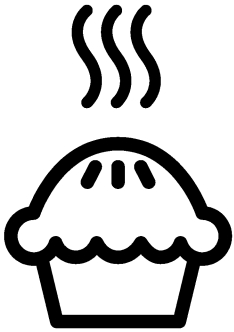
Cuisinière

Manuel d'utilisation



FSM6730SBCS

FR

285.3053.49/R.AC/27.08.2020
7717187646

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

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

Explication des symboles

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

Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.

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

Avertissement de risque de choc électrique.

Avertissement de risque d'incendie.

Avertissement de surfaces brûlantes.

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

CE

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

Sécurité générale 4
Sécurité électrique 5
Sécurité du produit 6
Utilisation prévue 10
Sécurité des enfants 10
Mise au rebut de l'ancien appareil 11
Elimination des emballages 11

2 Généralités 12

Vue d'ensemble..... 12
Contenu de l'emballage 13
Caractéristiques techniques 14

3 Installation 15

Avant l'installation 15
Installation et branchement 16
Déplacement ultérieur 18

4 Préparation 20

Conseils pour faire des économies d'énergie..... 20
Première utilisation..... 20
Réglage de l'heure..... 20
Premier nettoyage de l'appareil 21
Première cuisson..... 21

5 Utilisation de la table de cuisson 23

Généralités concernant la cuisson.....23
Utilisation des tables de cuisson 24

6 Utilisation du four 26

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades 26
Utilisation du four électrique.....27
Utilisation de la fonction vapeur 27
Modes de fonctionnement.....28
Utilisation de l'horloge du four.....30
Tableau des temps de cuisson 33
Utilisation du grill 38
Tableau des temps de cuisson pour le grill 38

7 Maintenance et entretien 39

Généralités 39
Nettoyage du brûleur 39
Nettoyage du bandeau de commande 40
Nettoyage du four 40
Retirer la porte du four. 41
Retrait de la vitre de la porte 42
Remplacement de l'ampoule du four 43

8 Recherche et résolution des pannes 44

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

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

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation.
  Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Ne jamais poser l'appareil sur un sol recouvert de moquette. Dans le cas contraire, l'absence de circulation d'air en-dessous de l'appareil entraînera la surchauffe des pièces éléctriques. Cette surchauffe causera des dommages à votre appareil.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par

des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d’alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l’un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d’éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des

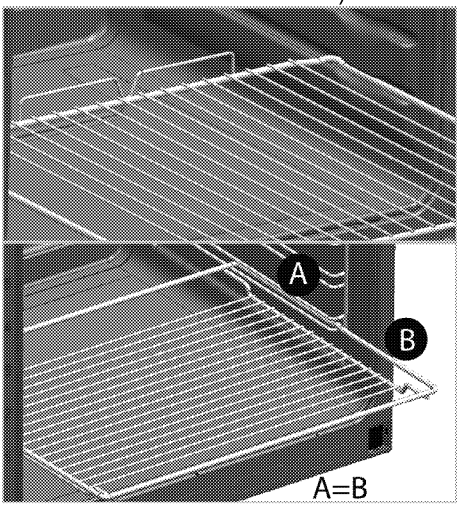
surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.

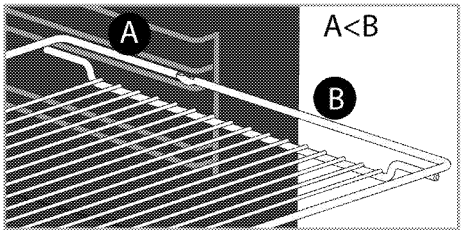
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- AVERTISSEMENT : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.

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





- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.
- Placez le papier de cuisson contenant les aliments dans la casserole ou sur l'accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) et insérez l'ensemble dans le four préchauffé. Retirez le surplus de papier de cuisson qui déborde de l'accessoire ou de la casserole afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais le papier de cuisson à une température de fonctionnement supérieure à la valeur recommandée pour un papier de cuisson. Évitez de placer le papier de cuisson directement sur la base du four.
- AVERTISSEMENT : Assurer que le câble d’alimentation

de l’appareil est débranché ou que le coupe-circuit est désactivé avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

- Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.
- L'appareil doit être placé à même le sol. Il ne doit être placé ni sur un socle ni sur un piédestal.
- AVERTISSEMENT : Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- ATTENTION : Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de courte durée doivent être continuellement encadrés.
- AVERTISSEMENT : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- AVERTISSEMENT : En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- En cas de bris du verre de la plaque de cuisson : Éteignez immédiatement tous les brûleurs et les éventuels éléments chauffants électriques, et débranchez l’appareil de l’alimentation électrique. Évitez de toucher la surface de l’appareil. N’utilisez pas l’appareil.

- L'appareil n’est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. C'est pourquoi, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.
- AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuis-

son, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.

Pour le système de vapeur :

- Lors de la cuisson à la vapeur, la vapeur peut sortir si vous ouvrez la porte de l'appareil. Cela peut entraîner un risque de brûlure. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte.
- L'humidité restant à l'intérieur du four après la cuisson à la vapeur peut entraîner la corrosion. Après la cuisson, veuillez attendre que l'intérieur du four sèche complètement. Ne conservez pas les aliments humides à l'intérieur du four pendant longtemps.
- N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement de l'eau en bouteille. N'ajoutez pas de solutions inflammables, contenant de l'alcool ou des particules solides dans le réservoir d'eau.
- Lors de la cuisson à la vapeur, n'utilisez pas d'ustensiles susceptibles de rouiller.
- Ne grattez pas le calcaire qui peut se former sur le fond du four. Cela risquerait d'endommager la plaque du fond du four.
- **N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer le fond du four.**
- Pour éliminer le calcaire qui peut apparaître sur le fond du four, toutes les 2-3 utilisations, placez 250 ml de vinaigre blanc (assurez-vous que le taux d'acide dans le vinaigre ne dépasse pas 6 %) sur le fond chauffé et laissez poser. Après 30 minutes, nettoyez cette zone avec un chiffon doux et humide.
- Une couche de calcaire peut se former sur le fond du four en fonction de la fréquence d'utilisation du mode cuisson vapeur/nettoyage vapeur facile et de la dureté de l'eau utilisée.
- Pour la cuisson à la vapeur, il est recommandé d'ajouter une quantité d'eau conforme à celle indiquée sur le tableau de cuisson.

Pour que votre appareil soit fiable:

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

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- **ATTENTION :** Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

Sécurité des enfants

- **ATTENTION :** Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Lorsque la porte avant est ouverte, ne posez pas

d’objets lourds dessus et ne permettez pas aux enfants de s’y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de porte être endommagées.

