de fonction de l'appareil et mettez-le à nouveau dans la position souhaitée.

### Après le début de la cuisson, le symbole ► clignote à l'écran et un avertissement sonore retentit.

- La porte du four est peut-être ouverte. >>> Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée. Contactez le service agréé si le problème persiste.