Mise au rebut de l'ancien appareil

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

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

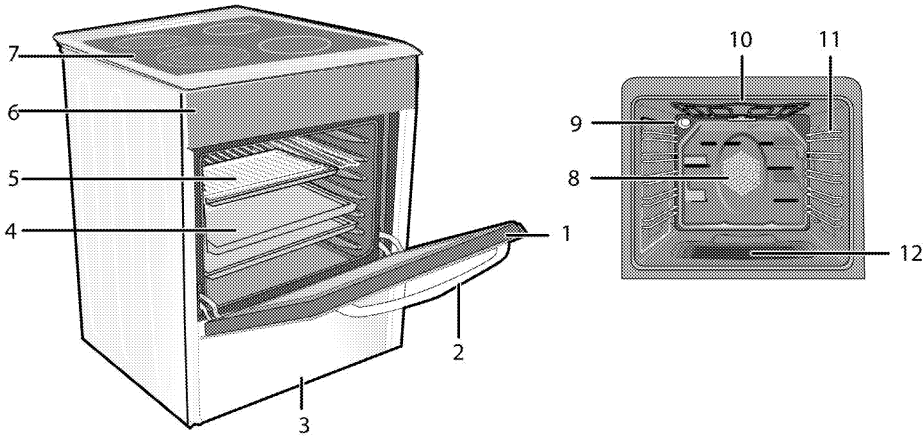
Conformité avec la directive LdSD :
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Elimination des emballages

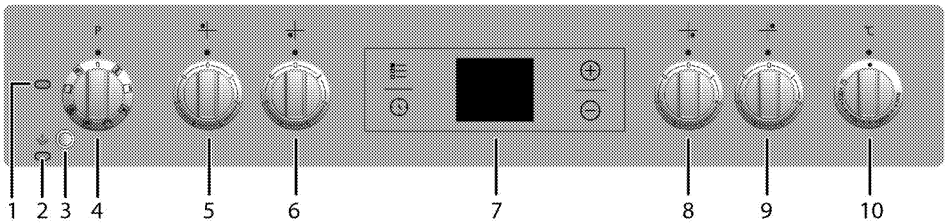
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Eliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez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

2 Généralités

Vue d'ensemble



1 Porte frontale
2 Poignée
3 Partie inférieure
4 Lèchefrite
5 Grille
6 Bandeau de commande
7 Plaque d'âtre
8 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)
9 Ampoule
10 Elément chauffant du grill
11 Gradins
12 Récupération d'eau

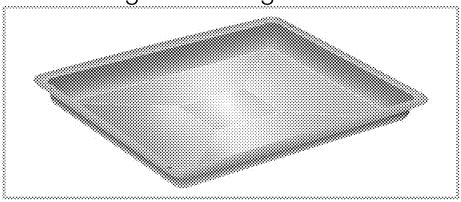


1 Voyant de fonctionnement du four
2 Lampe de cuisson/nettoyage à la vapeur
3 Bouton de cuisson/nettoyage à la vapeur
4 Sélecteur des fonctions du four
5 Plaque de cuisson Arrière gauche
6 Plaque de cuisson Avant gauche
7 Minuteur numérique
8 Plaque de cuisson Avant droit
9 Plaque de cuisson Arrière droit
10 Sélecteur de température du four

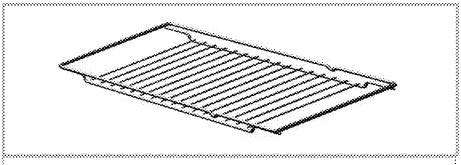
Contenu de l'emballage

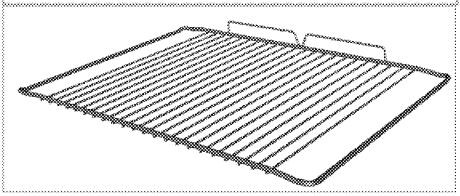
Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

1. **Manuel de l'utilisateur**
2. **Plaque standard**
   Utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.

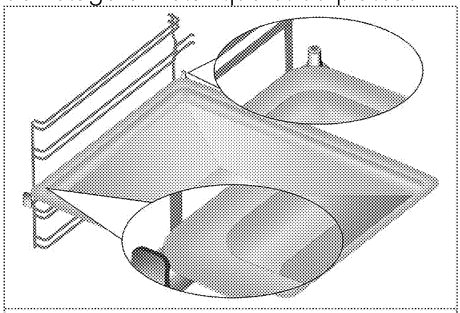


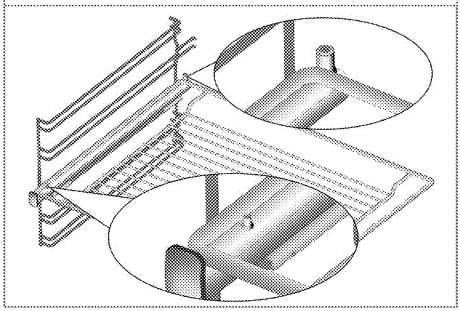
3. **Grille métallique**
   Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le four à la hauteur souhaitée.





4. **Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis télescopiques**
   (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)
   Les châssis télescopiques vous permettent d'installer et de retirer facilement les plaques et l'étagère métallique.
   Lorsque vous utilisez la plaque et l'étagère métallique avec les châssis télescopiques, vérifiez que les goupilles situées à l'arrière du châssis télescopique reposent contre les bords de l'étagère métallique et du plateau.





Caractéristiques techniques

GENERALITES	
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	850 mm/600 mm/600 mm
Tension/fréquence	220-240 V ~; 50 Hz
Consommation d'énergie totale	8.5 kW
Type de câble/section	min.H05VV-FG 3 x 2,5 mm^2
Table de cuisson	
Brûleurs	
Arrière gauche	Plaque de cuisson
Dimension	140 mm
Puissance	1200 W
Avant gauche	Plaque de cuisson
Dimension	180 mm
Puissance	1700 W
Avant droit	Plaque de cuisson
Dimension	140 mm
Puissance	1200 W
Arrière droit	Plaque de cuisson
Dimension	180 mm
Puissance	1700 W
FOUR/GRILL	
Four principal	Four multifonction
Ampoule interne	15–25 W
Consommation énergétique du gril	2.2 kW

Données de base : Les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées à charge standard avec des résistances de voûte et de sole ou des fonctions de cuisson ventilée (le cas échéant).
La classe de consommation énergétique est déterminée conformément à la hiérarchie suivante en fonction de la présence ou non sur l'appareil les fonctions correspondantes. 1-Cuisson tournante économique, 2- Cuisson lente Turbo, 3- Cuisson Turbo, 4- Cuisson ventilée sole/voûte, 5- Cuisson voûte et sole.

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

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

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

3 Installation

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

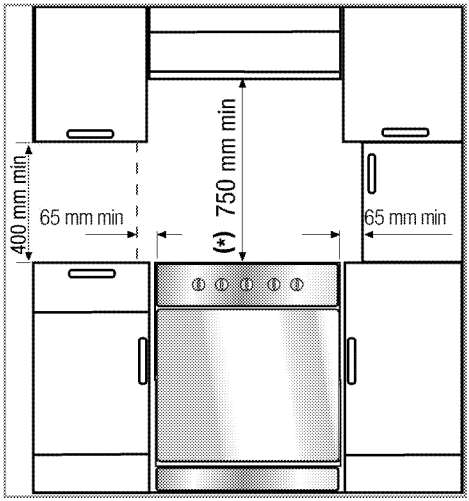
La préparation de l'emplacement et l'installation de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.

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

Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.
Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

Pour veiller à ce qu'une distance libre soit conservée sous l'appareil, nous vous recommandons de monter l'appareil sur une base solide et de veiller à ce que ses pieds ne transpercent pas le tapis, la moquette, ou tout autre revêtement de sol.
Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids de l'appareil plus le poids des instruments de cuisine et de la nourriture.

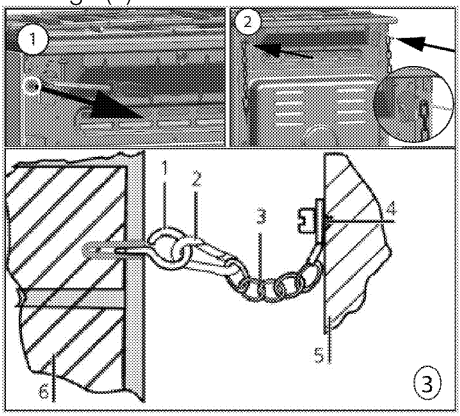


- Vous pouvez l'utiliser avec des meubles de part et d'autre, mais en prévoyant une distance minimale de 400 mm au-dessus du niveau de la plaque chauffante ; prévoyez un écart de 65 mm entre l'appareil et le mur, la cloison ou le placard.
- Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- S'il faut encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 650 mm)..
- L'appareil correspond à un appareil de classe 1. En d'autres termes, il peut être placé avec le côté arrière et **un** côté contre les murs de la cuisine, des meubles ou des équipements de toute taille. Les meubles ou les équipements de cuisine situés sur **l'autre** côté doivent être de taille inférieure ou égale.
- Tout meuble de cuisine situé à côté de l'appareil doit résister à la chaleur (100 °C min.).

Chaîne de sécurité

Si votre appareil présente 2 chaînes de sécurité;

L'appareil doit être sécurisé contre le basculement par les deux chaînes de sécurité fournies avec votre cuisinière. Fixez le crochet (1) sur le mur de la cuisine (6) en utilisant la cheville appropriée et connectez la chaîne de sécurité (3) sur le crochet via le mécanisme de verrouillage (2).

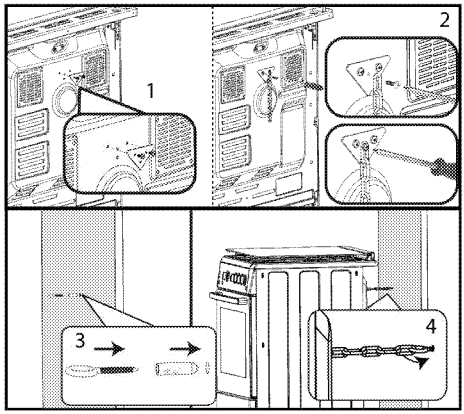


1 Stabilité du crochet
2 Mécanisme de verrouillage
3 Chaîne de sécurité
4 Fixez fermement la chaîne à la partie arrière de la cuisinière
5 Partie arrière de la cuisinière
6 Mur de la cuisine

Si votre appareil en présente une seule ;

L'appareil doit être sécurisé contre tout basculement par la chaîne de sécurité fournie avec votre four.

Pour sécuriser la chaîne de votre produit, suivez les étapes décrites dans l'image ci-dessous :



La chaîne de stabilité doit être aussi courte que possible pour éviter que la cuisinière ne bascule vers l'avant et en diagonale. Grâce à cette précaution, la cuisinière ne s'incline pas sur le côté.

La chaîne de stabilité de la cuisinière conçue pour les plaques de cuisson, n'est pas fournie avec une encoche comme support.

Installation et branchement

L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur.

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

- Transportez l'appareil avec au moins deux personnes.
- L'unité doit être placée directement au sol. Elle ne doit pas être placée sur une base ou un socle.

N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer l'appareil. Cela endommage la porte, la poignée et les charnières.

Raccordement électrique

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

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.
Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est visible lorsque la porte ou le couvercle inférieur sont ouverts, ou elle est située sur la paroi arrière de l'appareil, en fonction du type de l'appareil.

Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".

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

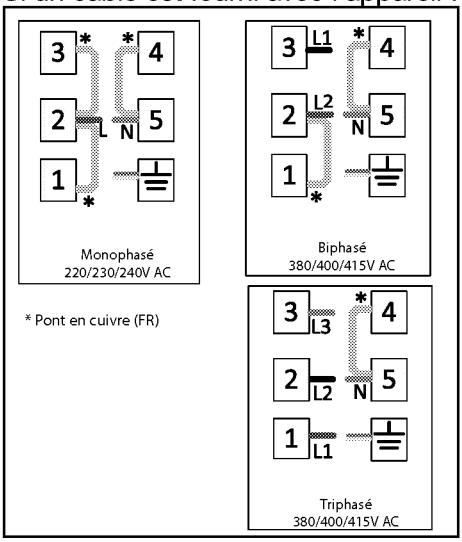
Raccordement du câble d'alimentation

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

1. S'il n'est pas possible de débrancher tous les pôles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurités, contacts) doit être connectée et tous les pôles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.

Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

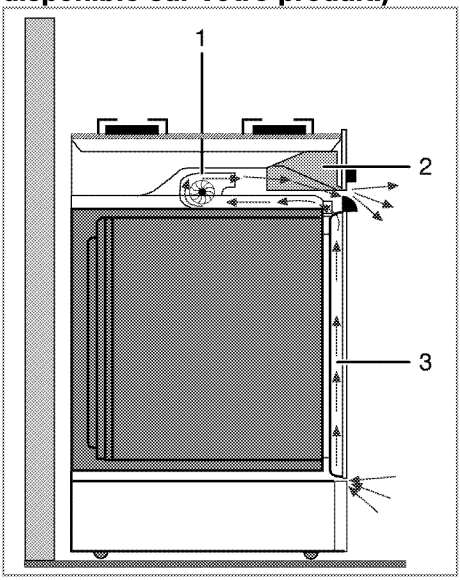
Si un câble est fourni avec l'appareil :



2. **Pour une connexion monophasée,** branchez comme indiqué ci-dessous:
- Câble marron = L (phase)
- Câble Bleu = N (Neutre)
- Cable vert/jaune = (E) ⏚ (Terre)

.
- Poussez le produit vers le mur de la cuisine.
- **Réglages des pieds de la cuisinière**
  Les vibrations pendant l'usage peuvent faire bouger les plats de cuisson. Cette situation dangereuse peut être évitée si le produit est équilibré et stable.
  Pour votre sécurité; veuillez vérifiez que le produit est stable en réglant les quatre pieds en bas en les tournant vers la gauche et la droite et en les alignant avec le haut.

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



1 Ventilateur
2 Bandeau de commande
3 Porte

Le ventilateur refroidit à la fois le bandeau de commande et la façade de l'appareil.

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

Vérification finale

1. Rebranchez le produit au secteur.
2. Vérifiez les fonctions électriques.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. SI vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.

- Afin d’éviter que la grille et la lèchefrite situés à l’intérieur du four n’endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l’aide de ruban adhésif.
- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.

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

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

Conseils pour faire des économies d'énergie

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

- Utilisez des ustensiles de cuisine recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat pour la cuisson sur une table de cuisson électrique.
  Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie.
- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les zones de cuisson. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.
- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.
- Pour les cuissons longues, éteignez la zone de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 20 % d'énergie en utilisant la chaleur résiduelle.

Première utilisation

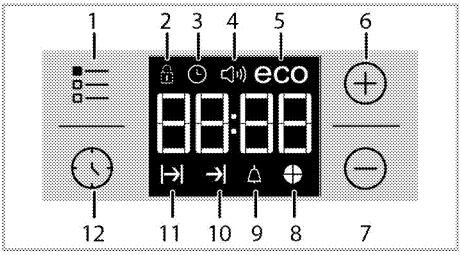
Réglage de l'heure

Les symboles correspondants clignoteront sur l'écran pendant l'opération des réglages.

Appuyez les touches ⊕/⊖ pour régler l'heure après avoir branché le four pour la première fois.

Pour les modèles à commande tactile, touchez d'abord ☰, puis utilisez ⊕ / ⊖ pour définir l'heure du jour.

Confirmez le réglage en appuyant sur le symbole ⏲ et patientez pendant 4 secondes sans appuyer sur une touche pour confirmation.



1 Touche de choix des fonctions
2 Symbole de verrouillage des touches
3 Symbole Horloge
4 Symbole du volume de l'alarme (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)
5 Symbole du mode Éco
6 Touche plus
7 Touche moins
8 Symbole du temps de cuisson de la tarte
9 Symbole de l'alarme
10 Symbole de fin du temps de cuisson
11 Symbole de temps de cuisson
12 Touche de programmation

Si le temps initial n'est pas défini, l'horloge démarrera à partir de 12 h 00 et ⏲ le symbole apparaîtra. L'icône disparaît lorsque l'heure est réglée.

Le réglage de l'heure actuelle est annulé en cas de coupure de courant. Il vous faudra réaliser le réglage de nouveau.

Premier nettoyage de l'appareil

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

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

Première cuisson

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

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

Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la position "Traditionnel".
4. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du four électrique, page 27*.
5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
6. Eteignez votre four ; voir *Utilisation du four électrique, page 27*

Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du grill, page 38*.
4. Faites fonctionner le four environ 15 minutes.
5. Eteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill, page 38*

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

5 Utilisation de la table de cuisson

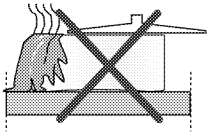
Généralités concernant la cuisson

Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

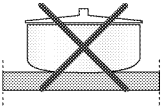
- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus.
  Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil.
  Evitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent.
  Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson.
  Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

Conseils concernant les plaques vitrocéramiques

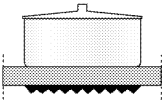
- La surface vitrocéramique est à l'épreuve de la chaleur et n'est pas soumise aux différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de rangement ou comme planche à découper.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond usiné. Les bords tranchants peuvent rayer la surface.
- N’utilisez pas de récipients et casseroles en aluminium. L'aluminium endommage la surface vitrocéramique.



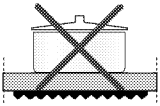
Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.



N'utilisez pas de récipients avec un fond creux ou incurvé.

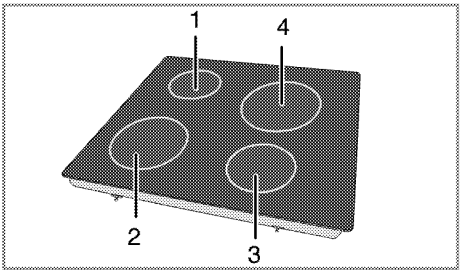


N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond plat. Elles assurent un meilleur transfert de chaleur.



Si le diamètre de la casserole est trop petit, vous gaspillerez de l'énergie.

Utilisation des tables de cuisson



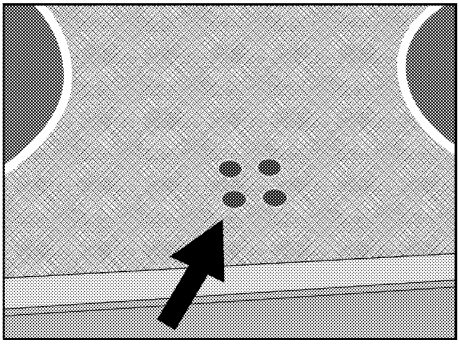
1 Plaque de cuisson 14-16 cm
2 Plaque de cuisson 18-20 cm
3 Plaque de cuisson 14-16 cm
4 Plaque de cuisson 18-20 cm (Les dimensions indiquées représentent les diamètres recommandés de poêles et casseroles à utiliser.)

Évitez de laisser tomber un objet sur la table de cuisson. Même de petits objets comme la salière peuvent endommager la table de cuisson.
Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit.
Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (fissures visibles par exemple), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.

La table vitrocéramique est dotée d'un témoin de fonctionnement et d'un voyant d'avertissement de chaleur résiduelle.

Le voyant d'avertissement de chaleur résiduelle indique l'emplacement de la plaque chauffante active et reste allumé après extinction de la plaque chauffante. Le clignotement du voyant d'avertissement de chaleur résiduelle n'est pas une défaillance.

Selon l'utilisation, le temps de refroidissement de la plaque de cuisson peut être différent. La surface de la plaque de cuisson peut être chaude même si les voyants lumineux sont éteints. Assurez-vous que la surface est froide avant de la toucher. Dans le cas contraire, vous risquez de vous brûler la main!



Allumage des plaques en céramique

Les manettes de commande de la table de cuisson sont utilisées pour contrôler les plaques. Pour obtenir la puissance de cuisson désirée, tournez la manette de commande sur le niveau correspondant.

Niveau de cuisson	1	2 — 3	4 — 6
	réchauffer	mijoter, mitonner	cuire, rôtir, bouillir

Extinction des plaques en céramique

Tournez le bouton de la plaque sur OFF (indicateur vers le haut)

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades

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

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

Conseils pour la pâtisserie

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

Conseils pour rôtir

- Assaisonner les poulets entiers, dindes et gros morceaux de viande avec du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmentera la performance de cuisson.
- La viande rôtie met 15 à 30 minutes de plus à cuire avec des os par rapport à un rôti équivalent sans os.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.
- Le poisson doit être placé au milieu du four ou plus bas dans un plat résistant au feu.

Conseils pour les grillades

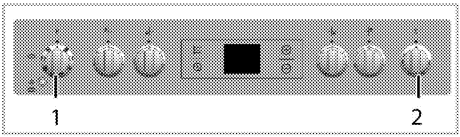
Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons) sont particulièrement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

- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.
- Glissez l'étagère métallique ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades sur l'étagère, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. La plaque de cuisson à glisser doit pouvoir couvrir toute la surface du gril. Cette plaque peut ne pas être fournie avec le produit. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.

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

Utilisation du four électrique

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



1 Sélecteur des fonctions du four

2 Sélecteur de température du four

1. Réglez la manette des fonctions sur la fonction souhaitée.
2. Réglez la manette Température sur la température souhaitée.

» Le four chauffe à la température réglée et garde cette température. Pendant le chauffage, le voyant de la température reste allumé.

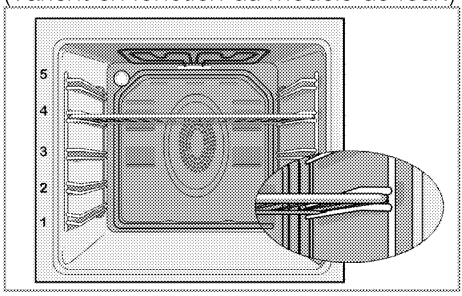
Arrêt du four électrique

Tournez la manette des fonctions et celle de la température sur la position arrêt (supérieure).

Positions des châssis (pour modèle avec grill)

Il est important de placer la grille correctement sur le châssis. La grille doit être insérée entre les châssis métalliques comme sur l'illustration.
Ne laissez pas la plaque du gril appuyée sur le mur arrière du four. Faites coulisser la grille vers l'avant du châssis et placez-la à l'aide de la contre-porte afin d'obtenir les meilleures performances du grill.

(Varient en fonction du modèle de four.)



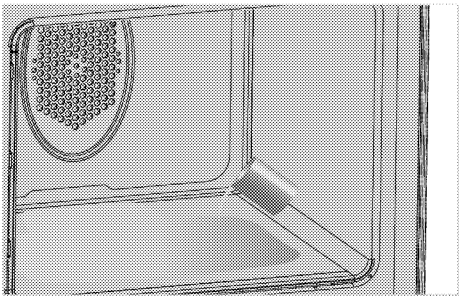
Utilisation de la fonction vapeur

Votre four est équipé d'une fonction de cuisson à la vapeur. Pendant la cuisson, l'eau qui est versée sur la plaque sur le fond du four s'évapore grâce à la chaleur, et cette vapeur assure de meilleurs résultats de cuisson. Grâce à la vapeur, la surface des pâtisseries est plus brillante, la croûte plus croustillante et la taille plus grande. De plus, la vapeur aide à réduire la perte d'humidité dans la viande, garantissant qu'elle soit plus juteuse et délicieuse.

La cuisson à la vapeur ne peut être effectuée que pour les fonctions de cuisson à la vapeur indiquées dans le manuel d'utilisation.

Pour la cuisson à la vapeur :

1. Veuillez consulter le tableau de cuisson à la vapeur pour déterminer la fonction, la température, la durée et la quantité d'eau à ajouter. Pour les plats non mentionnés dans le tableau, vous pouvez déterminer vous-même ces valeurs.
2. Selon votre plat, versez la quantité d'eau à utiliser dans le bac sur le fond du four.



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

3. Réglez la molette de fonctions sur le mode de fonctionnement à la vapeur souhaité.
4. Réglez le bouton de température sur la température souhaitée.
5. Appuyez sur la touche de cuisson à la vapeur/nettoyage vapeur sur le panneau de commande.

» Le four chauffe à la température réglée et garde cette température. Pendant le chauffage, l'ampoule de la température reste allumée. Le voyant de température s'éteint lorsque la température à l'intérieur du four atteint la température réglée.

6. Placez le plat sur la plaque au niveau recommandé.

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

» Le processus de cuisson démarre.

7. À la fin de la cuisson placez les boutons de fonction et de température en position arrêt pour éteindre le four.

Après chaque cycle de cuisson à la vapeur, vérifiez s'il y a de l'eau sur le fond du four. Si c'est le cas, utilisez un chiffon sec pour essuyer l'eau une fois le four refroidi. Si l'eau stagne sur le fond du four, cela pourrait conduire à l'apparition de calcaire.

Modes de fonctionnement

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

"Bouton de cuisson à la vapeur" le bouton n'est actif que dans les modes de fonctionnement spécifiés ci-dessous. Dans d'autres modes de fonctionnement non spécifiés, ce bouton ne fonctionnera pas même s'il est enfoncé. Lorsque ce bouton est enfoncé dans n'importe quel mode de fonctionnement, cela ne signifie pas que cette fonction fonctionne ou ne fonctionne pas. Ce n'est pas une erreur.

Convection naturelle

Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs fonctionnent simultanément. Les aliments sont cuits simultanément par le dessus et le dessous. Par exemple, il est adapté pour des gâteaux, des pâtisseries ou des gâteaux et des ragoûts dans des moules. Cuisson avec une seule plaque.
Cette fonction peut être utilisée pour la cuisson à la vapeur. Pour faire cela, appuyez sur la touche de cuisson/nettoyage à la vapeur.

Sole

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

Cette fonction peut être utilisée pour le nettoyage vapeur facile. Pour faire cela, appuyez sur la touche de cuisson/nettoyage vapeur.

Elément chauffant supérieur/inférieur avec ventilateur

Les éléments supérieur et inférieur et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. De l'air chaud est rapidement envoyé également dans le four au moyen du ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.

Fonctionnement avec ventilateur

Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. Adapté pour décongeler les aliments granulaires surgelés lentement à température ambiante et refroidir les aliments cuisinés.

Chaleur tournante

L'air chaud généré par la résistance arrière est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur.
Cela permet de cuire des plats sur différents châssis et le préchauffage n'est pas nécessaire dans la plupart des cas. Adapté pour la cuisson avec des plaques multiples.
Cette fonction peut être utilisée pour la cuisson à la vapeur. Pour faire cela, appuyez sur la touche de cuisson/nettoyage à la vapeur.

Fonction "3D"

Les éléments supérieur et inférieur et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. La nourriture est cuite également sur tous les côtés et rapidement. Cuisson avec une seule plaque.

Grill fort

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

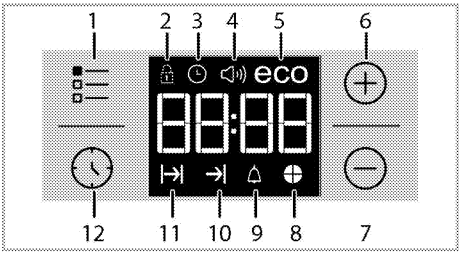
- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Grill pulsé

L'effet grill n'est pas aussi fort que sur Grill fort

- Placez des portions de petite ou moyenne taille correctement sous l'élément de grill pour les grillades.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Utilisation de l'horloge du four



1 Touche de choix des fonctions
2 Symbole de verrouillage des touches
3 Symbole Horloge
4 Symbole du volume de l'alarme (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)
5 Symbole du mode Éco
6 Touche plus
7 Touche moins
8 Symbole du temps de cuisson de la tarte
9 Symbole de l'alarme
10 Symbole de fin du temps de cuisson
11 Symbole de temps de cuisson
12 Touche de programmation

Le temps limite réglable pour la fin de la cuisson est de 5 heures et 59 minutes.
Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devrez reprogrammer le four.

Les symboles connexes clignoteront sur l'écran pendant l'opération des réglages. Vous devez attendre un court instant pour que les réglages prennent effet.

Si aucun réglage de cuisson n'a été effectué, l'heure ne peut être réglée.

Le temps restant apparaîtra si la durée de la cuisson est défini au début de la cuisson.

Faire la cuisson en spécifiant la durée de la cuisson :

Vous pouvez régler le four de sorte qu'il arrête de fonctionner à une heure précise. Pour ce faire, définissez la durée de la cuisson sur l'horloge.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson.
2. Appuyez sur ⏲ jusqu'à ce que le symbole |→| du temps de cuisson s'affiche à l'écran.
3. Définissez la durée de la cuisson avec la touche ⊕ / ⊖.

» »Une fois que la durée de la cuisson est réglée, le symbole |→| et l'intervalle de temps s'afficheront en continu.

4. Placez le récipient dans le four et réglez la température à l'aide du bouton de température. Une fois la température définie, la cuisson commence.

» La durée de cuisson commence le décompte à l'écran une fois le processus de cuisson lancé et toutes les parties du symbole du minuteur s'allument. La durée de cuisson définie est divisée en 4 parties égales et lorsqu'une partie

s'achève, le symbole correspondant s'éteint. Ainsi, vous pouvez facilement comprendre le rapport entre la durée de cuisson restante et la durée totale de cuisson.

Régler la fin de la durée de la cuisson à une heure ultérieure :

Après avoir réglé la durée de la cuisson sur l'horloge, vous pouvez régler l'heure de cuisson à une heure ultérieure.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson.
2. Appuyez sur ⏲ jusqu'à ce que le symbole |→| de la durée de la cuisson s'affiche à l'écran.
3. Définissez la durée de la cuisson avec la touche ⊕ / ⊖ .

» Une fois que la durée de la cuisson réglée, le symbole |→| s'affichera en continu à l'écran.

4. Appuyez sur ⏲ jusqu'à ce que le symbole →| de fin de cuisson s'affiche à l'écran.
5. Appuyez sur les touches ⊕ /⊖ pour régler l'heure d'arrêt de la cuisson.

» Une fois que la durée de la cuisson est réglée, le symbole, |→| et le symbole →| et l'intervalle de temps s'afficheront en continu. Dès que la cuisson démarre, →| l'icône disparaît.

6. Placez le récipient dans le four et réglez la température à l'aide du bouton de température. Une fois la température définie, la cuisson commence.

» **Le minuteur du four calcule l'heure de début de cuisson en déduisant la durée de la cuisson à partir de la fin du temps de cuisson défini.** Le mode de fonctionnement sélectionné est activé une fois l'heure de début de cuisson définie et le four chauffé à la température sélectionnée. Le four conserve cette température jusqu'à la fin de la durée de la cuisson.

» La durée de cuisson commence le décompte à l'écran une fois le processus de cuisson lancé et toutes les parties du symbole du minuteur s'allument. La durée de cuisson définie est divisée en 4 parties égales et lorsqu'une partie s'achève, le symbole correspondant s'éteint. Ainsi, vous pouvez facilement comprendre le rapport entre la durée de cuisson restante et la durée totale de cuisson.

7. Après la fin du processus de cuisson, la fonction « Fin » apparaît à l'écran et l'alarme retentit.
8. Le signal de l'alarme retentit pendant 2 minutes. Appuyer sur une touche de votre choix pour arrêter l'alarme. L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

ℹ Si vous appuyez sur un bouton à la fin de l'alarme, le four recommencera à fonctionner. Tournez le bouton de la température et le bouton de fonction à **« 0 »** mode (arrêt) pour éteindre le four afin d'empêcher que le four ne se mette à nouveau en marche à la fin de l'avertissement.

Activation du verrouillage des touches

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

1. Appuyez sur ☰ jusqu'à ce que le symbole 🔒 le symbole s'affiche à l'écran.

» La fonction« ARRÊT » s'affichera à l'écran.

2. Appuyez sur ⊕ pour activer le verrouillage de la touche.

» Une fois le verrouillage des touches activé, la fonction « MARCHE » s'affiche à l'écran et le symbole 🔒 reste allumé.

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

Pour désactiver le verrouillage des touches

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

» La fonction« Marche » s'affichera à l'écran.

2. Désactivez le verrouillage de touches en appuyant sur la touche .

» L'écran affiche« ARRÊT » après la désactivation du verrouillage des touches.

Définir l'alarme

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

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

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

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

2. Réglez l'heure de l'alarme en appuyant sur les touches / .

   Assurez-vous que les touches de fonction relatives au son du signal, à l'heure du jour, à la luminosité de l'écran et à la température sont réglées à la position 0 (OFF (ARRÊT)).

» Le symbole restera allumé et le temps de l'alarme s'affichera à l'écran une fois le temps de l'alarme réglé.

3. À la fin du temps de l'alarme, le symbole se met à clignoter et le signal de l'alarme retentit.

Couper l'alarme.

1. Le signal de l'alarme retentit pendant 2 minutes. Appuyer sur une touche de votre choix pour arrêter l'alarme.

» L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

Annulation de l'alarme :

1. Appuyez sur jusqu'à ce que le symbole s'affiche à l'écran afin d'annuler l'alarme.
2. Appuyez sur la touche et maintenez-la jusqu'à ce que « 00:00 » s'affiche.

   La durée de l'alarme s'affiche. Lorsque la durée de l'alarme et la durée de cuisson sont définies simultanément, la durée la plus courte s'affiche à l'écran.

Changez le son de l'alarme

1. Appuyez sur jusqu'à ce que le symbole le symbole s'affiche à l'écran.
2. Réglez le volume de l'alarme à l'aide des touches / .
3. La tonalité que vous avez définie s'activera après un court instant.

» La tonalité d'alarme sélectionnée s'affichera comme « b-01 », « b-02 » ou« b-03 » à l'écran.

Modification de l'heure de la journée

Pour changer l'heure que vous aviez réglée auparavant:

1. Appuyez sur jusqu'à ce que le symbole s'affiche à l'écran.
2. Définissez l'heure du jour en appuyant sur les touches / .

3. Le temps que vous avez défini s'activera après un court instant.

Mode « économie »

Vous pouvez économiser de l'énergie à ce mode tout en cuisinant en définissant le temps de cuisson dans le four.
Ce mode termine la cuisine à l'aide de la température interne du four en éteignant les résistances avant la fin du temps de cuisson.

Réglage du mode « économie »

1. Appuyez sur la touche ☰ jusqu'à ce que le symbole **« éco »** apparaisse à l'écran.

» La fonction **« ARRÊT »** s'affichera à l'écran.

2. Activez le mode « économie » en appuyant sur la touche ⊕ .

» Une fois le verrouillage des touches activé, la fonction **« MARCHE »** s'affiche à l'écran et le symbole "ECO" reste allumé.

Désactivation du mode « économie »

1. Appuyez sur la touche ☰ jusqu'à ce que le symbole **« éco »** apparaisse à l'écran.

» La fonction **« Marche »** s'affichera à l'écran.

2. Désactivez le mode « économie » en appuyant sur la touche ⊖ .

» L'écran affiche **« Arrêt »** près la désactivation du verrouillage des touches.

Réglage de la luminosité de l'écran

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

1. Appuyez sur ☰ jusqu'à ce que d-01 or d-02 or d-03 s'affiche à l'écran pour la luminosité de l'afficheur.
2. Réglez la luminosité désirée en appuyant sur les touches ⊕ /⊖.

» Le temps que vous avez défini s'activera après un court instant.

Tableau des temps de cuisson

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

Cuisson au four et rôtisserie

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

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

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Génoise	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		3	160	25 ... 35
	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		2	150	30 ... 40
	2 plaques	1-Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique** 4-Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur plaque à pâtisserie**		1 - 4	150	35 ... 45
Cookies	Une plaque	Plaque à pâtisserie*		3	180	25 ... 30
	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Pâte à choux	Une plaque	Plaque standard*		2	200	30 ... 40
	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 5-Plaque standard*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Pâte au beurre	Une plaque	Plaque standard*		2	200	25 ... 35
	2 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 plaques	1-Plaque à pâtisserie* 3-Plaque standard* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Levain de pâte	Une plaque	Plaque standard*		2	200	35 ... 45
Lasagnes	Une plaque	Plat rectangulaire en métal/verre sur grille métallique**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Une plaque	Plaque standard*		2	200 ... 220	15 ... 20
Bifteck (entier) / Rôti	Une plaque	Plaque standard*		3	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (casserole)	Une plaque	Plaque standard*		3	25 min. 250/max, puis 190	70 ... 90
	Une plaque	Plaque standard*		3	25 min. 250/max, puis 190	60 ... 80

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionne-ment	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Poulet rôti (1,8-2 kg)	Une plaque	Plaque standard*		2	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	60 ... 80
	Une plaque	Plaque standard*		2	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	60 ... 80
Dinde (5.5 kg)	Une plaque	Plaque standard*		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
	Une plaque	Plaque standard*		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Une plaque	Plaque standard*		3	200	20 ... 30
	Une plaque	Plaque standard*		3	200	20 ... 30

Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.
* Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit.
** Ces accessoires ne sont pas fournis avec le produit. Il s'agit d'accessoires disponibles dans le commerce.

Tableau de cuisson pour plats tests

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

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionne-ment	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Sables	Une plaque	Plaque standard*		3	140	20 ... 30
	Une plaque	Plaque standard*		3	140	20 ... 30
	2 plaques	1-Plaque standard* 3-Plaque à pâtisse-rie*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 plaques	1-Plaque standard* 3-Plaque à pâtisse-rie* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Petits gâteaux	Une plaque	Plaque standard*		3	160	25 ... 35
	Une plaque	Plaque standard*		3	150	30 ... 40
	2 plaques	1-Plaque à pâtisse-rie* 3-Plaque standard*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 plaques	1-Plaque standard* 3-Plaque à pâtisse-rie* 5-Plaque creuse*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Génoise	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		3	160	25 ... 35
	Une plaque	Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique**		2	150	30 ... 40

Plat	Nombre de plaques	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
	2 plaques	1-Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique** 4-Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur plaque à pâtisserie**		1 - 4	150	35 ... 45
Tourte aux pommes	Une plaque	Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur grille métallique**		2	180	50 ... 60
	Une plaque	Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur grille métallique**		2	170	50 ... 60
	2 plaques	1-Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur grille métallique** 4-Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur plaque à pâtisserie**		1 - 4	170	50 ... 60

Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.
* Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit.
** Ces accessoires ne sont pas fournis avec le produit. Il s'agit d'accessoires disponibles dans le commerce.

Conseils pour la pâtisserie

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

Conseils pour la pâtisserie

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

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

Conseils pour la cuisson des légumes

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

Tableau de cuisson à la vapeur

Plat	Accessoires à utiliser	Mode de fonctionnement	Hauteur des gradins	Température (°C)	Quantité d'eau à utiliser (ml)	Moment d'ajouter l'eau (min.) **	Temps de cuisson (approx. en min.)	Poids (poids des aliments approximatif en grammes)
Pain	Plaque standard*		3	200	150	après le préchauffage	35 ... 45	820
Pain	Plaque standard*		3	200	250	après le préchauffage	35 ... 45	820
Poulet et légumes	Plaque standard*		2	15 min. 250/max, puis 190	250	après le préchauffage	70 ... 80	2000
Entrecôte	Plaque standard*		3	15 min. 250/max, puis 180	300	après le préchauffage	65 ... 75	1000
Saumon et légumes	Plaque standard*		3	180	250	après le préchauffage	25 ... 35	500
Saumon et légumes	Plaque standard*		3	180	250	après le préchauffage	25 ... 35	500
Cookies à la noix de coco	Plaque standard*		3	170	200	après le préchauffage	25 ... 35	500
Pain au levain	Plaque standard*		3	180	200	après le préchauffage	20 ... 30	1200
Levage de la pâte (pain, bagels, pâtisserie, Bazlama)	Plaque standard*		3	120	50	après le préchauffage	15 ... 25	Pain:250 Pâtisserie:500 Bazlama:250 Bagel:300

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

Utilisation du grill

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

Allumage du grill

1. Tournez la manette Fonction dans le sens des aiguilles d'une montre sur le symbole du grill.
2. Réglez ensuite la température désirée du grill.
3. Si nécessaire, effectuez un préchauffage d'environ 5 minutes.

» Le voyant du thermostat (température) s'allume.

Extinction du grill

1. Tournez la manette des fonctions sur la position arrêt (haut).

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

Tableau des temps de cuisson pour le grill

Grillade par grill électrique

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

selon l'épaisseur
*Préchauffez pendant 5 minutes.
**Si la température du gril de votre produit ne peut pas être ajustée, le gril fonctionnera à la température recommandée.

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

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

Retournez les aliments après les 2/3 du temps total de cuisson.
Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage 5 minutes pour tout aliment à faire rôtir.

7 Maintenance et entretien

Généralités

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

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

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

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

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

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

Une couche de calcaire peut se former sur le fond du four en fonction de la fréquence d'utilisation du mode cuisson vapeur/nettoyage vapeur facile et de la dureté de l'eau utilisée.

Nettoyage du brûleur

Surface vitrocéramique

Nettoyez la surface vitrocéramique avec de l'eau froide, faisant attention à ne pas laisser les résidus des produits nettoyants, puis séchez avec un chiffon doux. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.
Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires.
Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant disponible sur le marché comme le vinaigre ou une petite quantité de jus de citron.
Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.

Les aliments sucrés, crèmes épaisses et sirops par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse. Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique peut être endommagée de manière irrémédiable.

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit.
La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

Nettoyage du bandeau de commande

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

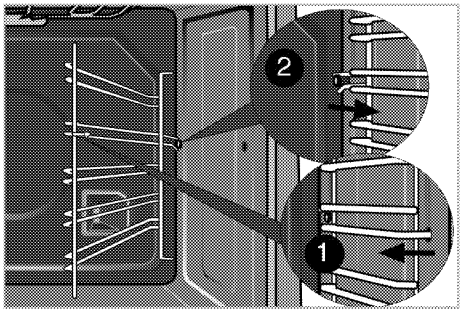
Si votre produit est équipé des boutons, ne retirez pas ceux de commande pour nettoyer le panneau de commande.
Le panneau de commande pourrait être endommagé !

Nettoyage du four

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

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

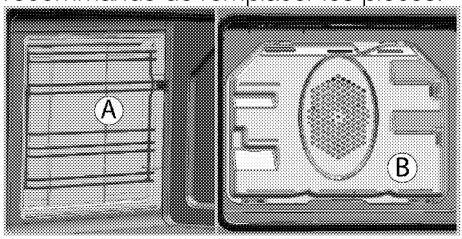
1. Retirez la partie avant du rail latéral en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers vous.



Parois catalytiques

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

Les parois latérales internes (A) et/ou la paroi arrière (B) de votre produit peuvent être revêtues d'un émail catalytique. Les parois catalytiques ont une couleur matte claire et une surface poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four. Grâce à leur structure perforée, les surfaces catalytiques absorbent la graisse et lorsqu'elles commencent à briller, cela signifie qu'elles sont couvertes de graisse. Dans ce cas, il est recommandé de remplacer les pièces.

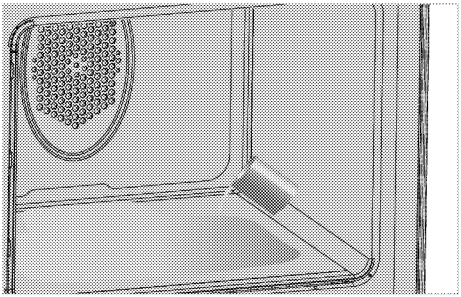


Nettoyage vapeur facile

Assure un nettoyage facile car la saleté est ramollie grâce à la vapeur et à la condensation qui se forment (relativement rapidement) sur les surfaces intérieures du four.

1. Retirez tous les accessoires qui se trouvent à l'intérieur du four.
2. Versez 200 ml d'eau dans le bac sur le fond du four.

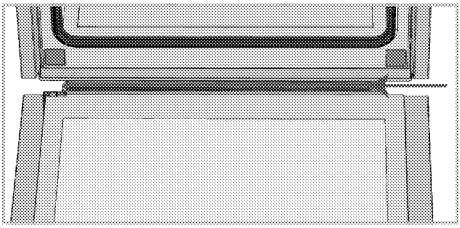
N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement de l'eau en bouteille. N'ajoutez pas de solutions inflammables, contenant de l'alcool ou des particules solides dans le réservoir d'eau.



3. Appuyez sur la touche de cuisson/nettoyage vapeur.
4. Réglez le four en mode nettoyage vapeur facile et mettez-le en marché à 100 °C pendant 25 minutes.
5. Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide.
6. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer la saleté persistante et enlevez-la à l'aide d'un chiffon sec.

   Avec la fonction nettoyage vapeur facile, l'eau dans le fond du four s'évapore et se condense à l'intérieur et sur la porte du four afin de ramollir la saleté collée à l'intérieur du four. La condensation sur la porte du four peut provoquer la formation de gouttes d'eau lors de l'ouverture de la porte. Essuyez la condensation dès que vous ouvrez la porte.

7. (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.) Lorsqu'il y a de la condensation dans le four, de l'eau ou de l'humidité peut s'écouler dans le canal de récupération sous le four. Après utilisation, nettoyez ce canal de récupération avec un linge humide et laissez-le sécher pour éviter la formation de calcaire.

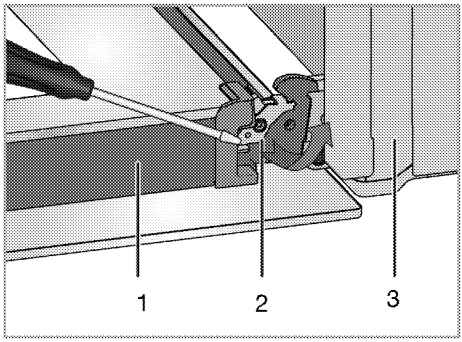


Nettoyage de la porte du four.
Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.

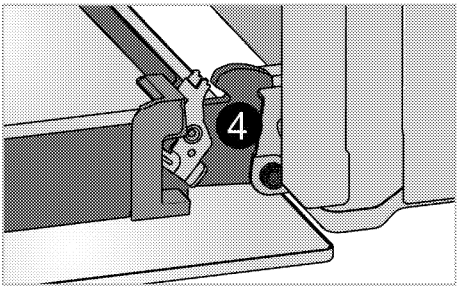
N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

Retirer la porte du four.

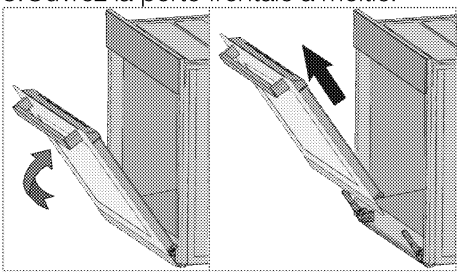
1. Ouvrez la porte frontale (1).
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



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



3. Ouvrez la porte frontale à moitié.



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

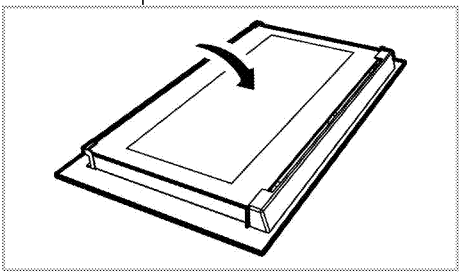
Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

Retrait de la vitre de la porte

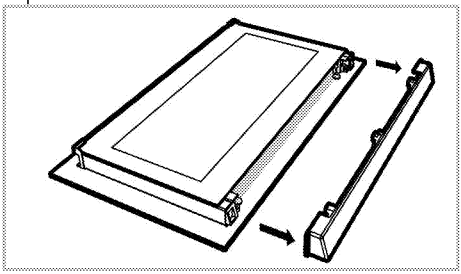
(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

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

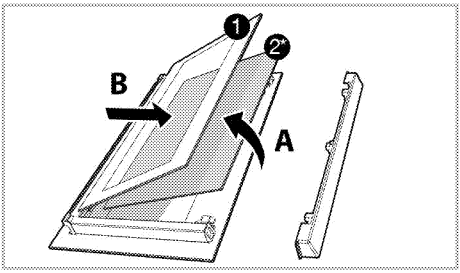
1. Ouvrez la porte du four.



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



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



1 Panneau vitré du fond

2* Panneau vitré du fond (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

4. Si votre appareil est équipé d'un panneau vitré intérieur (2), répétez cette opération pour enlever le panneau en verre intérieur (2).
5. La première étape pour réassembler la porte est de réinstaller le panneau de verre intérieur (2). Placez le coin chanfreiné du panneau en ver pour qu'il reste sur le coin chanfreiné de l'encoche en plastique. (Si votre appareil est équipé d'un panneau vitré intérieur). Le panneau de verre intérieur (2) doit être installé dans l'encoche en plastique près du panneau en verre du fond (1).
6. Quand vous installez le panneau en verre de derrière (1), vérifiez que le cô-

té imprimé du panneau fait face au second panneau en verre. Il est important d'asseoir les coins inférieurs de tous les panneaux en verre intérieurs (1) dans l'encoche en plastique inférieure.

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

Remplacement de l'ampoule du four

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

Dans ce four, une lampe à incandescence d'une puissance inférieure à 40 W, d'une hauteur inférieure à 60 mm, d'un diamètre inférieur à 30 mm ou une lampe halogène à culot de type G9, d'une puissance inférieure à 60 W est utilisée. Les lampes conviennent pour un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes du four peuvent être obtenues auprès d'agents de service agréés ou d'un technicien titulaire d'une licence.

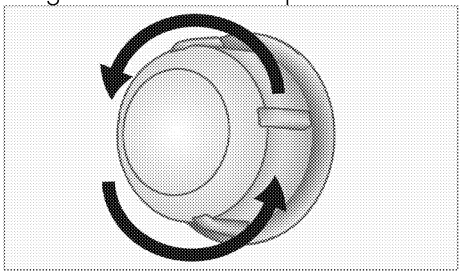
L'emplacement le la lampe peut varier par rapport à l'illustration.

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

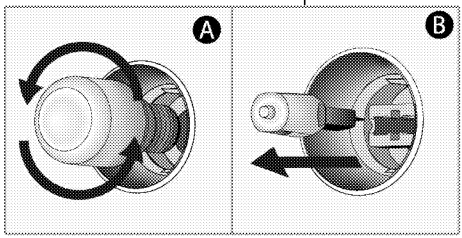
Les ampoules utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Dévisssez le cache de l'ampoule en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'enlever.



3. Si la lampe de votre four est de type (A) comme l'indique le schéma ci-après, ôtez-la en la faisant pivoter comme illustré, avant de la remplacer. Si, par contre, elle est de type (B), tirez-la pour l'ôter comme illustré sur le schéma avant de la remplacer.



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

8 Recherche et résolution des pannes

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

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

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

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

Le appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*

La lumière du four ne s'allume pas.

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

Le four ne chauffe pas.

- Peut ne pas être réglé sur une certaine fonction de cuisson et/ou à une certaine température. >>> *Réglez le four sur une certaine fonction de cuisson et/ou à une certaine température.*
- Sur les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est pas réglé. >>> *Réglez l'heure.*
  (Sur les produits avec four micro-ondes, le minuteur ne contrôle que le micro-ondes.)
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*

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

- Une coupure de courant a eu lieu. >>> *Réglez l'heure / Eteignez l'appareil, puis rallumez-le.*

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